



Go to
GONGO[®]



PREFERIMOS COMIDAS CON
HISTORIA Y SUSTANCIA

Cartagena



Somos el Grupo Empresarial go to Gongo SAS, con nuestra marca go to Gongo® registrada ante Superintendencia de Industria y comercio®, nuestro eslogan “preferimos Comidas con historia y sustancia” hace referencia a mas de 30 años de trayectoria, deleitando las familias Colombianas. Ahora con nuestra submarca GO GONGO GO “donde estés”, llegaremos a diferentes clientes en la ciudad de Cartagena, con un menú variado y delicioso que podrán disfrutar en cualquier lugar.

We are the go to Gongo SAS Business Group, with our go to Gongo® brand registered with the Superintendence of Industry and Commerce®, our slogan "we prefer Food with history and substance" refers to more than 30 years of experience, delighting Colombian families. Now with our sub-brand GO GONGO GO "wherever you are", we will reach different clients in the city of Cartagena, with a varied and delicious menu that they can enjoy anywhere.

Go to
GONGO

PREFERIMOS COMIDAS CON
HISTORIA Y SUSTANCIA

Breakfast

Desayuno



- FRUTAS**
- Piña
 - Sandía
 - Melón

- BEBIDAS**
- | Caliente | Fría |
|------------------|------------------------|
| - Chocolate | - Jugo de naranja |
| - Café con leche | - Jugo de uva Isabella |
| - Café | |

- HUEVOS**
- Huevos revueltos
 - Huevos con cebolla espinaca y mozzarella
 - huevos tomate maíz y champiñón

- ACOMPAÑA
MIENTOS**
- Mini arepa de huevo
 - Mini sandwich tradicional
 - Dedito de queso
 - Arepa de queso

**PANES
HORNEADOS
DULCE MINI**

- Croissant
- Pan Mantequilla
- Brownie
- Mini waffle con miel

TOPPINGS

- Mermelada
- Suero costeño
- Queso rallado
- Mantequilla

**CEREALES
Y CALDOS**

- Caldo de costilla
- Cereal con leche
- Cereal con yogurt
- Cereal con kumis



FRUITS

- Pineapple
- Watermelon
- Melon

DRINKS

Hot

- Chocolate
- coffee with milk
- Coffee

Cold

- Orange juice
- Isabella Grape Juice

EGGS

- scrambled eggs
- Eggs with spinach onion and mozzarella
- Eggs tomato corn and mushroom

**ACOMPANI
MENTS**

- mini arepa egg
- traditional mini sandwich
- cheese finger
- cheese arepas

**BREADS
BAKED
SWEET MINI**

- Croissant
- bread butter
- Brownie
- Mini waffle with honey

TOPPINGS

- Jam
- coastal serum
- Grated cheese
- Butter

**CEREALS AND
BROTHS**

- Rib broth
- Cereal with milk
- cereal with yogurt
- Cereal with kumis



Brunch Box



Sándwich de pollo con salsa Gravlax, pan Baguette, Tomate y Lechuga (14 cm). Entregado en empaque Sellado y listo para el consumo.

Ensalada de Frutas frescas, Piña, Melon, Papaya, uvas y Sandía, empacado en un envase sellado y listo para consumir.

Jugo de Naranja Fresco en envase sellado

Chicken Sandwich with Gravlax Sauce, Baguette Bread, Tomato and Lettuce (14 cm). Delivered in sealed packaging and ready to eat.

Fresh Fruit Salad, Pineapple, Melon, Papaya, Grapes, and Watermelon, packed in an airtight container and ready to eat.

Fresh orange juice in sealed container



Nuggets de pollo (180 g)

Nuggets de Pechuga de Pollo, apanados en panko, con papas a la Francesa y salsa de tomate.

Chicken Nuggets (180 g)

Chicken Breast Nuggets, breaded in panko, with French fries and ketchup.

Ceviche Peruano (10 oz.)

Filete de pescado blanco, camarón, bañado en leche de tigre, cebolla roja, limón, chile agridulce, ají amarillo peruano, cimarrón, acompañado de galletas.

Peruvian Ceviche (10 oz.)

White fish fillet, shrimp, covered in Tiger milk, red onion, lemon, sweet chili, Peruvian yellow chili, cilantro, accompanied by crackers.



Anillos de Calamar (100 gr.)

Calamares seleccionados y apanados con panko, acompañados de crema de ají amarillo Peruano.

Squid Rings (100 gr.)

Selected and breaded squid with panko, accompanied by Peruvian yellow chili cream.



Ceviche de Camarón (10 oz.)

Camarón fresco de mar, hierbas de azotea, ajo, jengibre, apio, cebolla roja, salsa Golf, chile agridulce, acompañado de galletas.

Shrimp Ceviche (10 oz.)

fresh sea shrimp, herbs, garlic, ginger, celery, red onion, golf sauce, sweet chili, accompanied by crackers.



AborraSushi (6 bocados.)

Rollo de plátano maduro, relleno de camarón, tocineta, queso philadelphia, apanado en panko, con suero costeño para untar, preparado con la técnica del sushi.

AborraSushi (6 mouthful.)

Maduro roll, stuffed with shrimp, bacon, philadelphia cheese, breaded in panko, with buttermilk spread, prepared with the technique of sushi.



Snacks

Buñuelitos de Cangrejo (160 gr.) (5 ud)

Carne de cangrejo, queso mozzarella, apanados en panko con suero costeño para untar.

Crab fritters (160 gr.) (5 ud)

Crab meat, mozzarella cheese, breaded in panko with buttermilk spread.



Chorizo Argentino (12 bocados)

Adobado con especias, preparado a la plancha, con tostaditas de ajo y un delicioso chimichurri Argentino.

Pork sausage Argentine (12 mouthful)

Marinated with spices, grilled, garlic toast and delicious Argentine sauce.



Fritos Tipicos

Empanadas Colombianas

empanadas típicas colombianas, hechas con harina de maíz amarilla, fritas u horneadas de carne o pollo

Colombian empanadas

typical Colombian empanadas, made with cornmeal yellow, fried or baked meat or chicken



Rollitos de Salchicha

Deliciosos rollitos de salchicha envueltos en una fina capa de masa crujiente.

sausage rolls

Delicious sausage rolls wrapped in a thin layer of crispy dough.

Deditos de queso

Irresistibles palitos de queso crujientes por fuera y suaves por dentro, perfectos para compartir.

cheese sticks

Irresistible cheese sticks that are crispy on the outside and soft on the inside. inside, perfect for sharing.



Fritos Tipicos

Mini arepas de huevo

Una deliciosa arepa de maíz dorada y crujiente, rellena con un huevo frito perfectamente cocido.

Mini egg arepa

A delicious golden and crunchy corn arepa, filled with a perfectly cooked fried egg.



Carimañola

Delicia típica de la gastronomía colombiana, es una masa de yuca rellena de un succulento guiso de carne o queso deretido.



Carimañola

typical delight of Colombian gastronomy, it is a cassava dough stuffed with a succulent stew of meat or melted cheese.

Kibbe

Una especialidad de la cocina árabe, el kibbe es una mezcla de bulgur y carne finamente molida sazonada con especias tradicionales.

Kibbe

A specialty of Arabic cuisine, kibbeh is a mixture of bulgur and finely ground meat seasoned with traditional spices.



Para Compartir

Bandejas para compartir (8 personas)

Bandeja para compartir con Anillos de calamar, Chorizo Argentino, Buñuelitos de cangrejo, Aborrasushi, ceviche, Galletas y salsas

Tray to share with Squid Rings, Argentine Chorizo, Crab Fritters, Aborrasushi, Ceviche, Cookies and sauces



Variaditos Costeños

60 unidades para compartir con mini empanadas de pollo, carne, hawaianas, mini deditos de queso, rollitos de salchicha y salsas

60 units to share with mini chicken empanadas, meat, Hawaiian, mini fingers cheese, sausage rolls and sauces



Para Compartir

Tabla de quesos y carnes (por persona)

Contiene pechuga de Pavo ahumada, jamón de Cerdo vilaseca, Salami Napoli, chorizo Español picante, jamón serrano, queso Pepper jack, queso Colbí jack, Gouda ahumado.

cheese and meat platter (per person)

Contains smoked turkey breast, ham Pork vilaseca, Salami Napoli, Spanish chorizo spicy, serrano ham, pepper jack cheese, Colbi Jack cheese, smoked Gouda.



Pedido mínimo
5 unidades

Minimum order
5 units

Tabla de Frutas (por persona)

Contiene Mango, kiwi, fresas, Melon, durazno, uvas rojas y uvas verdes.

Fruit Table (per person)

Contains Mango, Kiwi, Strawberries, Melon, peach, red grapes and green grapes..

Canapés

Canapes de salmon

Canapes de Jamon ahumado

Canapés de croquetas de cangrejo

Canapés de tomate cherry y mozzarella

Canapés de langostino con salsa de maracuya

Canapés de pescado en salsa de aji amarillo

Canapés de Camaron y guacamole

Canapés de Jamon Serrano

Pedido mínimo
5 unidades



Salmon Canapes

Smoked ham canapes

Crab cake canapes

Cherry tomato and mozzarella canapes

Prawn canapés with passion fruit sauce

Shrimp and guacamole canapés

Fish canapés in aji amarillo sauce

Serrano Ham Canapes

Minimum order 5 units



Paellas

Paella de mariscos
(con Langosta)



Paella negra



Paella de mariscos

PAELLA DE MARISCOS (550 gr.)

PAELLA DE CARNES (550 gr.)

PAELLA NEGRA 550 gr. (con tinta de calamar)

PAELLA VEGETARIANA (550 gr.)

(Preparada con vegetales frescos como, zukinis, pimiento rojo y pimiento verde, berenjenas, cebolla roja, espárragos, coliflor, ajo, zanahoria y champiñones.)

ADICIONAL COLA DE LANGOSTA (150 gr.)

Mariscos incluidos: (Pulpo, tubo de Calamar, Langostinos, mejillón verde, filete de pescado, camarón, almeja en concha).

Las Paellas se acompañan con pan baguette al ajillo.



SEAFOOD PAELLA (550 gr.)

MEAT PAELLA (550 gr.)

BLACK PAELLA 550 gr. (with squid ink)

VEGETARIAN PAELLA (550 gr.)

(Prepared with fresh vegetables zucchini, red pepper and green pepper, aubergines, red onion, asparagus, cauliflower, garlic, carrot and mushrooms.)

ADDITIONAL LOBSTER TAIL (150 gr.)

Seafood included: (Octopus, Squid tube, Prawns, mussels green, fish fillet, shrimp, clam in shell).

The Paellas are accompanied with garlic baguette bread.

Parrilla de barril



COSTILLAS DE CERDO (400 gr.)



CHURRASCO (300 gr.)



PUNTA DE ANCA (300 gr.)



PULPO A LA PARRILLA (200 gr.)

BROCHETAS DE LANGOSTINOS (200 gr.)



SALMON A LA PARRILLA (200 gr.)



Nuestras Carnes vienen empacadas al vacío y tienen un grado de maduración entre 10 a 15 días, lo cual da un sabor y calidad especial.

Parrilla de barril Barrel grill

PANCETA DE CERDO (200 gr.)



ROLLO DE LANGOSTA (200 gr.)
con salsa Gravlax

CHURRASCO (300 gr.)
PUNTA DE ANCA (300 gr.)
PANCETA DE CERDO (200 gr.)
COSTILLAS DE CERDO (400 gr.)

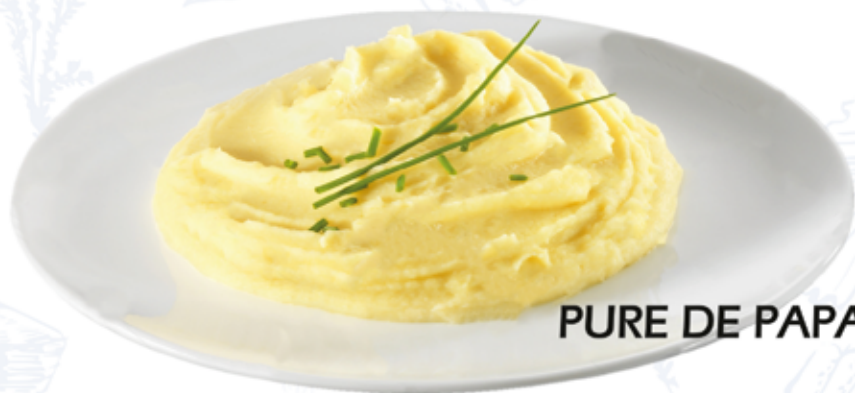
BROCHETAS DE LANGOSTINOS (150gr.)
SALMON A LA PARRILLA (200 gr.)
PULPO A LA PARRILLA (200 gr.)
ROLLO DE LANGOSTA (200 gr.) con salsa Gravlax

PIÑA ASADA
(5 rodajas con canela en polvo y pimienta)

**ABORRAJADO
VALLUNO.**



ENSALADA DE LA HUERTA



PURE DE PAPA

GUARNICIONES: Puedes escoger dos (2) de las siguientes guarniciones por plato.

- * PURE DE PAPA
- * ENSALADA DE LA HUERTA
- * ABORRAJADO VALLUNO (Con queso y bocadillo).

SALSAS EN LA MESA: podrás disponer en nuestra mesa de servicio, de Salsas sin Costo adicional, como; Salsa de Maracuyá, Salsa Ajillo, Chimichurri, Salsa hoisin o BBQ de vegetales.

CHURRASCO (300 gr.)
RUMP POINT (300 gr.)
PORK BELLY (200 gr.)
PORK RIBS (400 gr.)

PRAWN SKEWERS (150gr.)
GRILLED SALMON (200 gr.)
GRILLED OCTOPUS (200 gr.)
LOBSTER ROLL (200 gr.) with Gravlax sauce

ROASTED PINEAPPLE
(5 slices with ground cinnamon and pepper)



PIÑA ASADA

ROASTED PINEAPPLE

FOOD ACCOMPANIMENTS: You can choose two (2) of the following accompaniments per dish.

- * **MASHED POTATOES**
- * **ORCHARD SALAD**
- * **ABORRAJADO VALLUNO** (With cheese and bocadillo).

SAUCES ON THE TABLE: you can have on our table of service, Sauces at no additional cost, such as; passion fruit sauce, Garlic Sauce, Chimichurri, Hoisin Sauce or Vegetable BBQ.

Bebidas

COLD BEER

SANGRIA



SANGRIA FRUTOS ROJOS JARRA (4 copas)

Jugo de naranjas frescas, rodajas de manzana roja, fresas, uvas, anís estrellado, hojas de menta, vino tinto y ron.

SANGRIA FRUTOS AMARILLOS JARRA (4 copas)

Jugo de naranjas frescas, rodajas de manzana verde, maracuyá, uvas verdes, anís estrellado, hojas de menta, vino blanco y ron blanco.

Los **VINOS** y **CERVEZAS** se cotizarán según el gusto del cliente, por la diversidad de marcas que hay en el mercado.



RED FRUIT SANGRIA (4 glasses)

Juice from fresh oranges, red apple slices, strawberries, grapes, star anise, mint leaves, red wine and rum.

YELLOW FRUIT SANGRIA (4 glasses)

Fresh orange juice, green apple slices, passion fruit, green grapes, star anise, mint leaves, white wine and white rum.

WINES and **BEERS** will be priced according to the client's taste, due to the diversity of brands on the market.

Limónadas



Cocktails



GONGO SUNRISE

Tequila Jarabe de granadina, jugo de Naranja, Romero.

Tequila Grenadine syrup, Orange juice, Rosemary



PACIFICO

Vodka, Curacao azul, jugo de Limón, Soda, Albahaca.

Vodka, Blue Curacao, Lemon Juice, Soda, basil.



MOJITO

Extracto de limón fresco, hojas de Hierbabuena, Ron Blanco, Soda

Fresh lemon extract, leaves of Mint, White Rum, Soda



PIÑA COLADA

Crema de coco, Ron blanco, Rodaja de piña, zumo de piña, Leche condensada.

Coconut cream, White rum, Pineapple slice, pineapple juice, condensed milk.

Imágenes ilustrativas
Vaso de 12 (oz)


Condiciones y políticas empresariales.

1. El Impuesto al consumo del 8% no está incluido.
2. Para facturación electrónica, deben anexar rut y datos actualizados.
3. Para servicio a domicilio las paelleras se prestarán con un depósito por el valor de las mismas, totalmente reembolsables al realizar la entrega o devolución.
4. El servicio de Cocina en vivo tiene un costo adicional que se pactará con el cliente según la distancia y condiciones del sitio.
5. Nuestro menú lo pueden ver en www.gotogongo.com.
6. La solicitud del evento debe hacerse por escrito al correo mercadeo@gotogongo.com indicando los platos y bebidas escogidos.
7. Se solicita un anticipo del 50% para separar la fecha del evento y 3 días antes del evento el pago del otro 50%.
8. Si el evento es cancelado faltando tres días (3) para el mismo, la empresa no hace la devolución del anticipo, ya que se adquieren responsabilidades económicas y logísticas con terceros para atender el evento, las cuales se deben cancelar con anticipación.
9. El horario de preparación y servicio acordado con el cliente se debe cumplir, ya que son alimentos preparados en el momento que pierden sus características pasado el tiempo, la empresa no se responsabiliza si el cliente a última hora decide cambiar estos horarios.


-
1. The 8% Consumption Tax is not included.
 2. For electronic invoicing, they must attach rut and updated data.
 3. For home delivery the paella pans will be provided with a deposit for their value, fully refundable upon delivery or return.
 4. The Live Cooking service has an additional cost that will be agreed with the client according to the distance and conditions of the site.
 5. You can see our menu at www.gotogongo.com.
 6. The request for the event must be made in writing to the mail mercadeo@gotogongo.com indicating the chosen dishes and drinks.
 7. A 50% advance is requested to separate the date of the event and 3 days before the event the payment of the other 50%.
 8. If the event is canceled with three (3) days to go, the company does not make the return of the advance, since they are acquired economic and logistic responsibilities with third parties to meet the event, which must be canceled in advance.
 9. The preparation and service hours agreed with the customer will be must comply, since they are foods prepared at the time lose their characteristics over time, the company does not responsible if the client at the last minute decides to change these hours.






 gotogongo

 @GotoGongo

 3152586308
3178546408

 @gotogongo_oficial