

# Menú

## LAS VELAS

---



Restaurante

Las  
Velas

COMO NINGÚN OTRO LUGAR EN EL MUNDO

# AL *Despertar*

## INFUSIÓN GUATEMALA Q30

Té negro orgánico, mango, manzana, papaya, piña, fresas, canela, vainilla, y nuez moscada.

## JADE NEGRO Q30

Té negro orgánico, cacao, trozos de coco, canela, nuez moscada y vainilla.

## DETOX-ALCALINO Q30

Diente de león, cardo mariano, cola de caballo, boldo, hierba mate, moringa, lemongrass, regaliz, jengibre, cúrcuma, pimienta negra, limón pulverizado y piña.

## DIGESTIVO HERBAL Q30

Lemongrass, manzanilla, regaliz, moringa, hinojo, anís estrella, jengibre y un toque de limón criollo.



AGREGAR 10% DE SERVICIO



# Licuaados Naturales

HECHOS CON FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

## ENÉRGICO

Q35

Leche entera o descremada, yogurt natural, fresas, granola, miel de abeja y banano.

## RECONSTRUYENTE

Q35

Jugo de manzana, jugo de naranja, lechuga y limón.

## JUGOS NATURALES

Q35

- + Naranja
- + Papaya
- + Piña
- + Berries
- + Melón
- + Sandía

## SALUDABLE

Q35

Zanahoria, jugo de naranja, apio y remolacha.

## NUESTRA VARIEDAD DE *Cafés*

- + Café Americano Q20
- + Café con Lecha Q25
- + Chocolate Antigüeño Q20
- + Té Caliente Q20
- + Capuchino Q25

- + Latte Q20
- + Mocca Q30
- + Espresso Q20
- + Infusiones Calientes Q30
- + Irlandés Q55



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# EMPEZANDO UN *feliz día*

KE

Q165

Smoothie de leche de almendras con frambuesa y vainilla, Omelette de puerro y tocino, ensalada de espinacas y tofu.

VEGANO BOWL

ACAI FRUTOS ROJOS

Q175

Acai smoothie con leche de coco, fresas, moras, frambuesa, kale, hierba de stevia y servido con frutos rojos, lascas de almendras y granola.

FRUTA DE TEMPORADA

Q35

Cinco variedades de frutas tropicales de temporada servida con yogurt natural o de sabores y granola artesanal.

TO

Q125

Yogurt Griego con semilla de chía y nueces, tostada de pan integral con aguacate, huevos poche y ensalada de arúgula.

VEGANO BOWL

ACAI TROPICAL

Q155

Acai licuado con leche de almendras, banano, mango, piña, coco y avena, hierba de stevia y servido con macedonia de frutos tropicales, marañón y granola..

AVENA

Q45

Caliente servida con uva pasas, lascas de almendras y canela (pregunta por nuestra variedad de leches).

CEREALES

Q55

Corn flakes, zucaritas, choco krispis, fitness o granola servido con leche (pregunta por nuestra variedad de leches).

✦ KE

AGREGAR 10% DE SERVICIO



# EL CHEF *sugiere*

## ENTOMATADAS OAXAQUEÑAS Q135

Tacos rellenos de pollo deshebrado, rehogadas con una salsa de tomate casera perfumada con un toque de chile chipotle, cubiertos de queso fresco, lascas de aguacate y crema.

## HUEVOS REVUELTOS CON SALMÓN CIBOULETTE Q105

Cremosos huevos revueltos con salmón ahumado y ciboulette francesa, acompañados de pan tostado integral y mantequilla casera.

## TORTILLA FRANCESA Q105

Tortilla de huevos delgada rellena de hongos, fondue cremosa de quesos franceses, lechuga arugula, cubierta con tomate grape, glaseados a la mantequilla de ajo y hierbas aromáticas.

## HUEVOS ROTOS CON PISTO MANCHEGO Q75

Huevos poché rotos sobre pisto manchego hecho con: zucchini, berenjena, chile morrón, concasse de tomate, hierbas aromáticas salteados con aceite de oliva extra virgen.

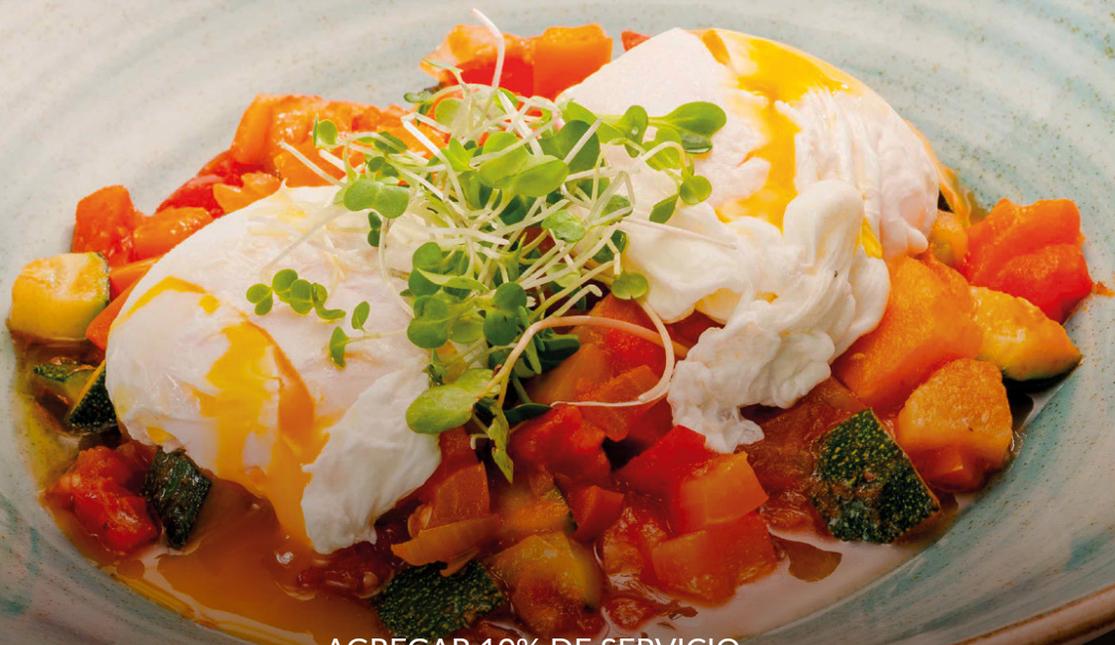
## SÁNDWICH MONTECRISTO Q115

De pan blanco, relleno de jamón de pavo y jamón ahumado canadiense, queso suizo, rehogados en huevo, crema de leche, sofrito a la mantequilla y servido con mermelada de la casa.

## QUICHE “DU JOUR” Q105

Desde la tradicional Quiche Lorraine a diferentes preparaciones con verduras y queso. Pregunte a nuestros meseros por el Quiche del día.

## ★ HUEVOS ROTOS CON PISTO MANCHEGO



AGREGAR 10% DE SERVICIO

DE NUESTRA *cocina*  
A SU *mesa*

TOSTADAS DE  
PAN ARTESANAL Q55

De pan blanco o integral servido con mantequilla, mermelada o miel de abeja.

WAFFLES Q75

Crujientes servidos con crema chantilly, coulis de fresas y salsa de Nutella, acompañados de una copa de frutas marinadas

CANASTA DE PANES Q57

De nuestro horno a la mesa, variedad de tres panes dulces y dos salados servidos con mantequilla y mermelada.

TOSTADAS A  
LA FRANCESA Q75

Pan brioche con uva pasas y nueces rehogadas en su mezcla tradicional, servidos con crema chantilly y coulis de fresas del campo.

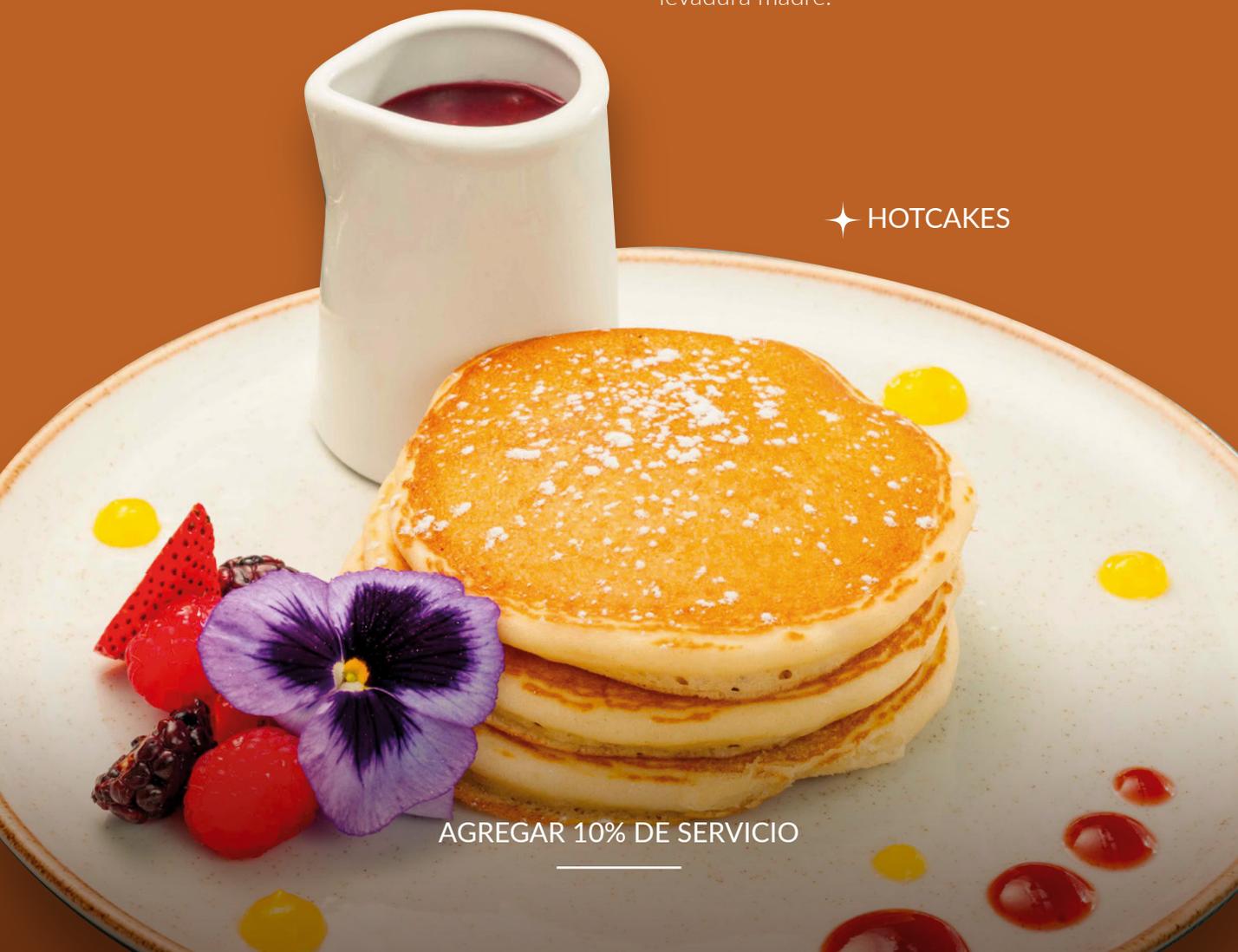
HOTCAKES Q55

Clásicos ó integrales preparados al momento y servidos con mantequilla, sirope de maple o miel de abeja acompañados con banano, fresas, moras y espolvoreados con azúcar glass.

PAN ARTESANAL  
(SIN GLUTEN) Q60

Pan horneado con harina sin gluten y levadura madre.

✦ HOTCAKES



AGREGAR 10% DE SERVICIO



# Desayunos

HORARIO DE 6:00 A 12:00 HRS

DESAYUNO GUATEMALTECO DISPONIBLE DE 6:00 A 22:00HRS

✦ EUROPEO

COMO NINGÚN OTRO LUGAR EN EL MUNDO

# Desayunos

---

## COMPLETOS

### SALUDABLE

Q150

Jugo detox, huevos pochés sobre saute de espinacas con ajonjolí tostado al aceite de oliva extra virgen, tostada de pan integral con guacamole, tomate, cherry, salmón ahumado y alcaparras.

### TÍPICO SUGERENCIA DEL CHEF

Q155

Plato de fruta de temporada con polvo de pepitoría y limón, dos huevos estrellados o fritos bañados con salsa de loroco sobre una cacerola con tamalito de chipilín gratinado, frijoles volteados y longaniza asada.

### AMERICANO

Q150

Plato de fruta de temporada, huevos fritos o revueltos, salchicha asada o tocineta krispy, papas hash brown, y mini panqueques con mantequilla sirope de maple o mermelada.

### VEGANOS

Q140

Bowl de yogurt con moras, chia, banano y granola artesanal, omelette vegano de garbanzos relleno de hongos y espinacas, tostada de pan integral con mantequilla de maní y fresas frescas.

### GUATEMALTECO

Q145

Plato de fruta de temporada, huevos fritos o revueltos, frijoles volteados o parados, longaniza asada, plátanos fritos y queso fresco.

★ AMERICANO



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Desayunos

---

## COMPLETOS

### NEW YORK

Q205

Fresas frescas con chantilly de soya y virutas de chocolate amargo, huevos benedictinos tradicionales con opción de tocineta crujiente, jamón o salmón ahumado cubiertos de salsa holandesa servidos sobre tostadas de pan muffin.

### EUROPEO

Q135

Trifle de yogurt natural con muesli y banano, huevos revueltos en costra de pan cubierto de salsa provencale, papas al romero, croissant con mantequilla y mermelada.

### MEDITERRÁNEO

Q150

Fresas con yogurt griego, huevos rotos sobre papas salteadas en aceite de oliva extra virgen y hierbas mediterráneas, tostada de pan integral con ensalada de tomate, queso de cabra fresco y pesto de albahaca.

### BRITÁNICO

Q140

Porridge de avena en leche a su elección (entera o descremada) con frutos rojos y banano, huevos estrellados sobre tostadas de pan muffin, tocineta, salchicha, guiso de frijol blanco y tomate asado.

### CHILAQUILES

Q185

### MEXICANOS O GUATEMALTECOS

Plato de fruta de temporada, huevos en cacerola con salsa ranchera y chile guajillo servidos sobre chilaquiles ahogados en salsa verde o roja, crema pura, cebolla, cilantro, molletes con frijol y queso fresco, canasta de conchas mexicanas de vainilla y chocolate.

✦ MEXICANO



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Desayunos TRADICIONALES

## OMELETTE

Q95

Escoja entre variedad de ingredientes locales: tomate, espárragos, champiñones, maíz, espinacas, chile pimiento, cebolla, jamón, tocino, salchicha, queso mozzarella, queso cheddar, queso suizo, servido con papas rostizadas y salsa ranchera roja o verde de la casa. (loroco disponible por temporada).

## RANCHEROS

Q85

Huevos estrellados servidos sobre tortilla de maíz, cubierto de salsa ranchera roja o verde, acompañados de frijoles volteados, plátano frito y salsa picante aparte.

## DIVORCIADOS

Q80

Huevos estrellados servido sobre una tortilla de maíz, bañados con salsa verde y salsa ranchera, frijoles volteados y queso fresco.

## BENEDICTINOS

Q125

Huevos poché servidos sobre pan muffin tradicional, jamón o salmón ahumado, cubiertos y gratinados con salsa holandesa, servidos con saute de espinacas.

## HUEVOS CON CHICHARRÓN Y SALSA VERDE

Q90

Huevos estrellados o fritos, rehogados con salsa verde, cubierto con chicharrón crujiente, frijol parado y queso duro.



✦ BENEDICTINOS

AGREGAR 10% DE SERVICIO

# DESAYUNO

## *Infantil*

### NUTELLA Y BANANO Q65

Pan blanco de nuestro horno cubiertos de Nutella, rodajas de banano y espolvoreado con azúcar glass.

### PANCAKES Q60

Acompañados de fresas, miel de abeja, sirope de maple, mermelada de fresas o nutella.

### MANÍ Y CONFITURA DE FRESA Q75

Sándwich de pan blanco combinado con mantequilla de vainilla, mantequilla de maní y confitura de fresa artesanal.

### MINI OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO Q60

Huevos batidos, queso mozzarella, jamón canadiense servido con papa hash.



✦ NUTELLA Y BANANO

AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Almuerzos Y CENAS

---



✦ PAPPARDELE AI  
FUNGHI PORCINI

COMO NINGÚN OTRO LUGAR EN EL *MUNDO*

# Ensaladas

## SASHIMI

Q150

Finas lascas de salmón, mix de lechuga baby, rábano rojo, cebolla morada, maní garapiñado, pasta de wonton crujiente, salsa teriyaki y ajonjolí tostado.

## VISIÓN DE UN JARDÍN TROPICAL

Q75

(VEGETARIANO/VEGANO/ NO GLUTEN)

Puré de camote perfumado con cúrcuma, mezcla de vegetales asados y frescos, brotes tiernos, pétalos de flores comestibles, frutas frescas aderezados con un pesto de cilantro y cítricos.

## CAESAR

Q140

(VEGETARIANO)

Lechuga romana, tomate, cherry, alcachofas, queso parmesano, crotones de pan brioche dorados a la mantequilla.

## CAESAR

Q175

(CON POLLO)

Lechuga romana, tomate, cherry, alcachofas, queso parmesano, crotones de pan brioche dorados a la mantequilla, salsa tradicional con anchoas.

## ENSALADA DE QUINOA Y VEGETALES A LA PARRILLA

Q95

(VEGETARIANO/VEGANO/ NO GLUTEN)

Mezcla de vegetales asados a la parrilla y marinado mediterráneo, quinoa, aceitunas kalamatas, tomate confitado, chips de yuca, arándanos y plátano, aderezo combinado de aceite de oliva extra virgen y vinagre de vino tinto.

## ✦ SASHIMI



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# ENTRADAS *Frias*

## CARPACCIO DE RES Q205 AL ESTILO HARRI'S BAR

Finas lascas de lomo de res premium, lascas de parmigiano, hojas de arúgula frescas, hongos portobello, aderezado con su tradicional salsa, crotones de pan baguette.

## AGUACHILE DE Q235 CAMARONES

(NO GLUTEN)

Camarones marinados en aguachile de jalapeño, aguacate, cebolla morada curtida, láminas de papa al vapor, gel de tomate servido con brotes tiernos y chips de tortilla asada al carbón.

## CEVICHE SENSORIAL Q135

Preparado con róbalo del pacífico, camarón o mixto. Servido con haba fresca, tomate, cebolla, cilantro, aguacate y chips de tortilla negra.

## CARPACCIO Q125 TRADICIONAL

Lomito marinado con limón, aceite de oliva, alcaparra, lascas de queso parmesano y arúgula.

## TOSTADAS DE Q145 PULPO AL OLIVO

Pulpo zarandeado servido sobre una tostada de maíz, tres diferentes salsas de aceitunas, filete de tomate de la huerta, aguacate y brotes tiernos.

## CEVICHE Q120 TRADICIONAL CHAPÍN

De pescado, camarones o mixto, jugo de limón, concasse de tomate, salsa inglesa, hierbabuena y galletas soda.

## ★ CEVICHE TRADICIONAL CHAPÍN



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# ENTRADAS *calientes*

## PASTEL DE CANGREJO AL ESTILO MARYLAND Q105

Carne fresca de cangrejo, panko, livianamente sofritas servidas sobre un puré de garbanzos perfumado al romero, pesto de albahaca ajo y cítricos, chiffonade de arúgula y tostada de pan rústico.

## CROQUETAS DE LENTEJA CON SALSA TZATZIKI Q75

(VEGETARIANO/VEGAN)

Croquetas de lentejas pasadas al panko y fritas acompañadas de salsa tzatziki hecha con yogur griego, pepino, limón, ajo y hierbabuena.

## CALAMARES FRITOS "ANDALUCÍA" Q115

Fritos servidos con gajos de limón, alioli clásica y tostada de pan frotado con tomate fresco maduro.

## SAN FRANCISCO "CIOPPINO" Q155

Saute de mejillones y almejas perfumados al ajillo y vino blanco, bañados con salsa de tomate casera, servido con pan casero de masa madre tostado.

## ★ CROQUETAS DE LENTEJA CON SALSA TZATZIKI



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Dieta KETO

## CREMA DE CALABAZA Q75

Con gotas de yogurt griego y grajea de nueces.

## CHURRASCO DE LOMITO Q265 MARINADO AL OLIVO Y ROMERO

Acompañado de pure de brócoli y coliflor. 10 onzas de lomo de res perfumado al romero a la parrilla servido con pure de brócoli y coliflor condimentado con aceite de oliva extra virgen.

## ENSALA DE POLLO Q115 ASADO PERFUMADO

A las hierbas aromáticas, aceitunas y hummus. Fajitas de pollo a la parrilla acompañada con ensalada de lechuga baby y espinacas sobre un carpaccio de tomate asado, aderezo de aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca.

## WRAP DE Q120 LECHUGA Y SALMÓN

Con ensalada de tomate concasse, espárragos verdes con aderezo de maní.

## CREMA DE CALABAZA



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Sándwiches

\*SERVIDO CON OPCIÓN DE ENSALADA MIXTA  
PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS GAJOS

## HAMBURGUESA ANGUS Q135

8 onzas de carne certificada "Angus" mezcla de quesos derretidos, tocino ahumado, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo curtido.

## SÁNDWICH DE FAJITAS Q170

Pan ciabatta casero, fajitas de pollo o de res, cebolla, pimienta, cilantro, gratinado con queso mozzarella.

## CLUB SÁNDWICH Q130

Pan casero, pechuga de pollo asada, roast beef de res, tocino ahumado, jamón de pavo, queso mozzarella, huevo estrellado, lechuga, tomate, y cebolla.

## QUESADILLA DE VEGETALES Q85

En tortilla de harina o maíz, queso Oaxaca fundido, mezcla de vegetales salteados y pesto de albahaca italiana.



★ REAL CLUB  
SÁNDWICH

AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Pastas

## SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO ITALIANO Q75

(VEGETARIANO)

Spaghetti artesanal cuadrados, salsa tradicional de tomate, aceite de oliva extra virgen, perfumado con albahaca genovesa fresca.

## PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI Q165

Pasta artesanal casera salteada con una crema de hongos porcinos italianos, tocineta crujiente y gotas de pesto de perejil.

## SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO ITALIANO Q165

(VEGETARIANO)

Pasta rellena artesanal de espárragos blancos y queso ricotta, servida sobre un espejo de fondue de espárragos verdes y gotas de queso camembert.

## TAGLIATELLE A LA BOLOGNESE Q105

Pasta artesanal casera en su receta tradicional salteada con salsa bolognese de lento cocimiento condimentada con hierbas aromáticas y vino italiano.

## TORTELLI RELLENOS DE "OSSOBUCO" Q150

Pasta rellena artesanal de carne de ossobuco a la milanesa (lento cocimiento) servida con mantequilla perfumada a las hierbas mediterránea y parmigiano reggiano.

## ✦ PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

AGREGAR 10% DE SERVICIO



# MENÚ *pizzas*

## PIZZA PARMIGIANA Q145

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, queso parmesano, lascas de puyazo ahumado, radicchio a la parrilla, tocino krispy, lechuga arúgula y reducción de vinagre balsámico.

## MEET LOVER'S Q145

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, pepperoni, chorizo curado, jamón canadiense, tocineta crujiente, prosciutto, albahaca genovesa y aceite de oliva extra virgen.

## BUONISSMA Q145

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, queso brie, hongos portobello, tomate cherry, aros de cebolla a la francesa, pesto de albahaca y aceite de oliva extra virgen.

## DELIZIOSA Q145

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, queso brie, hongos portobello, tomate cherry, aros de cebolla a la francesa, pesto de albahaca y aceite de oliva extra virgen.

## CAPRESE Q99

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, rodajas de tomate fresco, albahaca genovesa y aceite de oliva extra virgen.

## SFIZIOSA Q99

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, queso ricota, espinacas, hongos champiñones, pimientos asados al carbón, pesto de zucchini y aceite de oliva extra virgen.

## STUZZICANTE Q99

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, queso provolone, berenjena a la parrilla, tomate deshidratado siciliano, jamón canadiense ahumado, albahaca genovesa y aceite de oliva extra virgen.

## PICCANTISSIMA Q99

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, chorizo curado picante, pimientos asados al carbón, aros de cebolla y aceite de oliva extra virgen al peperoncino.

## CAPRICCIOSA Q99

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, jamón canadiense ahumado, hongos champiñones, corazones de alcachofas, aceitunas Kalamata, albahaca genovesa y aceite de oliva extra virgen.

## CHEESE LOVER'S Q99

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso emmenthal, queso ricotta, queso parmesano y albahaca genovesa.

✦ CAPRESE

AGREGAR 10% DE SERVICIO



# Parrilla

## NUESTRA CARNE TERMINA LA COCCIÓN CON LA TRADICIONAL MANTEQUILLA DE CAFÉ DE PARÍS

Nuestros platos principales están acompañados con dos guarniciones a su elección entre: mini vegetales a la mantequilla/verduras a la parrilla al olivo/espinacas a la crema y parmesano/papas a la francesa/papas en gajos rústicas/arroz del día/puré de arvejas

### CHURRASCO DE LOMITO **Q270**

10 onzas de lomito de novillo de res asado en su punto.

### ENTRAÑA ARRACHERA **Q345**

Corte premium de novillo de res, ubicado entre dos capas de grasa, cocido en su punto y acompañado de pico de gallo y guacamole

### T-BONE "FIORENTINA" **Q475**

Corte premium que incluye el entrecote del lomo y el lomito con su característico hueso en forma de T. (Recomendado para dos personas)

### MAR Y TIERRA **Q460**

8 onzas de lomito de res o puyazo acompañado de 8 onzas de camarones u-12.

### PUYAZO **Q195**

Corte de 10 onzas de novillo de res, característico con la grasa en el lado superior.

### RIB-EYE **Q395**

Corte premium americano.

### TOMAHAWK **Q1,150**

Corte de lomo de aproximadamente de 800g. (Recomendado para dos personas)

### PARRILLA TRADICIONAL ANTIGÜEÑA **Q235**

Lomito de novillo de res, puyazo y longaniza antigüeña servidos con frijoles volteados, arroz, cebollín asado, guacamole, salsa chirmol y queso fresco.

### ★ ENTRAÑA ARRACHERA

AGREGAR 10% DE SERVICIO



# PESCADOS *y mariscos*

Nuestros platos principales están acompañados con dos guarniciones a su elección entre: mini vegetales a la mantequilla/verduras a la parrilla al olivo/espinacas a la crema y parmesano/papas a la francesa/papas en gajos rústicas/arroz del día/puré de arvejas.

## FILETE DE ROBALO CON SALSA CREMOSA DE MORRONES Y TAPENADE Q275

Cocido en sous vide salsa con variedad de chiles morrones, cubierto con tapenade tradicional del sur de Francia, Provenza.

## FILETE DE ROBALO SALSA DE MANTEQUILLA, LIMÓN Y HIERBAS AROMÁTICAS Q225

Cocido en sous vide Salsa de mantequilla y vino blanco perfumada al limón y hierbas aromáticas: salvia, tomillo, romero, albahaca, perejil, cilantro y cebollín francés.

## CAMARONES AL COCO Q345 AHUMADO Y CURRY AMARILLO

Filete de salmón cocido en sous vide, salsa cremosa al bourbon con bisque de crustáceos y perfumado con cinco variedades de pimientas.

## FILETE DE SALMÓN Q260 CINCO PIMIENTAS Y BOURBON

Filete de salmón cocido en sous vide, salsa cremosa al bourbon con bisque de crustáceos y perfumado con cinco variedades de pimientas.

## FILETE DE SALMÓN MEZCLA DE HONGOS Y PESTO DE ARÚGULA Q250

Filete de salmón cocido en sous vide, salsa cremosa al bourbon con bisque de crustáceos y perfumado con cinco variedades de pimientas.

## CAMARONES Q395 CON MEZCAL OAXAQUEÑO

Camarones salteados a la mantequilla, flameado al mezcal, servido con una salsa de sangrita, jugo de limón, cilantro, aros de cebolla morada espolvoreados de tajín.

### ★ FILETE DE ROBALO

AGREGAR 10% DE SERVICIO



# COCINA *Ancestral*

## CALDO DE POLLO Q75 VEGETALES Y HOJAS DE MACUY

Caldo tradicional con pechuga de pollo, vegetales mixtos y hojas de macuy.

## PEPIÁN Q195

Recado de tomate, chiles secos, pepitoria, ejotes, papas, güisquil, zanahoria con carne de res o pollo.

## CHUCHITO Q20

Elaborado a masa de maíz, relleno de cerdo, mezclado con recado, salsa de tomate y queso seco.

## TAMAL DE POLLO Q55

Masa de maíz blanco, guiso de pollo en recado tradicional, envuelto en hoja de plátano y cocido al vapor, acompañado de limón y pan francés.

## SOPA DE FRIJOL Q55

Frijol negro salteado con aceite de tocino, cebolla y ajo. Servido con tortilla chip, queso, cilantro, aguacate y cebolla.

✦ PEPIÁN



AGREGAR 10% DE SERVICIO



## MENÚ

# Infantil

### SALCHIPAPA

Q75

Salchicha a la parrilla acompañada de papas a la francesa o papas gajos con nuestras salsas tradicionales, mayonesa, ketchup o mostaza.

### DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS

Q70

Acompañados de papas a la francesa o papas gajos servidos con nuestras salsas tradicionales mayonesa, ketchup o mostaza.

### SPAGHETTI AL POMODORO Y BASILICO ITALIANO

Q55

Spaghetti artesanales, salsa de tomate, aceite de oliva extra virgen, perfumado con albahaca genovesa fresca.

### TAGLIATELLE

### A LA BOLOGNESE

Q70

Pasta artesanal en su receta tradicional salteada con salsa bolognese de lento cocimiento condimentada con hierbas aromáticas y vino italiano.

### CHURRASCO DE LOMITO

Q125

5 onzas de lomo de novillo de res asado en su punto, extendido o en corte entero acompañado de papas a la francesa o papas gajos.

### ★ DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS



AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Postres

## TIRAMISÚ

Q65

Tradición italiana, galletas savoiardi con café espresso, crema de queso mascarpone cubierto de cocoa amarga y colococho de chocolate.

## TRES LECHES

Q50

Bizcocho remojado en crema, leche evaporada y leche condensada, perfumado con ron Zacapa centenario y cubierto de merengue italiano quemado.

## NEW YORK

### BLUEBERRY CHEESECAKE Q85

Costra de galleta a la vainilla, mezcla cremosa de queso americano, arándanos azules frescos, servido con una salsa de chocolate blanco.

## TORTA CAPRESE

Q55

(NO GLUTEN)

Torta de chocolate, hecha con harina de almendras, chocolate, azúcar y mantequilla, servido con helado artesanal de coco.

## PLÁTANOS EN MOLE

Q35

Plátanos fritos ahogados en mole dulce antigüeño presentado en hoja de tuza.

## TORTA DE MANZANA DE LA NONNA

Q35

Pastel esponjoso típico de los Alpes, con manzanas, uvas pasas, perfumado a la canela, servido con crema inglesa y crema chantilly.

## CREPS SUZETTE

Q70

Servidas con jarabe de naranja, cáscara de naranja cristalizada, flameadas al Cointreau, acompañada de helado de vainilla  
(Pregunte por otras variedades de crepas del Chef)

## MOUSSE DE CHOCOLATE Y CAFÉ GUATEMALTECO Q55

Perfecta mezcla de mousse de chocolate y café guatemalteco, cubierta de crema chantilly servida con galletas caseras de avellanas.

## RELLENITOS DE PLÁTANO

Q25

Receta ancestral, puré de plátano relleno de frijoles dulces espolvoreado de azúcar glass.

## ✦ TRES LECHES



# Bebidas





## BEBIDAS FRÍAS

---

Gaseosas	Q25
Agua Pura	Q18
Naranjada o Limonada	Q30
Horchata o Rosa de Jamaica	Q30
Fruit Punch	Q25
Licuada de frutas	Q35
Infusiones Frías	Q40
Mickey Mouse <small>7Up y Jugo de Naranja</small>	Q35
San Pellegrino	Q55
Jugo de Tomate Preparado	Q30
Cimarrona	Q25
Frapuchino	Q30

*\*La venta de bebidas alcohólicas queda sujeta a disposiciones gubernamentales*

## CERVEZAS

---

Gallo	Q35
Gallo Light	Q35
Montecarlo	Q45
Dorada Draft	Q35
Moza	Q35
Cabro	Q35
Antigua Cerveza	Q75
Cerveza Artesanal San Roque Welzen	Q55
Cerveza Artesanal San Roque Lager	Q55

## APERITIVOS DIGESTIVOS

---

	<i>Copa</i>
Campari	Q50
Cinzano	Q45
Baileys	Q70
Kahlua	Q60
Sambuca	Q60
Amaretto	Q60
Frangelico	Q70

## BEBIDAS CALIENTES

---

Café Americano	Q20
Café con Leche	Q25
Chocolate Antigüeño	Q20
Té Caliente	Q20
Capuchino	Q25
Latte	Q20
Mocca	Q30
Expresso	Q20
Infusiones Calientes	Q30
Irlandés	Q55
Chai	Q25

## INTERNACIONALES

---

Negra Modelo	Q45
Corona	Q45
Heineken	Q45
Stella Artois	Q60
Michelada Mix	Q20

## MOCKTELES Q40

---

Kiwi Caipirissima
Fresh on The Beach
Coco Chanel
Anahí
Flores de Fresa
Margarita Pepino y Jalapeño

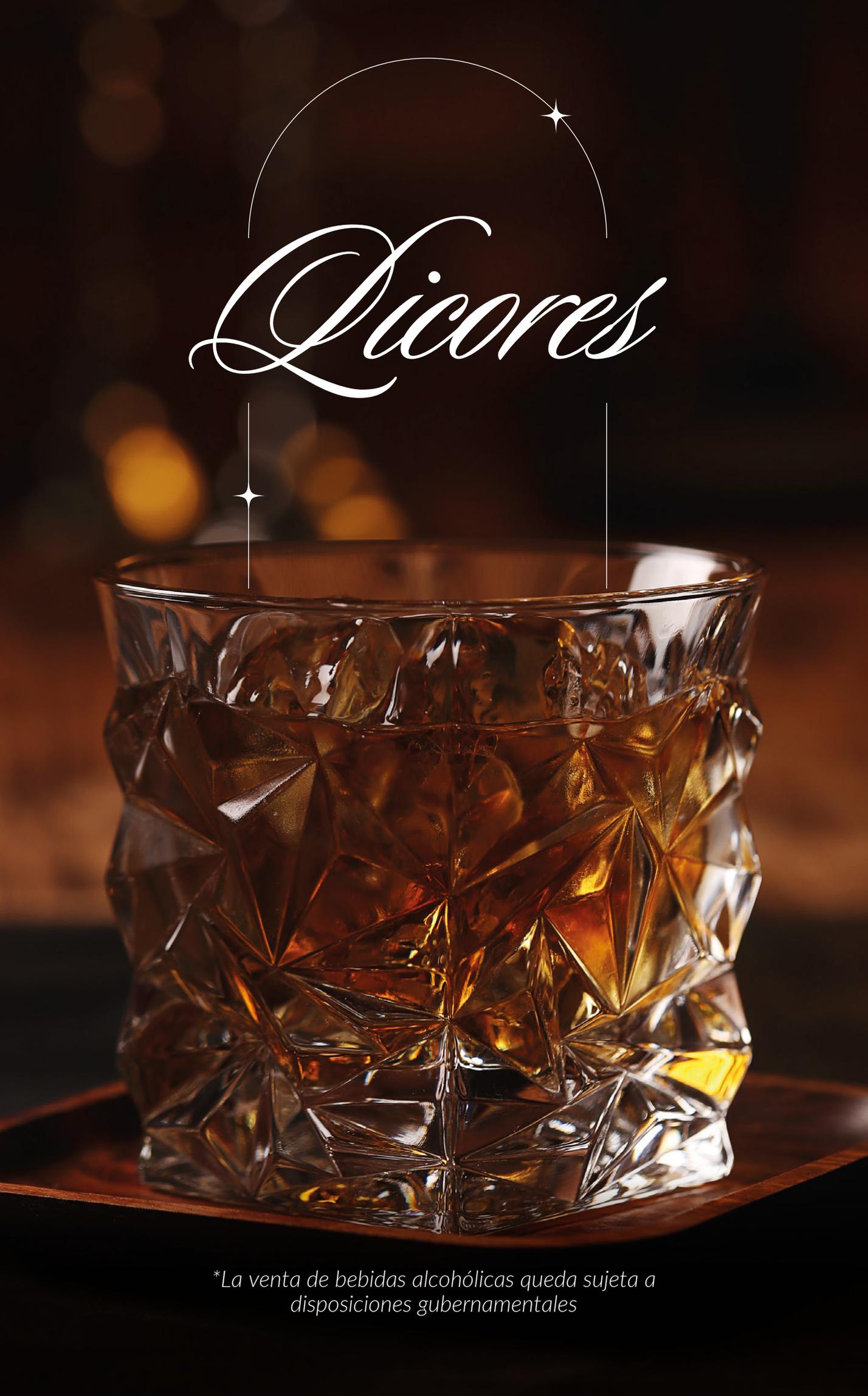
## INFUSIONES Q40

---

Infusión Frutos rojos con Jugo de naranja
Infusión Relax con Tamarindo
Infusión Verde con sprite
Infusión Menta con limonada
Infusión Frutos rojos con limonada
Naranjada con pepita

AGREGAR 10% DE SERVICIO

---



# Licores

*\*La venta de bebidas alcohólicas queda sujeta a  
disposiciones gubernamentales*



WHISKEY	COPA	BOTELLA
Chivas 21 Años	Q350	Q4,100
Chivas Regal 12 Años	Q95	Q950
Johnnie Walker Etiqueta Azul	Q595	Q6,500
Johnnie Walker Etiqueta Dorada	Q195	Q2,485
Johnnie Walker Etiqueta Verde	Q185	Q1,850
Johnnie Walker Etiqueta Negra	Q105	Q1,250
Johnnie Walker Etiqueta Roja	Q60	Q750
Buchanan's	Q145	Q1,250
Old Parr	Q115	Q1,350
Jack Daniel's	Q75	Q1,100
Ballantine's	Q50	Q750
TEQUILA	COPA	BOTELLA
José Cuervo Reserva de la Familia	Q250	Q2,500
1800 Añejo	Q75	Q750
Herradura Reposado	Q145	Q2,256
Don Julio Reposado	Q145	Q2,164
José Cuervo Especial-Reposado	Q45	Q495
José Cuervo Plata	Q45	Q495
Don Julio 70 Cristalino	Q185	Q2,495
Tequileño Blanco	Q75	Q650
Tequileño Cristalino	Q105	Q1450
MEZCAL	COPA	BOTELLA
Mitre Blanco	Q125	Q1,450
Hechizo Reposado	Q155	Q1,850
Hechizo Añejo	Q225	Q2,350

AGREGAR 10% DE SERVICIO

A hand with red nail polish and a gold bracelet is shown garnishing a drink with a lime wedge. The drink is in a glass with ice and a yellowish liquid. There are other glasses and lemons in the background.

# Licores

*\*La venta de bebidas alcohólicas queda sujeta a disposiciones gubernamentales*



VODKA	COPA	BOTELLA
Grey Goose	Q105	Q950
Stolichnaya	Q60	Q650
Absolut	Q50	Q485
Finlandia	Q50	Q485

RON	COPA	BOTELLA
Ron Zacapa	Q275	Q2,700
Ron Zacapa Centenario	Q110	Q950
Ron Botran Reserva	Q70	Q600
Botran 12 Años	Q55	Q485
Ron Botran XL	Q45	Q375
Bacardi Blanco	Q45	Q375

GIN	COPA	BOTELLA
Gin Xibal	Q75	Q525
Gin Xibal Equinox	Q75	Q525
Beefeater	Q50	
Tanqueray	Q50	

COÑAC Y BRANDY	COPA	BOTELLA
Tio Pepe	Q60	
Torres 10	Q50	
Courvoisier Cognac	Q80	
Cognac Hennessy V.S.O.P.X.O	Q600	

AGREGAR 10% DE SERVICIO

# Cocteles



*\*La venta de bebidas alcohólicas queda sujeta a disposiciones gubernamentales*



## TRADICIONALES

Margarita  
Apple Margarita  
Martini  
Apple Martini  
Long Island  
Piña Colada  
Blue Margarita  
Alexander  
Bulldog  
Daiquirí  
Desarmador  
Cosmopolitan  
Ruso Blanco  
Ruso Negro  
Sunset Nakún  
Bloody Mary

## Q60

Capiriña  
Whiskey Sour  
Caballo Blanco  
Caballo Negro  
Sangría  
Sangría Española  
Sex on the Beach  
Mojito  
Calajún Itzá  
Cucaracha  
Cupido  
Campechana  
Blueberry Ginger Tiki  
Margarita de Tamarindo  
Pink Lady

## PREMIUM

Negroni  
Electric Lemunade  
Paloma  
Mojito Frutos Rojos  
Toms Collins Gin  
Beso del Amor  
Old Fashion Jack Daniels  
Watermelon Spritz  
Martini Real  
Old Fashion Zacapa 23  
Gin Fizz de Albahaca  
Mezcal Mule  
Riunite Red Sangría  
Hechizo Las Cañas  
Hechizo Carajillo  
Hechizo Antigüeno  
Old Fashion Jack Daniels  
Old Fashion Zacapa 23  
Pepino Shot sin licor  
Pepino Shot con licor  
Coco Acapulco sin licor

## COPA

Q65  
Q65  
Q65  
Q70  
Q70  
Q75  
Q75  
Q90  
Q95  
Q95  
Q105  
Q165  
Q115  
Q75  
Q75  
Q85  
Q75  
Q95  
Q35  
Q55  
Q45

AGREGAR 10% DE SERVICIO



# *Finos*



*\*La venta de bebidas alcohólicas queda sujeta a  
disposiciones gubernamentales*



## TINTOS

## COPA

Carmenere, Aromo Valle de Maule Chile	Q70
Malbec, Estancia Roble Mendoza Argentina	Q70
Cabernet Sauvignon, Don Luis CM Valle de Maipo Chile	Q85

## BLANCOS

## COPA

Chardonnay Adobe Reserva (Orgánico) Valle de Casablanca Chile	Q70
Albariño, Marieta MC Rías Baixas España	Q95

## ESPUMANTES

## COPA

Prosecco Brut Noai Colestel Véneto Italia	Q75
---	-----

## TINTOS

## BOTELLA

Merlot, Lapostolle Grand Selection Valle de Rapel Chile 2015	Q480
Cabernet Sauvignon Cousiño Macul Antiguas Reservas 2018	Q510
Malbec, La Linda Luján de Cuyo Argentina 2021	Q340
Malbec, Los Helechos Mendoza Argentina 2016	Q395
Rosso Blend Memoro Piccini Italia S/A	Q340
Blend Diablo Dark Red DO Valle de Maule Chile	Q380
Sangvionese, Viagnacci Riziero DOCG 2015	Q495
Chianti Classico, DOCG Riserva Fattoria la Ripa 2015	Q650
Merlot, Bonterra AVA California EEUU	Q610
Tempranillo, Cuné Crianza Rioja España 2019	Q430
Tempranillo, Carmelo Rodero 9 meses Ribera del Duero España	Q540
Tempranillo, Marques del Riscal Rioja España 2018	Q610
Tempranillo, Luis Cañas Crianza Rioja España 2018	Q610
Garnacha, Cariñena Sirah, Camins del Priorat DOCa Priorato España 2021	Q750

AGREGAR 10% DE SERVICIO



## BLANCOS

---

## BOTELLA

Sauvignon Blanc Gotas de Luna CM Valle de Malleco Chile 2021	Q455
Albariño, Martín Códax DO Rías Baixas España 2021	Q480
Chardonnay Pulenta Mendoza Argentina 2021	Q580
Suivignon Blanc Misty Cove Marlborough Nueva Zelanda 2020	Q650

## ROSADOS

---

## BOTELLA

Cabernet Franc Grolleau, Gamay Rose D' Anjou Valle de Loira Francia	Q320
Garnacha-Sinsoult Mathilde Grand Ferrage Cotés de Provence Francia	Q395

## CHAMPAGNE Y ESPUMANTES

---

## BOTELLA

Prosecco Noai Colestel Veneto Italia	Q350
Raventos Cava España	Q680
Louis Roederer Brut Francia	Q1,600
Dom Perignon Francia	Q4,500

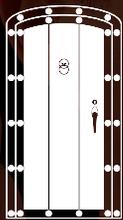
## MEDIAS BOTELLAS

---

Tempranillo, Cuné Crianza Rioja España 2019	Q180
Rosso Memoro Piccini Italia S/A	Q145
Tempranillo Marques del Riscal Rioja España	Q325

AGREGAR 10% DE SERVICIO

---



HOTEL  
CAMINO  
REAL  
ANTIGUA GUATEMALA

COMO NINGÚN  
OTRO LUGAR

EN EL

*Mundo*