Alcaldía Municipal de Guadalajara de Buga
Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico



Buga
los sabores de de mi tierra

Guadalajara de Buga es cuna de la cocina vallecaucana; gracias al aporte de las culturas afrodescendiente, indígena y española, se crea un maridaje único y delicioso convirtiéndola en una de las más diversas del país.

Nuestra ciudad se destaca por ser la tierra dulce del Valle del Cauca a raíz de su variedad de productos derivados de la caña de azúcar.

En la actualidad se están adelantando procesos entorno a la promoción, posicionamiento y salvaguarda de las tradiciones, cultura y costumbres de las cocinas ancestrales.

Alcaldía Municipal de Guadalajara de Buga
Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico



Atollado.

El término atollado proviene del "tollo" (tiburón pequeño), ingrediente inicialmente usado por los esclavos para esta preparación. Cuando se extendió al Valle del Cauca se utilizaron diferentes carnes de aves de cacería como: iguaza, pavas y pollos; además se agregaron carnes de res y cerdo, conservando siempre su consistencia espesa y cremosa.

Oferta en el Restaurante Hotel Guadalajara y Restaurante Burako.

Chuleta.

Plato tradicional del Valle del Cauca, con orígenes en la cocina afrodescendiente del pacífico colombiano. En nuestra ciudad se prepara con un corte de carne de cerdo y/o pollo, apanado y se sirve acompañada de papas fritas, arroz, ensalada y salsa criolla.

Oferta en el Restaurante Don Karlos, Arriero Paisa, Ali Baba y Restaurante la abuela.



Buga
los sabores de de mi tierra



Sopa de pandebono.

Este plato también conocido como sopa de vigilia, se consumía durante la cuaresma y en los días jueves y viernes de la Semana Santa, ya que tradicionalmente no se podía comer carnes rojas. Su preparación es a base de pandebono añejo ya que este le aporta una acidez agradable para la sopa.

Oferta en el Restaurante Hotel Guadalajara.

Alcaldía Municipal de Guadalajara de Buga
Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico



Guiso Bugueño.

Es similar al relleno de la empanada de masa de chiquichoque, con diferente textura, su consistencia es más ligera. Preparación que se popularizó porque al ser un picadillo de varios ingredientes resultaba más rendidor para alimentar las familias numerosas de la época.
Se sirve generalmente con de arroz, aguacate y tostada de plátano.

Oferta disponible en el Restaurante Hotel Guadalajara.

Mecato bugueño.



Es común que las familias colombianas tomen un refrigerio entre comidas, popularmente a esto se le conoce como "Entredía", medias nueves" o el "algo"; el Valle de Cauca es conocido como el departamento azucarero de Colombia, por esta razón hay diversas preparaciones de diferentes tamaños, sabores, olores y colores.
Amasijos, bizcochuelos de yuca, melcochas, suspiros, envueltos de maíz, cucas, rosquillas de sal y dulce, galletas naturales, cocadas, panelitas, brazo de reina, torta de borracho, entre otros, esto es lo que conocemos hoy como "Mecato", que no es un desayuno, ni un almuerzo, ni una cena.

Oferta disponible en productores locales.



Manjar blanco.

Llegó al Valle del Cauca durante la época de la esclavitud, proveniente de la cocina española que, a su vez, había sido adquirida de la cultura árabe; originalmente se preparaba con leche de almendras y azúcar, pero como esta era muy costosa y escasa, fue reemplazada por leche de res. A la preparación de este postre en Guadalajara de Buga se le agrega arroz molido para generar mayor dureza y este ingrediente es el diferenciador que lo hace único. Es el dulce con mayor recordación y el más representativo de nuestra ciudad, es el predilecto e infaltable en las festividades navideñas.

Oferta disponible ruta del manjar blanco Buga ancestral.

Alcaldía Municipal de Guadalajara de Buga
Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico



Pandebono.

Un panadero italiano radicado en Cali, que por las calles gritando ofrecía "Pan del bono"; Una hacienda ubicada entre Cali y Dagua llamada "El Bono" en la cual se preparaban unos amasijos de fécula de maíz con queso, con los cuales se buscaba darle mayor valor alimenticio al pan tradicional y el bono que utilizaban los ingenios azucareros para que los trabajadores reclamaran su comida "bono del pan", son algunas de las historias que giran en entorno a las raíces del pandebono.

Oferta disponible en panaderias varias.

Sancocho de gallina.



A lo largo y ancho del país se preparan sancochos, de res, de cerdo, de pollo y de pescado, en nuestra ciudad gracias a la facilidad de criar gallinas en los grandes solares de nuestras casas antiguas, se enclavó en nuestros corazones el sancocho de gallina hecho en fogón de leña. Preparación muy popular los 1ro de enero, para ayudar a calmar los efectos del alcohol en las fiestas de fin de año.

Oferta disponible en Restaurante Burako, Lamaca, Hotel Guadalajara, Costiky y Maná.



Champús, Masato, Lulada y Cholado.

Para tratar de menguar el calor que azota por épocas nuestra ciudad, se crearon preparaciones con frutas típicas de la región. El "Champús" es una preparación hecha a base de lulo y piña, se le agrega hojas de naranjo agrio, melado de panela y el grano de maíz.
El "Masato" es el mismo champús con todos sus ingredientes licuados.
La "Lulada" cuyo ingrediente principal es el lulo, triturado generalmente con las manos, se le agrega menta, hierbabuena, azúcar o almíbar.

Oferta disponible en restaurantes Plaza ventura, galería central y galería satélite.

OFERTA GASTRONÓMICA

Alcaldía Municipal de Guadalajara de Buga
Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico

Buga los sabores de mi tierra

BOTÁNICA
Cra. 9 # 10 sur - 18
316 5113035
@botanicarestaurante

BURAKO GOURMET BAR
Cra. 11 # 1 sur-05
305 4383418
@burakogourmetbar

COSTIKY
Cl. 1 # 9-35
318 6930957
@costikyrestaurant

LAMACA
Cl. 2 #12-59
317 8884440
@lamacahotelyrestaurante

CARIOCA
Cl. 4 # 16-05
315 4116913
@pollos_carioca

RESTAURANTE MANÁ
Cll. 5 # 11-25
317 2503616
@restaurantemanabuga

ARRIERO PAISA
Cl. 4 # 16-61
316 8379750
@elarrieropaisabuga

PLAZA VENTURA
Cra. 19 # 1 sur -221
316 6211671
@plazaventurabuga

RESTAURANTE FUNDADORES
Cl. 1 sur # 13-33
317 6388417
@hotelguadalajarabuga

BOCADOS
Cl 8 Sur #7-29
318 6657404
@bocadosbuga

TORETOS
Cl. 4 # 3-68
300 4939949
@toretos_buga

CENTRO COMERCIAL
Cl. 4 # 23-86
602 2391497
@bugaplaza

PIANTATO
Cl. 5 # 11-93
317 8302823
@piantatocafe

ANTOJOS DEL VALLE
Cl. 1 # 11-64
320 3934952
@dulcesdelvalle

DON KARLOS
Cra. 7 # 4-23
315 4004539
@ don_karlos_terraza

ALI BABA
Cra. 18 # 19-17
602 2368591
@ alibababuga

LA CASA DE LA ABUELA
Cl. 9 # 14-35
316 5215384
@ lacasadelaabuela5

MOLLE PIZZA
Cra. 9 # 8 sur -06
315 8864419 - 602 2370826
@mollepizza