



Pasaporte Gastronómico



UBICACIÓN GEOGRÁFICA

CÁQUEZA

Ubicado en el oriente del Departamento de Cundinamarca, Cáqueza es un lugar lleno de memoria, cultura y tradición. Su riqueza natural y su exquisita cocina tradicional te invitan a vivir una experiencia única.

“Bienvenido a la aventura”, porque Cáqueza es mucho más que un destino de paso.



UBICACIÓN RUTA GASTRONÓMICA



ESCANEAME

Encontrarás georeferenciado todos los puntos de
nuestra ruta gastronómica

COCINANDO IDENTIDAD



CERRO MONRRUTA

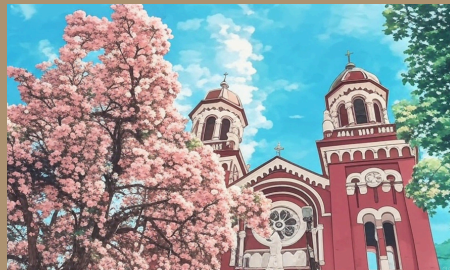
Un lugar ideal para disfrutar de turismo deportivo, contemplativo, de naturaleza y religioso. En este punto se encuentra el Monumento de la Virgen de la Paz, erigido en 1949, un referente religioso y cultural del municipio.

Desde su cima podrás maravillarte con una vista 360° que abarca la zona urbana y las montañas que la rodean. Es el sitio perfecto para admirar amaneceres y atardeceres inolvidables, y capturar fotografías únicas que quedarán como un recuerdo especial de tu visita.



BASILICA MENOR INMACULADA CONCEPCIÓN

La Basílica, una joya artística y monumental de arquitectura grecorromana, es uno de los mayores tesoros patrimoniales del municipio. Su construcción inició el 27 de diciembre de 1923 bajo la iniciativa del párroco José Ismael Téllez y se extendió hasta el 19 de marzo de 1938. Fue consagrada el 8 de diciembre de 1936 por el arzobispo Juan Manuel González. En noviembre de 2016 recibió el título de Basílica Menor, reconocimiento que resalta su valor histórico, cultural y religioso.



Puntos a visitar

1. Piqueteadero el Tablón
2. Restaurante la Pampa
3. Elementi
4. Los Lagos Finca Ecoturística
5. Estadero mi Ranchito
6. Summer Sun
7. El Paraíso
8. Puestos de Caldo y Gallina
9. Almojábana Típica Caqueceña
10. Maíz y Achiras
11. Pastelería Lalia
12. Detalles Verona

Proveedores

1. Molino las Brisas
2. Apiario el Recuerdo
3. Finca Quispikay
4. Proyecto Agroecológico Sueño Verde



Este Pasaporte Gastronómico es un viaje por los sabores, saberes e identidad de 16 emprendimientos que participaron en el Programa Cocinas para la Paz, el cual, es parte de la Política para la salvaguardia y fomento de la alimentación y la cocina tradicional del Ministerio de las Culturas, las Artes y las Saberes, que en asocio con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO se implementó en el municipio de Cáqueza, de la mano con la Alcaldía Municipal y la participación activa de su comunidad.

Su propósito es visibilizar, fortalecer y honrar a quienes, desde su territorio, trabajan cada día por preservar y salvaguardar las prácticas tradicionales y la cocina ancestral que dan vida a la memoria culinaria caqueceña.

Además, en cada página encontrarás una hermosa recopilación de las Coplas Caqueceñas, cargadas de tradición y creatividad, creadas por los niños y niñas de la Biblioteca Rural Itinerante de las veredas Colorados y Jabonera.

"Un homenaje a la cultura que se cocina, se saborea y se comparte".



*"En la vereda Colorados
hay buenas cocineras
si no me creen
pregunten por mi abuela
que ella es la primera"*

ESPACIO PARA SELLO

Lugar:

Piqueteadero el Tablón



Vereda el Tablón-Vía antigua Cáqueza



Luz Stella Tovar Rojas - 3115229536



tovarrojasluz@gmail.com

El Piqueteadero El Tablón abrió sus puertas hace dos años y desde entonces su plato insignia ha sido la morcilla "rellena" tradicional, una receta familiar preparada con técnicas ancestrales y el sabor auténtico de la cocina campesina. Su textura suave, el sazonado casero y la mezcla equilibrada de ingredientes la convirtieron rápidamente en la favorita de quienes visitan la zona.

Hoy, Stella Tovar continúa esta tradición junto a su familia, manteniendo vivo un sabor que conecta con las raíces y hace parte de la identidad gastronómica local.

Plato típico: Morcilla tradicional del Tablón, preparada con ingredientes frescos, receta familiar y cocción artesanal.



**"Sabores que nacen de la tradición y se quedan
en el corazón"**

***"Con calabaza o con ahuyama
hacemos la rellanita
cuando mi abuela la prepara
me acuesto yo bien llenita"***



ESPACIO PARA SELLO

Lugar:

Restaurante la Pampa



Cra 6a #5-68



Adrián Gutiérrez - 3123694422 - 3144326431



Adrianrol@hotmail.com

Restaurante la pampa se ha consolidado como un referente de la cocina caqueña, preservando las recetas tradicionales y ofreciendo a sus visitantes una experiencia auténtica. Bajo el liderazgo del chef Adrián Gutiérrez, este espacio mantiene viva la esencia culinaria del territorio.

Plato típico:

Fiambre Caqueño - Disponible todos los domingos.

Aquí podrás encontrar este plato insignia, elaborado de forma artesanal y respetando su receta tradicional, este plato es una experiencia que reconforta el alma: arroz tapado, cerdo ahumado, longaniza artesanal, plátano maduro, papas con zurrapa y chicharrón, todo envuelto cuidadosamente en hoja de bijao local, que le otorga su aroma, su sabor inconfundible y su carácter propio. Un plato que combina tradición, identidad y memoria culinaria en cada capa.



**"La tradición se narra y se saborea
en cada bocado"**

*“Un día mi vaquita
la mataron para un asado,
llorando me chupaba los dedos
al ver todo cocinado”*



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Elementi Tacuara

ELEMENTI
RESTAURANTE CAFE BAR



Vereda Ubatoque 2



Natalia Martinez -3212446791



www.lagranjatacuara.com

Entre el paisaje rural de Cáqueza nace Elementi Tacuara, un concepto dedicado a enaltecer la gastronomía local y elevar los sabores del territorio. Cada preparación conserva la esencia campesina mientras se integra con una propuesta contemporánea que respeta los productos del campo y celebra la memoria culinaria del municipio.

Producto típico: Arroz Tapado cáqueceño -disponible todos los Domingos
Un plato preparado siguiendo técnicas tradicionales que fusionan arroz bien sazonado, carne, verduras frescas y especias de la región. Su horneado y presentación “tapada” permiten conservar el calor y concentrar los aromas, tal como se hacía en las cocinas antiguas de Cáqueza. Una preparación cálida, artesanal y profundamente arraigada en la identidad local.

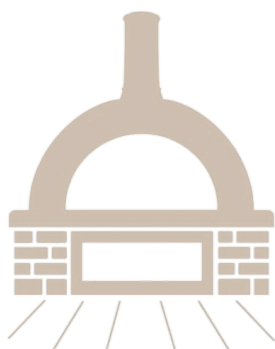
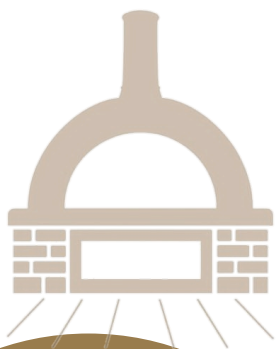


**“Un lugar para disfrutar buena comida
en plena naturaleza.”**





“Los guías locales tenemos una huerta y muchas plantas unas sirven de remedio otras de alimento y fragancia”



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Los Lagos Finca Ecoturística



Vereda Mercadillo II



Edwin Baquero Ulloa - 3134916083



edwinbaqueroebu@gmail.com

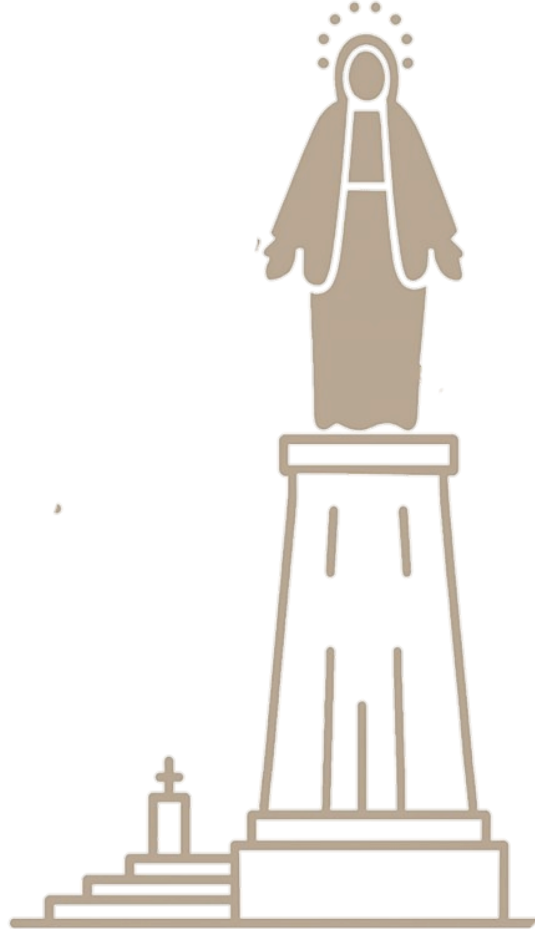
Los Lagos Finca Ecoturística nació en octubre de 2018, después de varios años de planeación. Es un lugar que ha crecido con el tiempo, construido con amor y constancia, con el propósito de impulsar el turismo en el territorio.

Se caracteriza por su deliciosa cocina tradicional, actividades de pesca y el contacto directo con la naturaleza. Además de ofrecer experiencias únicas como recorridos hacia el río, glamping, juegos, actividades familiares, eventos y mucho más.



“Te invitamos a vivir la magia de nuestro destino, donde la pesca deportiva y la naturaleza se unen para ofrecerte momentos inolvidables”

*“En la mesa hay un plato
con chocolate con bolas,
los niños ríen contentos
mientras el dulce se descontrola”*



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Mi Ranchito



Vereda Colorado



Nancy Hernández - 3125623855



nancyhernandezg1983@gmail.com

Con más de 11 años de historia, Mi Ranchito nace del legado y las enseñanzas de la abuela paterna de la representante, de quien heredó el amor, los saberes y el respeto por la cocina tradicional campesina. Cada preparación conserva el sabor auténtico del territorio y la esencia de las recetas transmitidas de generación en generación.

Preparaciones tradicionales: Morcilla cáqueceña tradicional, papas con zurrapa, mazamorra chiquita, piquete y otras recetas típicas, todas preparadas en fogón de leña, conservando los métodos ancestrales que distinguen a Mi Ranchito.



“Sabores que nacen del legado familiar y se conservan en cada preparación hecha en leña.”

*“La cocina de mi casa
es el mejor lugar,
no hay un lugar más sabroso
donde siempre quisiera estar”*



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Summer Sun Centro Vacacional



Kilometro 24 + 600 vía Bogotá - Villavicencio



Hector Alirio Guerrero - 3214887440

Summer Sun es administrado por el señor Héctor Guerrero hace 7 años. Un espacio para compartir en familia. Ubicado sobre la vía principal que se ha convertido en un destino ideal para disfrutar de un día de descanso, piscina y buena comida los fines de semana. Aquí, la tradición y el sabor se combinan para ofrecer un complemento gastronómico perfecto en un ambiente campestre.

Rodeado de naturaleza, es el sitio perfecto para conectar con lo esencial y saborear una variedad de platos tradicionales, entre ellos su especialidad: el sancocho de gallina preparado en leña, disponible los fines de semana.



“El sabor de la tradición que une a la familia.”

*“Prendiendo el fogón de leña
yo me iba quemando
corriendo llegó mi abuelo
y a sombrero me fue apagando”*



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

El Paraíso



Vereda Pantano de Carlos



Jairo Alfonso Rodriguez Gutierrez - 3153505386



jairorodri0@gmail.com

Con 5 años de historia, Finca El Paraíso nació como un pequeño punto de agua y helados. Gracias a la unión familiar y al cariño por lo artesanal, hoy es un espacio de tranquilidad, sabor natural y hospitalidad campesina, que cree en el poder de las cosas sencillas, el valor de la familia y el respeto por quienes llegan, ofreciendo un lugar donde se respira paz, buena energía y esperanza

Productos típicos:

- Jugos naturales:** refrescantes, preparados al instante y sin químicos. Cada sorbo es 100% natural, lleno de frescura y sabor real.
- Helados artesanales:** Cremosos, elaborados con fruta natural y bajos en azúcar. Sin conservantes, con ese toque casero que enamora.
- Arepa corrida de sagú:** Tradicional, suave y deliciosa. Preparada al momento con masa de sagú natural y cuajada, evocando la cocina auténtica de las abuelas.
- Colada de sagú:** Una bebida llena de tradición, preparada al instante con sagú natural, leche y panela. 100% natural, sin gluten, con un sabor casero que reconforta.}

Productos 100% naturales y artesanales, elaborados en un espacio tranquilo que invita a la desconexión y a disfrutar los sabores tradicionales del campo.



**“Ven al paraíso y descubre que la felicidad
también se sirve fría”**

***"El carrito de mi abuelo
sí está hecho de sueños
es donde llevamos el revuelto
para todos los Caqueceños"***

Lugar:

Puestos de Caldo y Gallina



Centro de Cáqueza - Parque principal



Luz Mary Pulido - 3143354092 -3138746223



zulmah243@gmail.com

Los Puestos de Caldo y Gallina son un emblemático sitio turístico y gastronómico donde se ofrece el tradicional caldo de gallina con huevo, arepa frita, papa salada y guiso. Cuentan con más de 60 años de historia, atendiendo con esmero tanto a los turistas como a los caqueceños.

Están conformadas por un grupo de seis mujeres emprendedoras y trabajadoras que, día y noche, reciben con calidez a cada visitante. Estos puestos fueron fundados por nuestras abuelas del territorio, quienes dejaron un valioso legado familiar que hoy se mantiene vivo como una hermosa tradición gastronómica.

Seis familias hacen parte de este emprendimiento, que lleva más de una década brindando servicio a la comunidad de Cáqueza y a todos los turistas que los visitan. La experiencia de quienes llegan es única: ya que, no solo son expertas en la cocina, sino también en atender, consentir y orientar a quienes lo necesiten. Los valores que las distinguen son la amabilidad, el cariño con que reciben a cada cliente y el genuino don de servicio.



***"Cáqueza es un lugar privilegiado porque durante
las 24 horas del día encuentras comida rica,
tradicional y no aguantas hambre"***

ESPACIO PARA SELLO



***"Coplas Caqueceñas con sabor a tradición,
creadas por los niños y niñas
de la vereda Colorados y
la vereda Jabonera"***



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Almojábana Típica Caqueceña



Calle 3 # 1 - 25 - Barrio Ciudad Jardín



Marcela Rodriguez - 3007061321



anmarotri@outlook.com

Aquí, podrás encontrar el taller de almojábana casera, el cuál te ofrece las más deliciosas almojábanas típicas caqueceñas, con su inconfundible sabor tradicional, calienticas, ricas y adictivas.

Estas almojábanas con una historia de más de 200 años han cautivado a viajeros, visitantes y turistas. Es un pan que nutre y deleita en desayunos y onces, y que también se puede disfrutar como postre acompañado de un delicioso arequipe.

La almojábana caqueceña es única en Colombia, ya que no la encuentras en ninguna otra parte del país. La puedes comprar sobre pedido o todos los 365 días del año en el Parque Principal de Cáqueza.



"Deleitate con un sabor único y especial"

*“Un día por la mañana
estaba haciendo un tamal
como brava se reía la abuela
al ver cómo quedé de mal”*



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Maíz y Achiras



Local central, Avenida 4 # 4A - 02



310 3039003



servicioalcliente@maizyachiras.com

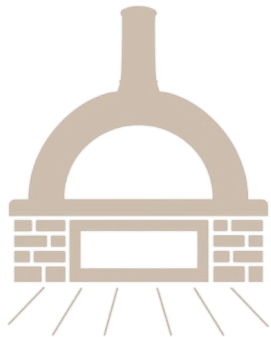
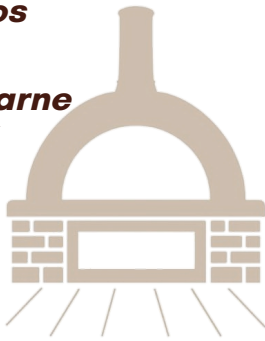
Maíz y Achiras es una tienda de amasijos artesanales típicos de Cáqueza, elaborados con materias primas de gran valor como las harinas de maíz y de sagú. También se ofrecen deliciosos postres, bebidas tradicionales y por supuesto, un café exquisito que acompaña perfectamente cada uno de los amasijos. Para Maíz y Achiras, preservar el sabor tradicional es fundamental: cada preparación mantiene la esencia y autenticidad de Cáqueza.

El local central es además el punto de fábrica, donde nacen todos los productos y en el Punto de Información Turística del Parque Principal se encuentra Maíz y Achiras Express, con una selección ideal para disfrutar algo rico y tradicional al paso.



¡Será un placer atenderte!

***"Las sopas de los bisabuelos
sí venían bien cargadas
habas, maíz, alverja, papa y carne
para grandes obreradas"***



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Pastelería LALIA amor y sabor



Barrio San Fernando



María Eudalia Rodríguez - 3138154083



dalia0210@hotmail.com

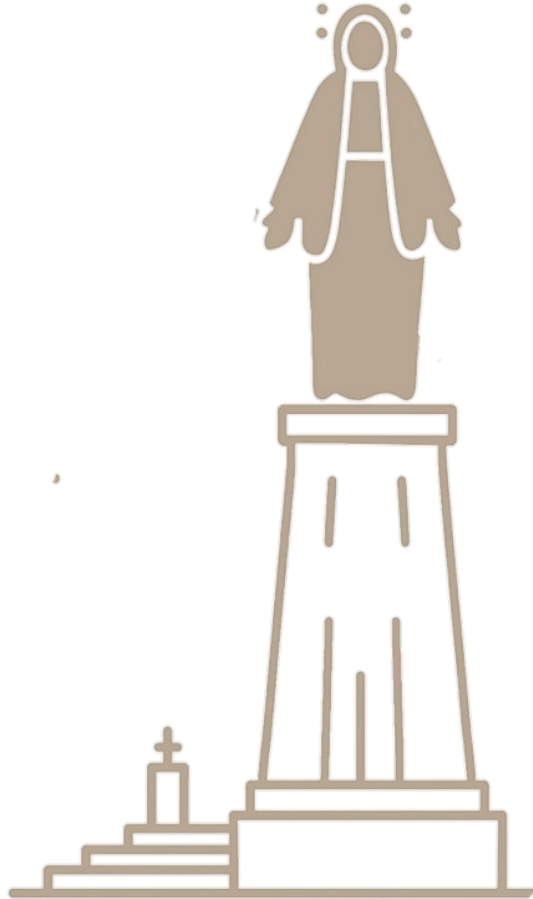
Con más de 8 años de trayectoria preparando arepas de Sagú y mantecadas. Con el tiempo ampliaron su oferta hacia la pastelería.

Amor y sabor, porque todo se hace con mucho cariño y un sabor inconfundible.



***" Productos hechos con amor y con todo el sabor
casero"***

***“En nuestro horno de leña
hacemos mantecada y pan
también hacemos un marrano
y a comer lechona todos van”***



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Detalles Verona



Cra 1 este # 2 - 64 Barrio Santa Bárbara



Carolina E. Pardo Leal - 3114856559



pardo-carolina@hotmail.com

Detalles Verona con más de 10 años siendo cómplice de momentos especiales.

Los productos que se ofrecen están elaborados con los mejores ingredientes de la región, transmitimos amor en cada preparación.



***“Con cada compra estás sembrando progreso en
nuestro municipio y así cosecharemos un futuro
próspero para todos”***

***"Esto dijo mi abuelo
yendo para la cañada:
Traigan chicha ligero
que la jornada está pesada"***



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Molino Las Brisas



Cl 3 # 5-12. Barrio Centro



Nidia Johana Romero - 3208188176 - 3114565526



yyi-1616@hotmail.com

Molino Las Brisas es un negocio lleno de tradición, donde se conservan las mejores materias primas para la elaboración de amasijos y platos típicos de la región, como la mazamorra, la harina para el Arroz Tapado, los panes, la mantecada y mucho más.

En Molino Las Brisas se ofrece el servicio de molienda de maíz y venta de harinas, junto con productos derivados como el Sagú y los almidones.

El propósito es rescatar las tradiciones, transmitir los conocimientos y recetas que forman parte de nuestra identidad cultural.



***"Molino Las Brisas es único y
especial por su antigüedad, calidad,
autonomía y su emblemático mural"***



***“En la cocina de mi abuela
se cocina con amor,
unas ricas rellenas
con mucho sazón”***




ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Apiario El Recuerdo



 Vereda Río Negro Sur-Finca El Recuerdo

 Elver Javier Gutiérrez - 320 465 85 35

 elverjaviergutierrez@gmail.com

Con más de 30 años dedicado al cuidado y bienestar de las abejas, Apiario El Recuerdo se ha consolidado como un referente local en apicultura responsable, conservación del entorno natural y producción artesanal.

Productos Típicos: Miel de abejas multifloral cosechada bajo buenas prácticas apícolas, ají encurtido y en polvo.

Derivados naturales: polen y propóleo.

Producción 100% artesanal, sostenible y comprometida con la protección de las abejas, la biodiversidad y la preservación de sabores auténticos del territorio.

Experiencia Turística: Ofrecemos apiturismo, una experiencia educativa y sensorial que conecta a los visitantes con la importancia de las abejas y los procesos de producción natural.



***“Cosechamos sabores que nacen de la tierra
y protegemos a quienes los hacen posibles:
nuestras abejas.”***

***“Qué rica es la chicha
de maíz blanco,
la que preparaban mis bisabuelas
aquí en Colorados”***

Lugar:

Finca Qhisplikay



Vereda Rio Negro Sur



Nicola Pierobon - whatsapp 3173367250

Tel: 3105772484

La Finca Qhisplikay es una reserva natural autosostenible que deja en las manos de la agroecología la tarea de recuperación completa del ecosistema con miras al aumento continuo de biodiversidad. El proyecto ofrece al público algunos productos agroecológicos como café, sachá Inchi, jaleas de frutas, miel, propóleo, harina de hojas de coca, ají en polvo, salsas picantes, cada uno de estos productos cultivado y elaborado según el modelo de desarrollo sostenible de impacto ambiental mínimo.

Un pilar fundamental de este proyecto es la recuperación y protección de las semillas nativas y criollas para mantener la biodiversidad del alimento ancestral en armonía con los recursos naturales locales (Promovemos el trueque de semillas).

En este espacio se ofrecen visitas guiadas para conocer de cerca los procesos de producción local, así como talleres sobre la elaboración de los productos de la finca (se recomiendan especialmente los de café y sachá inchi). También es posible disfrutar de almuerzos con recetas alternativas y de manera ocasional, acceder a servicios de alojamiento. Todos los servicios requieren reserva previa.

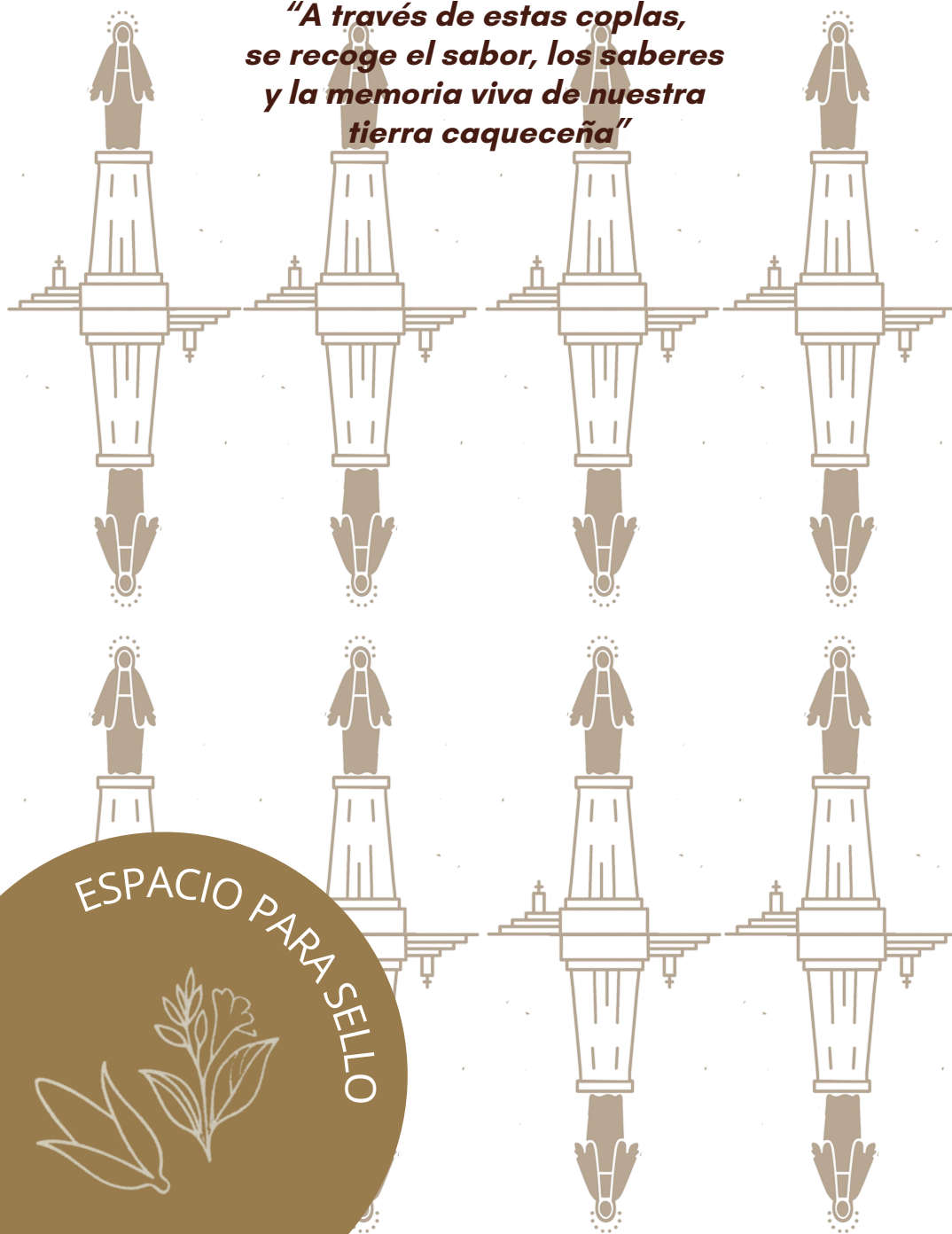


***“Sembrando y tejiendo respeto, conciencia,
autonomía y libertad”***

ESPACIO PARA SELLO



*"A través de estas coplas,
se recoge el sabor, los saberes
y la memoria viva de nuestra
tierra caqueceña"*



ESPACIO PARA SELLO



Lugar:

Proyecto Agroecológico Sueño Verde



Vereda Río Negro Sur



Luis Abraham Gutierrez - 3242457495



luisabrahamg914@gmail.com

Sueño Verde es un proyecto familiar dedicado a la agroecología como camino para garantizar una seguridad alimentaria real, nutritiva y respetuosa con el territorio. Desde este espacio, Abraham Gutiérrez ha asumido el rol de guardián de semillas nativas, protegiendo y multiplicando variedades tradicionales que sostienen la memoria agrícola del municipio y fortalecen la alimentación saludable de la comunidad.

Productos típicos:

La finca conserva y cultiva una diversidad de alimentos locales y ancestrales, libres de químicos y abonados con prácticas naturales: Arracacha, caña, sagú, yuca, papa, auyama, frijol y arveja, hortalizas varias, chachafruto entre otros.



**"La agroecología es sembrar limpio para cuidar la vida,
nuestro amado planeta y sus recursos naturales"**