

Bienvenido
Welcome



GUAKO

Restaurante

COMIDA VENEZOLANA
y latinoamericana

SÍGUENOS  

@GUAKOESTaurante

ENTRANTES *Appetizers*

AREPITAS DE QUESO CON NATA 8,5€

5 Arepitas fritas servidas con nata criolla hecha en casa
Bite-size crispy Arepas served with homemade cream (5 units)

PUPUSAS DE FRIJOLES NEGROS 8,5€

5 Mini Arepitas fritas rellenas de frijoles negros servidas con queso blanco
Bite-size crispy Arepas stuffed with black beans and served with white cheese (5 units)

TRÍO DE AREPITAS RELLENAS 11,5€

3 Arepitas fritas con diferentes rellenos selección del Chef
Fried Arepitas with different fillings Chef's selection (3 units)

PASTELITOS 3 unidades 10,5€

Sabrosa masa frita a base de trigo rellena de queso tierno de vaca / patata amarilla pisada con queso / patata amarilla pisada con carne de ternera picada (elegir un relleno)
Deep-fried savory turnover filled with white cheese/mashed potato and white cheese / mashed potato and ground beef (Choose one filling)

TOTOPOS CON GUACAMOLE 11,5€

Triángulos de tortilla de maíz crujientes servidos con guacamole y pico de gallo
Crispy corn "tortilla" triangles served with guacamole and pico de gallo

CEVICHE 13,5€

Pescado blanco marinado en zumo de lima y limón, aji, cebolla morada, leche de tigre y cilantro. ¡Una opción deliciosa y saludable!
Peruvian style ceviche with white fish marinated in lime and lemon juice, chili, red onion, leche de tigre and coriander. A delicious and healthy option!

TIRADITO DE PULPO 14,5€

Tentáculo de pulpo marinado en pasta de aji amarillo, zumo de lima y limón, cebolla morada y cilantro
Octopus tentacle marinated in yellow chili paste, lemon and lime juice, red onion and coriander

PULPO A LA BRASA 17€

Tentáculo de pulpo a la parrilla (Aprox. 125grs) servido con patata asada
Grilled octopus tentacle (Approx 4 1/2 oz) served with baked potato

TEQUEÑOS 6 unidades

Palitos de queso fritos con masa de trigo o plátano macho
Deep-fried cheese sticks in wheat or plantain flour

TRADICIONALES 10€

Queso tierno de vaca envuelto en masa de harina de trigo
White cheese wrapped in wheat flour dough

DE PESTO 10€

Queso tierno de vaca marinado en pesto (harina de trigo)
White cheese marinated in basil pesto sauce (wheat flour)

+ TEQUEÑOS 6 unidades

DE PLÁTANO Y QUESO 10€

Queso tierno de vaca envuelto en masa de plátano macho dulce
White cheese wrapped in sweet plantain dough

DE GUAYABA Y QUESO 10€

Dulce de guayaba y queso tierno de vaca envuelto en masa de harina de trigo
Guava sweet paste and white cheese wrapped in wheat flour dough

MIXTOS 10€

Combina dos sabores de tus tequeños favoritos
Your choice of two different flavors

TACOS 3 unidades 12€

Crujientes tortillas de maíz rellenas con carne picada, pollo mechado o cochinita pibil, lechuga, pico de gallo, guacamole y queso cheddar (elegir una carne)
Crispy corn tortillas filled with your choice of meat (shredded chicken / beef / pulled pork), lettuce, pico de gallo, guacamole and cheddar cheese (Choose one meat)

SANDWICH

DE PERNIL 14€

Jugosa pierna de cerdo rostizada, tomate, lechuga, aguacate y salsa verde de la casa en pan brioche
Brioche bread filled with roasted pulled pork, tomato, lettuce, avocado and our special green sauce

BURRITOS 12€

A elegir entre carne picada, pollo mechado o cochinita pibil, con frijoles negros, arroz, guacamole, pico de gallo, queso cheddar fundido y nata hecha en casa envuelta en tortilla de harina de trigo. ¡El mejor Burrito de la ciudad!
Your choice of ground beef/shredded chicken/pulled pork with black beans, rice, guacamole, pico de gallo, melted cheddar cheese and homemade cream wrapped in wheat tortilla. The Best Burrito in town!

CACHAPAS Tortita de maíz dulce rellena... Sweet corn pancake stuffed with...

CON QUESO 11,5€

Queso de mano y nata criolla. ¡Un contraste delicioso entre dulce y salado!
Melted white cheese and homemade cream. A tasty sweet and salty mix!

CACHAPA MIXTA 13,5€


Una carne a elegir entre pollo mechado, ternera mechada o pernil, con queso de mano y nata criolla
Your choice of meat (shredded chicken / beef / pulled pork), melted white cheese and homemade cream

PATAcón

Sandwich de plátano macho verde chafado y frito relleno de... *Deep-fried green plantain sandwich filled with...*

TERNERA / POLLO / CERDO  12€

Pollo mechado / carne mechada / perrnil, lechuga, tomate, guacamole, queso blanco tallado y salsa verde de la casa
Shredded beef / chicken / pulled pork, lettuce, tomato, guacamole, grated white cheese and our special green sauce

PATAcón MIXTO  13€





Con dos carnes a elegir (pollo mechado / carne mechada y/o perrnil), lechuga, tomate, guacamole, queso blanco rallado y salda verde de la casa
Two meats of your choice (shredded beef / chicken / pulled pork), lettuce, tomato, guacamole, grated white cheese and our special green sauce

ENSALADAS

Salads

GUAKO   12.5€

Mezclum de lechuga de la casa, tomate, aceitunas kalamata, queso feta, cilantro, pepino y aguacate con vinagreta clásica de lima y aceite de oliva virgen extra
Mixed lettuce, tomatoes, kalamata olives, feta cheese, coriander, cucumber and avocado with a dressing of classic vinaigrette of lime juice and extra virgin olive oil

CECI     12.5€

Finas tiras de pollo a la plancha, rúcula, frutos secos tostados, queso de cabra y frutas frescas de temporada, aderezada con crema de balsámico y aceite de oliva virgen extra
Grilled chicken strips, arugula, toasted dried fruits, goat cheese and fresh seasonal fruits, seasoned with balsamic cream and extra virgin olive oil

PARRILLAS

Venezuelan style BBQs

TERNERA 19€

Filete de ternera troceado servido con yuca frita, nuestra ensalada de la casa y guasacaca
Beef steak (7 oz) served with fried yuca, our house salad and "guasacaca" (Venezuelan fresh green sauce)

POLLO 16€

Pollo a la brasa troceado acompañado con yuca frita, nuestra ensalada de la casa y guasacaca
Grilled chicken (7 oz) served with fried yuca, house salad and "guasacaca" (Venezuelan fresh green sauce)

CERDO 16€

Solomillo de cerdo troceado servido con yuca frita, ensalada de la casa y guasacaca
Grilled pork loin (7 oz) served with fried yuca, our house salad and "guasacaca" (Venezuelan fresh green sauce)

AREPAS




Tosta de harina de maíz asada y rellena con...
Grilled corn cake filled with...

REINA PEPIADA  11.5€

Pollo deshebrado mezclado con aguacate, cilantro y un toque de mayonesa. ¡Una deliciosa combinación que enamora a quien la prueba!
Shredded chicken, avocado, coriander and mayonnaise. A succulent and mouth-watering combination!

SIFRINA   11.5€

Arepa Reina Pepiada con queso gouda rallado
Reina Pepiada with grated gouda cheese

DOMINÓ  10.5€

Frijoles negros con queso blanco rallado
Black beans and grated white cheese

CATIRA  10.5€

Arepa de Pollo Mechado con queso gouda rallado
Shredded chicken and grated gouda cheese

PERNIL 10.5€

Pierna de cerdo al horno con especias de la casa
Venezuelan-style roasted pulled pork

CARNE MECHADA 11.5€

Carne de ternera deshebrada guisada con cebolla, ajo y pimientos
Venezuelan-style shredded beef slow cooked in onion, garlic and peppers

PELÚA  11.5€

Arepa de Carne Mechada con queso gouda rallado
Shredded beef with grated gouda cheese

PABELLÓN  11.5€

Casi el plato nacional venezolano en una arepa: carne mechada, alubias negras, plátano macho dulce frito y queso blanco rallado. ¡Una auténtica delicia!
Shredded beef, black beans, grated white cheese and fried sweet plantain. An authentic venezuelan delish!

VEGETARIANA 11€

Alubias negras, aguacate y plátano macho dulce frito
Black beans, avocado and fried sweet plantain

MARACUCHA  13.5€

Arepa de pollo, ternera o cerdo a la parrilla, guacamole, pico de gallo, queso blanco rallado y salsa verde de la casa
Grilled chicken / beef / pork sirloin, guacamole, pico de gallo, grated white cheese and our green sauce

ALÉRGENOS
ALLERGENS



Leche
Milk



Gluten
Gluten



Frutos de cáscara
Tree Nuts



Pescado
Fish



Molusco
Mollusc



Sésamo
Sesame Seeds



Huevo
Egg



Sulfitos
Sulfites



Cacahuete
Peanuts

EMPANADAS




Crujiente media luna de masa de harina de maíz y trigo
Deep-fried turnover made of corn and wheat dough filled with...

QUESO   5€


Queso tierno de vaca | *White cheese*

POLLO MECHADO  5€

Pollo deshebrado | *Shredded chicken*

CARNE MECHADA  5€



Ternera deshebrada | *Shredded beef*

CARNE MOLIDA  5€

Ternera picada | *Ground beef*

DOMINÓ   5€

Alubias negras y queso tierno
Black beans and white cheese

PABELLÓN   6€

Carne mechada, alubias negras, queso blanco rallado
y plátano macho dulce frito

*Shredded beef, black beans, grated white cheese and sweet
fried plantain*

**NO DISPONIBLES VIERNES Y SÁBADO POR LA NOCHE,
FESTIVOS NI VÍSPERAS DE FESTIVOS**

**NOT AVAILABLE ON FRIDAY AND SATURDAY NIGHTS,
HOLIDAYS OR HOLIDAYS EVE**

POSTRES

Desserts

@ENDULZARTE_ARTE

TARTAS

Cakes



TRES LECHES    6.5€

Popular postre venezolano a base de bizcochuelo de
vainilla embebido en 3 tipos de leche con topping de
nata y canela. ¡Super rico y cremoso!

*Popular venezuelan dessert made of a vanilla sponge cake
soaked in three types of milk with cream and cinnamon
topping. Tasty and creamy!*

CHOCOLATE     6.5€

Esponjoso bizcocho de chocolate relleno con nutella,
cubierto con ganache de chocolate.

¡Especial para los chocolateros!

*Fluffy chocolate cake filled with Nutella topped with
chocolate ganache. A must for chocolate lovers!*

ZANAHORIA    6.5€

Aromático bizcocho de zanahoria y canela con topping
de crema de queso



*Flavorful carrot and cinnamon cake topped with cream
cheese frosting*

CIRUELAS Y NUECES al Ron      6.5€

Especiada masa de nueces con ron venezolano
rellena con compota de ciruelas. ¡Para morirse!

*Extra rich dough with walnuts, spices and venezuelan rum,
filled with plum compote. ¡It's a cake to die for!*

CHEESE CAKES

OREO    6€

Cremosa tarta de queso con galletas oreo sobre crujiente
base de galletas y cobertura de ganache de chocolate.
¡Sencillamente irresistible!

*Creamy cheese cake with oreo cookies and crispy cracker
crust topped with chocolate ganache. ¡Simply delicious!*

FRUTOS ROJOS    6€

Suave y cremosa tarta de queso sobre crujiente base de
galletas con topping de mermelada de frutos del bosque



*Mild and creamy cheese cake with crispy cracker crust and
berries marmalade on top*

PIE

LIMÓN    6.5€

Tradicional tarta de limón y merengue con el equilibrio
perfecto entre dulzura y acidez. ¡Simple y delicioso!

*Traditional lemon pie with the perfect balance between
sweetness and acidity. Simple but delicious!*

MARACUYÁ    6.5€

Tarta de maracuyá y merengue sobre base crujiente de
galletas. ¡Sabor dulce y tropical!

*Passion fruit and meringue pie. Sweet and creamy
tropical flavors!*



**Nuestros POSTRES son 100% Artesanales
hechos con amor y los mejores ingredientes!**

Haz tu pedido por Whatsapp al 662 476 647 o visita nuestra
cuenta @endulzarte_arte y envianos un MD

**Our homemade desserts are made with love
using the finest ingredients!**

Order you favorite sending a Whatsapp message to 662 475 647
or check out our IG account @endulzarte_arte and send us a DM

¡BUEN PROVECHO!
ENJOY YOUR MEAL!

GUAKO RESTAURANTE VALENCIA
MESTALLA C/ Vicente Sancho Tello 22, 46021