

GUGA

La idea nació en Punta del Este, alrededor de una mesa entre amigos. Comida, vino y el placer de quedarse un poco más. En GUGA, la inspiración italiana se encuentra con los sabores de la parrilla argentina y uruguaya, en una cocina pensada para compartir.

The idea was born in Punta del Este, around a table of friends. Food, wine and the pleasure of staying a little longer. At GUGA, Italian inspiration meets the flavours of the Argentine and Uruguayan grill, in a kitchen made for sharing.



MENÚ PASTA & FUEGO
PASTA & FIRE MENU

E N T R A N T E S S T A R T E R S				C A R N E Y F U E G O M E A T A N D F I R E			
Bresaola Punta de Anca con rúcula y parmesano laminado	15€	Tartar de atún con brotes de mostaza y tostada blanca	20€	Asado de tira	28€	Lomo bajo	44€
Bresaola Punta de Anca with rocket and shaved Parmesan		Tuna tartare with mustard sprouts and toasted white bread		Short ribs		Sirloin	
Vitello Tonnato	16€	Langostinos con salsa rosa	16€	Vacío, dry-aged	30€	Solomillo	30€
Vitello Tonnato		Prawns with cocktail sauce		Dry-aged flank steak		Tenderloin	
Carpaccio alla Cipriani	16€	Ensalada de Guga con tomate	14€	Bife ancho	54€		
Cipriani-style carpaccio		Datterino y scamorza italiana		Ribeye steak			
Burrata alla Mediterranea con tomate Datterino y albahaca	18€	Guga salad with Datterino tomatoes and Italian scamorza cheese		Parrillada - Morcilla, chorizo Wagyu, matambrito ibérico y mollejas		Argentine	26€
Mediterranean burrata with Datterino tomatoes and basil		Ensalada panzanella con vinagreta de tomate	14€	Mixed Grill: Black pudding, Wagyu chorizo sausage, Iberian pork matambrito, and sweetbreads			
Mozzarella di Bufala con capocollo, tomate y albahaca	17€	Panzanella salad with tomato vinaigrette					
Buffalo mozzarella with capocollo, tomato and basil		Berenjena a la Parmesana	16€	P E S C A D O S Y F U E G O F I S H A N D F I R E			
Branzino laminado con citronette	17€	Eggplant Parmigiana		Atún Aleta Amarilla a la parrilla con confit de tomate Datterino y tomillo	30€	Branzino salvaje a la parrilla con citronette y mini verduras	42€
Sliced sea bass with citronette dressing		Flores de alcachofa a la brasa con parmesano y trufa	16€	Grilled Yellowfin tuna with Datterino tomato confit and thyme		Grilled wild sea bass with citronette and baby vegetables	
		Grilled artichoke flowers with Parmesan and truffle		Gamba Blanca a la parrilla (180 g)	30€		
				Grilled white prawns			
				C O N T O R N I S I D E S			
P A S T A S				Espárragos y judías verdes a la parrilla con Idiazábal	8€	Polenta cremosa, receta de Guga	7€
Pappardelle alla Bolognese Cipriani	20€	Rigatoni alla Amatriciana	18€	Grilled asparagus and green beans with Idiazábal cheese		Creamy polenta, Guga's recipe	
Cipriani pappardelle Bolognese		Rigatoni with Amatriciana sauce		Berenjenas funghetto	6€	Salteado de setas de temporada	9€
Tagliarelle con espárragos y camarones	20€	Spaghetti con salsa de branzino	22€	Funghetto-style eggplant		con parmentier y yema de huevo	
Tagliarelle with asparagus and shrimp		Spaghetti with sea bass sauce		Patatas pequeñas al horno con orégano	6€	Sautéed wild mushrooms	
Raviolis de espinaca y ricota con salsa de vodka	19€	Bigoli con salsa de zucchini	18€	Roasted baby potatoes with oregano		with parmentier and egg yolk	
Spinach and ricotta ravioli with vodka sauce		Bigoli pasta with zucchini sauce					

Fuera de carta (consultar) - Off-menu specials (ask your server)

Para información detallada sobre alérgenos, consulte nuestra matriz de alérgenos disponible con nuestro equipo de sala. Precios con IVA Incluido

For detailed allergen information, please ask our team for our allergen matrix. Prices include VAT