

Menú
LAS VELAS

COMO NINGÚN OTRO LUGAR EN EL *MUNDO*



AL *Despertar*

Waking *Up*

AL DESPERTAR

Q30

Té en infusión con beneficios antioxidantes, aminoácidos y estimulantes energizantes.

DESAYUNO GUATEMALTECO Q30

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

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.

JADE NEGRO

Q30

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

DIGESTIVO HERBAL

Q30

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

WAKING UP

Q30

Tea infusion with antioxidant benefits, amino acids and energizing stimulants.

GUATEMALAN BREAKFAST Q30

Organic black tea, mango, apple, papaya, pineapple, strawberries, cinnamon, vanilla and nutmeg.

DETOX-ALKALINE

Q30

Dandelion, cardamom, boldo, yerba mate, moringa, lemongrass, licorice, ginger, turmeric, black pepper, powdered lemon and pineapple.

BLACK JADE

Q30

Organic black tea, cacao nibs, cacao husk, coconut pieces, cinnamon, nutmeg, and vanilla.

HERBAL DIGESTIVE

Q30

Lemongrass, chamomile, licorice, moringa, fennel, star anise, ginger, and a touch of local lemon.



EMPEZANDO UN *feliz día*

STARTING A *Happy day*

FRUTA DE TEMPORADA Q35

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

VEGANO BOWL ACAI FRUTOS ROJOS Q112

Acai licuado con leche de coco, fresas, moras, frambuesa, kale, splenda y servicio on-top con frutos rojos frescos, lascas de almendras y granola.

AVENA Q45

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

CEREALES Q55

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

SEASONAL FRUIT Q35

Five varieties of seasonal tropical fruits served with natural or flavored yogurt and artisanal granola.

VEGAN ACAI BOWL WITH RED FRUITS Q112

Acai blended with coconut milk, strawberries, blackberries, raspberries, kale, Splenda and topped with fresh red fruits, almond flakes and granola

OATMEAL Q45

Served hot with raisins, almond flakes, and cinnamon (ask about our variety of milks).

CEREALS Q55

Corn flakes, Frosted Flakes, Choco Krispies, Fitness, or granola served with milk (ask about our variety of milks).

EL CHEF *sugiere*

CHEF'S *suggestions*

ENTOMATADAS OAXAQUEÑAS Q110

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 Q110 CON SALMÓN CIBOULETTE

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

TORTILLA FRANCESA Q90

Tortilla de huevos delgada rellena de hongos, queso cremoso fundido, fresca arugulas y cubierta con tomate grape de la huerta glaseados a la mantequilla de ajo y hierbas aromáticas

HUEVOS ROTOS CON PISTO MANCHEGO Q75

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

SÁNDWICH Q105 MONTECRISTO

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

OAXACAN ENTOMATADAS Q110

Tacos filled with shredded chicken, sautéed in a homemade tomato sauce with a touch of chipotle chili, topped with fresh cheese, avocado slices, and cream

SCRAMBLED EGGS WITH SALMON AND CHIVES Q110

Creamy scrambled eggs with smoked salmon and French chives, accompanied by whole grain toast and homemade butter.

FRENCH OMELETTE Q90

Omelette filled with mushrooms, creamy cheese fondue, fresh arugula and topped with grape tomatoes glazed in garlic and herb butter

BROKEN EGGS WITH MANCHEGO RATATOUILLE Q75

Poached eggs broken over Manchego ratatouille made with zucchini, eggplant, bell pepper, tomato concasse, aromatic herbs, all sautéed in extra virgin olive oil.

MONTECRISTO SANDWICH Q105

White bread filled with turkey ham and Canadian smoked ham, Swiss cheese, sautéed in egg and cream, and fried in butter, served with homemade jam.



DE NUESTRA *cocina* A SU *mesa*

FROM OUR *kitchen*
TO YOUR *table*

WAFFLES

Q75

Crujientes servidos con crema chantilly, coulis de fresas y Nutella, acompañados de frutas marinadas.

PANCAKES DE ARÁNDANO

Q110

Elaborado con harina de almendras, servidos con crema chantilly de soya y sirope de maple sin azúcar.

CANASTA DE PANES

Q25

De nuestro horno a la mesa, variedad de cuatro panes dulces o salados.

TOSTADAS A LA FRANCESA

Q75

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

HOTCAKES

Q85

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

HOTCAKES SIMPLES

Q65

Clásicos ó Integrales preparados al momento y servidos con mantequilla, sirope de maple o miel de abeja

WAFFLES

Q75

Crispy waffles served with whipped cream, strawberry coulis, and Nutella sauce, accompanied by marinated fruits.

BLUEBERRY PANCAKES

Q110

Made with almond flour, served with soy whipped cream and sugar-free maple syrup.

BREAD BASKET

Q25

From our oven to your table, a variety of four sweet or savory breads served with butter and jam.

FRENCH TOAST

Q75

Brioche bread with raisins and nuts soaked in a traditional mix, served with whipped cream and strawberry coulis.

PANCAKES

Q85

Classic or whole grain pancakes made to order and served with butter, maple syrup or honey, accompanied by banana, strawberries, and blackberries, dusted with powdered sugar.

PLAIN PANCAKES

Q65

Classic or whole grain, butter, maple syrup or honey



Desayunos

HORARIO DE 6:00 A 12:00 HRS

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

COMO NINGÚN OTRO LUGAR EN EL *MUNDO*



Desayunos

Breakfast

**CHILAQUILES CON
HUEVO** **Q110**

Huevos al gusto con salsa ranchera y chile guajillo sobre chilaquiles ahogados en salsa verde o roja, crema, cebolla, cilantro.

*ORDEN DE POLLO Q20
LOMITO Q40*

**CHILAQUILES WITH
EGG** **Q110**

Eggs to taste with ranchera sauce and guajillo chili on chilaquiles drowned in green or red sauce, cream, onion, and cilantro.

*ORDER OF CHICKEN Q20
TENDERLOIN Q40*

**TÍPICA SUGERENCIA
DEL CHEF** **Q145**

Dos huevos estrellados o fritos con salsa de loroco sobre tamalito de chipilín gratinado, frijoles volteados y longaniza asada.

**CHEF'S
TYPICAL SUGGESTION** **Q145**

Two sunny-side-up or fried eggs with loroco sauce on gratinated chipilín tamalito, refried beans and grilled sausage

GUATEMALTECO **Q99**
(disponible de 6:00 a 10:00)

Huevos fritos o revueltos, frijoles volteados o parados, longaniza asada, plátanos fritos y queso fresco,

GUATEMALAN **Q99**
(Available from 6:00 A.M to 10:00 P.M)

Fried or scrambled eggs, refried or whole beans, grilled sausage, fried plantains and fresh cheese

AMERICANO **Q99**

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

AMERICAN **Q99**

Fried or scrambled eggs, grilled sausage or crispy bacon, hash brown potatoes and mini pancakes with butter, maple syrup or jam



Desayunos

TRADICIONALES

Traditional BREAKFAST

DIVORCIADOS

Q90

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

DIVORCED

Q90

Sunny-side-up eggs served on a Mexican corn tortilla and topped with green sauce and ranchera sauce, refried beans, and fresh cheese.

RANCHEROS

Q85

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

RANCHEROS

Q85

Sunny-side-up eggs served on a Mexican corn tortilla, covered with red or green ranchera sauce, accompanied by refried beans, fried plantain, and hot sauce on the side.

BENEDICTINOS

Q99

Huevos poche servidos sobre pan muffin tradicional, jamón canadiense, cubiertos y gratinados con salsa holandesa, servidos con espinacas salteadas

BENEDICTINES

Q99

Poached eggs served on traditional muffin bread, canadian ham, covered and gratinated with hollandaise sauce and sautéed spinach

OMELETTE

Q95

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

OMELETTE

Q95

Choose from a variety of local ingredients: tomato, green asparagus, mushrooms, sweet corn, spinach, bell pepper, onion, ham, crispy bacon, sausage, mozzarella cheese, cheddar cheese, Swiss cheese, served with roasted potatoes and house red or green ranchera sauce, loroco available seasonally.

HUEVOS CON CHICHARRÓN Y SALSA VERDE

Q120

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

EGGS WITH PORK CRACKLINGS AND GREEN SAUCE

Q120

Sunny-side-up or fried eggs, sautéed with green sauce, topped with crispy pork cracklings, whole beans, and hard cheese.

DESAYUNO *Infantil*

KID'S *Breakfast*

NUTELLA Y BANANO Q45

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

NUTELLA AND BANANA Q45

White bread from our oven covered with Nutella, banana slices, and dusted with powdered sugar.

PANCAKES Q50

Acompañados de fresas frescas, miel de abeja, sirope de maple, mermelada de fresas o Nutella.

PANCAKES Q50

Served with fresh strawberries, honey, maple syrup, strawberry jam, or Nutella.

MINI OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO Q50

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

MINI HAM AND CHEESE OMELETTE Q50

Scrambled eggs, mozzarella cheese, Canadian ham, served with hash browns and crispy bacon.



LICUADOS *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

- + Verde de frescas verduras
- + Naranja
- + Papaya
- + Piña
- + Berries
- + Melón
- + Sandía

SALUDABLE Q35

Zanahoria, jugo de naranja, apio y remolacha.

NUESTRA VARIEDAD DE *Cafés*

- + Café Americano Q20
- + Espresso Q20
- + Macchiato Q30
- + Mocaccino Q25

- + Cappuccino Q25
- + Caramel Cappuccino Q25
- + Nutella Cappuccino Q25



NATURAL *Smoothies*

MADE WITH FRESH FRUITS AND VEGETABLES

ENERGY SMOOTHIE Q35

Whole or skim milk, natural yogurt, strawberries, granola, honey, and banana.

RECONSTITUTING SMOOTHIE Q35

Apple juice, orange juice, lettuce, and lemon.

VARIETY OF NATURAL JUICES Q35

- + Fresh green vegetables
- + Orange + Berries
- + Papaya + Cantaloupe
- + Pineapple + Watermelon

HEALTHY SMOOTHIE Q35

Carrot, orange juice, celery, and beetroot.

OUR *Coffee* SHOP

- + Americano Q20
- + Espresso Q20
- + Macchiato Q30
- + Mocaccino Q25

- + Cappuccino Q25
- + Caramel Cappuccino Q25
- + Nutella Cappuccino Q25

SE AGREGARÁ 15% DE SERVICIO / 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED



EXTRAS

Yogurt unidad	Q15
Aguacate (1/2 lascas)	Q15
Tocino (5 un)	Q30
Plátano frito (5 un)	Q15
Salmón ahumado (3 oz)	Q65
Guacamol (5 oz)	Q15
Longaniza (1 un)	Q15
Salchicha cerdo desayuno (4 un)	Q25
Papa hash brown (unidad)	Q25
Queso fresco (5 un)	Q20
Orden de tortillas (5 un)	Q15
Crema (2 oz)	Q15
Frijoles volteados o parados (3 oz)	Q15
Orden de pollo (3 oz)	Q20
Orden de lomo (3 oz)	Q40

Yogurt (unit)	Q15
Avocado (1/2 slices)	Q15
Bacon (5 units)	Q30
Fried plantain (5 units)	Q15
Smoked salmon (3 oz)	Q65
Guacamole (5) oz	Q15
Breakfast Sausage (1 unit)	Q15
Pork breakfast sausage (4 units)	Q25
Hash brown potato (unit)	Q25
Fresh cheese (5 units)	Q20
Order of tortillas (5 units)	Q15
Sour cream (2 oz)	Q15
Refried or boiled beans (3 oz)	Q15
Chicken portion (3 oz)	Q20
Beef tenderloin portion (3 oz)	Q40

Almuerzos
Y CENAS

Lunch & DINNER

COMO NINGÚN OTRO LUGAR EN EL *MUNDO*



Sopas

Soups

SOPA O CREMA DE DÍA Q65

Pregunte a nuestros meseros por nuestra crema o sopa del día

SOUP OR CREAM OF THE DAY Q65

Ask our waiters about our soup for the day

CALDO DE POLLO, VEGETALES Y HOJAS DE MACUY Q65

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

CHICKEN BROTH WITH VEGETABLES AND MACUY LEAVES Q65

Traditional broth with chicken breast, mixed vegetables, and macuy leaves.

CREMA DE CALABAZA CON GOTAS DE YOGURT GRIEGO Y GRAJEA DE NUECES Q90

Crema de calabaza baja en carbohidratos servida con yogurt griego y una grajea de variedad de nueces.

PUMPKIN CREAM WITH GREEK YOGURT DROPS AND NUT SPRINKLES Q90

Low-carb pumpkin cream served with Greek yogurt and a variety of nut sprinkles.

ENTRADAS *frías*

CARPACCIO DE:

BERENJENA Y TOMATE CONFITADO Q99

Finas lascas de berenjena y tomate maduro asados y marinados, copos de queso ricotta fresca y pesto de menta, servidos con tostadas de pan pita

RES Q115

De carne de lomo, fresca arugula, hongos champiñones, alcaparras, queso parmigiano reggiano, aceite de oliva extra virgen y limón.

SASHIMI DE SALMÓN Q115

Finas lascas de salmón con salsa oriental y verduras marinadas

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, alcachofas, tomates cherries, queso parmigiano reggiano, crotones de pan brioche dorados a la mantequilla, aderezo tradicional de anchoas.

Con Pollo	Q.105.00
Con Camarones	Q.150.00
Vegana	Q.85.00

ENSALADA DE QUINOA Y VEGETALES A LA PARRILLA Q75

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

TOSTADAS DE CAMARÓN Q95

Dos tostadas de maíz con camarón zarandeado, tres diferentes salsas de aceitunas, rodajas de tomate, aguacate y brotes tiernos.

JARDÍN DE VERDURAS Y GUACAMOLE Q85

Guacamole, hortalizas y frutas de temporadas, salsa de hierbas frescas, servido con tortilla chips tricolores.

CEVICHE TRADICIONAL Q145

Preparado con robalo del pacífico, camarón o mixto. Servido con habas frescas, tomate, cebolla, cilantro, aguacate y chips de tortilla negra.



COLD *Appetizers*

CARPACCIO

EGGPLANT AND CONFIT TOMATO Q99

Thin slices of roasted and marinated eggplant and ripe tomato, fresh ricotta cheese flakes and mint pesto, served with pita bread toasted

BEEF Q115

Beef tenderloin, arugula, mushrooms, capers, Parmigiano Reggiano cheese, extra virgin olive oil, and lemon.

FRESH SALMON Q115

Thin slices of salmon with oriental sauce and marinated vegetables

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, artichokes, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese, brioche croutons toasted in butter, traditional anchovy dressing.

Chicken	Q.105.00
Shrimp	Q.150.00
Vegan	Q.85.00

QUINOA AND GRILLED VEGETABLE SALAD Q75

Mix of grilled and marinated vegetables in Mediterranean style, quinoa, Kalamat olives, confit tomato, yucca chips, cranberries and plantain, extra virgin olive oil and red wine vinegar dressing

SHRIMP TOSTADA Q95

Two corn tostadas with grilled shrimp, three types of olive sauces, tomato slices, avocado, and fresh sprouts.

VEGETABLE GARDEN AND GUACAMOLE Q85

Creamy Mexican guacamole, garden with a variety of seasonal vegetables and fruits, fresh herb sauce, served with tricolor tortilla chips.

TRADITIONAL CEVICHE Q145

Prepared with Pacific Sea bass, shrimp, or mixed. Served with fresh beans, tomato, onion, cilantro, avocado, and black tortilla chips.



ENTRADAS *calientes*

HOT *Appetizers*

“ANDALUCÍA MERCADO” CALAMARES FRITOS Q145

Tiernos calamares fritos de forma tradicional, servidos con gajos de limón del mediterráneo, alioli clásica y tosta de pan frotado con tomate fresco maduro.

“ANDALUCÍA MARKET” FRIED CALAMARI Q145

Tender calamari traditionally fried, served with Mediterranean lemon wedges, classic aioli, and toast rubbed with fresh ripe tomato.

ESFERA DE RISOTTO CRUJIENTE CON ESPÁRRAGOS BLANCOS Q120

Esferas de risotto con espárragos blancos, rellenas de queso fontina, empanizadas y fritas servidas sobre crema de queso camembert y gel de espárragos verdes

CRISPY RISOTTO SPHERE WITH WHITE ASPARAGUS Q120 (VEGETARIAN)

Risotto spheres with white asparagus, filled with fontina cheese, breaded and fried, served on camembert cheese cream and green asparagus gel





Sandwiches

Sandwiches

*NUESTROS SÁNDWICHES SON ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA O PAPA GAJO RUSTICA O STICK DE CAMOTE, SALSA MAYONESA, KÉTCHUP Y MOSTAZA.

OUR SANDWICHES ARE ACCOMPANIED BY FRENCH FRIES, RUSTIC POTATO WEDGES, OR SWEET POTATO STICKS, WITH MAYONNAISE, KETCHUP, AND MUSTARD SAUCES.

HAMBURGUESA Q145

Carne de res, mezcla de quesos derretidos, tocino ahumado crujiente, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo encurtido.

HAMBURGER Q145

8 ounces of beef, melted cheese blend, crispy smoked bacon, lettuce, tomato, onion, and pickles.

PULLED PORK SANDWICH (SLOW FOOD) Q105

Carne de cerdo cocida a baja temperatura marinada con especias tradicionales y bañado en salsa barbacoa casera, servido con aro de cebolla morada, pepinillos encurtidos en pan blanco o integral.

PULLED PORK SANDWICH (SLOW FOOD) Q105

Slow-cooked pork marinated with traditional spices and covered in homemade barbecue sauce, served with red onion rings, pickles on white or whole grain bread.

REAL CLUB SÁNDWICH Q145

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

REAL CLUB SANDWICH Q145

Homemade bread, grilled chicken breast, roast beef, smoked bacon, turkey ham, mozzarella cheese, sunny-side-up egg, lettuce, tomato, and onion.

CAPRESE BURRATA SÁNDWICH Q130

Rodajas de fresco tomate, pesto genovese, ensalada de arugula al balsámico, queso burrata en pan blanco o integral.

CAPRESE BURRATA SANDWICH Q135

Slices of fresh tomato, Genoese pesto, arugula salad with balsamic, burrata cheese on white or whole grain bread.



Pasta ARTESANAL

SPAGHETTI NAPOLITANA Q115

(VEGETARIANO)

Spaghettis artesanales, salsa tradicional con tomate de la huerta, aceite de oliva extra virgen, perfumado con albahaca genovesa fresca

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI Q165

Pasta rehogada en nuestra salsa de hongo porcini y gotas de pesto de perejil.

GARGANELLI CREMOSI AL PROSCIUTTO DI PARMA Y ALCACHOFAS Q150

Pasta corta artesanal salteada con prosciutto di parma, alcachofas y tomate cherry de colores con crema francesa, perfumados a la menta.

TAGLIATELLE A LA BOLOGNESE Q115

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

TORTELLI RELLENOS DE RADICCHIO Y QUESO GORGONZOLA Q115

Pasta artesanal rellena con un estofado de radicchio italiano, tocineta crujiente y queso gorgonzola, servido con crema al Parmigiano Reggiano madurado 24 meses.

RAVIOLI ARTESANAL RELLENO DE QUESO RICOTTA DE CABRA, BERENJENA AHUMADA Q145

Pasta artesanal rellenas de queso de cabra fresco, pate de berenjena ahumada, albahaca fresca servida sobre una salsa de caponata siciliana.

SPAGHETTI WITH ITALIAN POMODORO AND BASIL Q115

(VEGETARIAN)

Artisanal spaghetti, traditional sauce with garden tomatoes, extra virgin olive oil, scented with fresh Genovese basil

PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS Q165

Sauteed pasta with a creamy porcini mushroom sauce and drops of parsley pesto.

CREAMY GARGANELLI WITH PARMA HAM AND ARTICHOKES Q150

Short artisanal pasta sautéed with Parma ham, artichokes, and colorful cherry tomatoes with French cream, scented with mint.

TAGLIATELLE BOLOGNESE Q115

Homemade artisanal pasta in its traditional recipe, sautéed with slow-cooked Bolognese sauce seasoned with aromatic herbs and Italian wine.

TORTELLI STUFFED WITH RADICCHIO AND GORGONZOLA CHEESE Q115

Artisanal pasta stuffed with a stew of Italian radicchio, crispy bacon, and Gorgonzola cheese, served with 24-month aged Parmigiano Reggiano cream.

ARTISANAL RAVIOLI STUFFED WITH GOAT RICOTTA CHEESE AND SMOKED EGGPLANT Q145

Artisanal pasta stuffed with fresh goat cheese, smoked eggplant pâté, fresh basil, served on a Sicilian caponata sauce.

AVES Y *carnes*

CHICKEN AND *Meat*

**NUESTRA CARNE A LA PARRILLA ES
ACOMPAÑADA DE CHIMICHURRI
ROJO DE LA CASA**

**OUR GRILLED MEAT IS SERVED WITH
HOUSE RED CHIMICHURRI**

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

Our main dishes are accompanied by two side dishes of your choice from: mini buttered
vegetables/grilled vegetables with olive oil/creamed spinach with parmesan/French
fries/rustic potato wedges/rice of the day/pea purée/mashed potatoes.

LOMITO Q228

ENTRAÑA Q260

PUYAZO Q205

PORK BELLY GLACEADO
ORIENTAL Q170

(SLOW FOOD)

Corte de pancetta de cerdo marinado
con salsa teriyaki, cocido a baja
temperatura y glaseado con nuestra
salsa especial servido con arroz
basmati.

MAR Y TIERRA Q295

Lomito o puyazo de novillo,
acompañado de camarones U-12.

lomito o puyazo

RIB-EYE Q440

POLLO A LA
MICHELANGELO Q145

Filete de pollo flameado al vino blanco,
limón amarillo, mostaza de Dijon,
cubierto de almendras tostadas.

POLLO EN MOLE ROSADO
DE TAXCO Q135

Muslo de pollo, variedad de nueces,
chile chipotle, especies tradicionales
mexicanas, remolacha, chocolate
blanco y mezcal.

TENDERLOIN STEAK Q228

SKIRT STEAK Q260

COULOTTE Q205

PORK BELLY GLACEADO
ORIENTAL Q170

(SLOW FOOD)

Pork pancetta marinated in teriyaki
sauce, cooked at a slow temperature
and glazed with our signature sauce,
served with basmati rice.

SURF AND TURF Q295

Tenderloin or puyazo, accompanied
by U-12 shrimp.

Tenderloin or Coulotte

RIB-EYE Q440

MICHELANGELO-STYLE
CHICKEN Q145

Chicken fillet flambéed with white
wine, lemon, Dijon mustard, and
topped with toasted almonds.

CHICKEN IN PINK MOLE
FROM TAXCO Q135

Chicken thigh, a variety of nuts,
chipotle chili, traditional Mexican
spices, beetroot, white chocolate, and
mezcal.



PLATOS PRINCIPALES DE

pescado

Main *fish dishes*

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 rusticas/pure de arvejas.

Our main dishes are accompanied by two side dishes of your choice from: mini buttered vegetables/grilled vegetables with olive oil/creamed spinach with parmesan/French fries/rustic potato wedges/pea purée.

FILETE DE RÓBALO SOBRE PURÉ DE TOMATE AMARILLO Y TAPENADE PROVENCALE Q205

Filete de róbalo salteado con aceite de oliva extra virgen, ajo, servido sobre una cama de purea de tomate amarillo confitado, cubierto de tapenade tradicional provencale perfumada al cognac

SEABASS WITH YELLOW TOMATO PURÉE AND PROVENÇAL TAPENADE Q205

Sea bass fillet sautéed with extra virgin olive oil, garlic, served on a bed of confit yellow tomato purée, topped with traditional Provençal tapenade scented with cognac.

CAMARONES AL COGNAC Y BOUQUET AROMATICO DE LA HUERTA Q235

Camarones flameados con cognac francés, mantequilla de crustáceos, bouquet de salvia, romero, tomillo, laurel, eneldo, cebollin francés.

COGNAC SHRIMP WITH AROMATIC GARDEN BOUQUET Q235

Shrimp flambéed with French cognac, crustacean butter, bouquet of sage, rosemary, thyme, bay leaf, dill and French chives

SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHOS SALSA CREMOSA DE AZAFRÁN ESPAÑOL Y MERMELADA DE PIMIENTOS Q210

Salmon al horno cubierto de una costra a la mantequilla de pistachos sobre una salsa cremosa de azafrán español al Sauvignon blanc.

PISTACHIO-CRUSTED SALMON WITH CREAMY SPANISH SAFFRON SAUCE AND PEPPER JAM Q210

Baked salmon covered with a pistachio butter crust on a creamy Spanish saffron sauce with Sauvignon blanc.

CAMARONES, SALSA CREMOSA DE CHILE CHIPOTLE, PURE DE FRIJOL BLANCO AL ROMERO Q240

Camarones a la mantequilla de ajo, salsa cremosa de chile chipotle, servido sobre una pure de frijol blanco perfumado al romero.

SHRIMP WITH CREAMY CHIPOTLE SAUCE AND ROSEMARY-SCENTED WHITE BEAN PURÉE Q240

Garlic butter shrimp, creamy chipotle sauce, served on a rosemary-scented white bean purée.

Tacos

LOS TACOS SE PUEDEN PREPARAR CON TORTILLA DE HARINA O MAÍZ
THE TACOS CAN BE PREPARED WITH FLOUR OR CORN TORTILLAS.

QUESADILLAS VEGETARIANAS Q80

3 quesadillas en tortilla de harina o maíz, queso Oaxaca fundido, mezcla de vegetales salteado y pesto de albahaca italiana, servido con frijoles volteados, guacamole y pico de gallo.

VEGETARIAN QUESADILLAS Q80

3 quesadillas in flour or corn tortillas, melted Oaxaca cheese, sautéed vegetable mix, and Italian basil pesto, served with refried beans, guacamole, and pico de gallo.

QUESADILLAS DE LOMITO Q105

3 quesadillas en tortilla de harina o maíz, queso Oaxaca fundido, mezcla de vegetales salteado, servido con frijoles volteados, guacamole y pico de gallo.

BEEF QUESADILLAS Q105

3 quesadillas in flour or corn tortillas, melted Oaxaca cheese and beef, served with refried beans, guacamole and pico de gallo

TACOS DE ARRACHERA Q130

3 tacos en tortilla de harina o maíz, corte de arrachera en fajitas, cebolla caramelizada, pico de gallo y guacamole clásico, acompañados de frijoles charros.

SKIRT TACOS Q130

3 tacos in flour or corn tortillas, skirt steak in fajitas, caramelized onions, pico de gallo and classic guacamole, accompanied by charro beans

QUESADILLAS DE POLLO Q90

3 quesadillas en tortillas de harina o maíz, con queso Oaxaca derretido y pollo, servidas con frijoles refritos, guacamole y pico de gallo.

CHICKEN QUESADILLAS Q90

3 quesadillas in flour or corn tortillas, melted Oaxaca cheese and chicken, served with refried beans, guacamole and pico de gallo

QUESADILLAS DE CAMARÓN Q125

3 quesadillas en tortillas de harina o maíz, con queso Oaxaca derretido y camarones, servidas con frijoles refritos, guacamole y pico de gallo.

SHRIMP QUESADILLAS Q125

3 quesadillas in flour or corn tortillas, melted Oaxaca cheese and shrimp, served with refried beans, guacamole and pico de gallo

TACOS DE BIRRIA Q75

(SLOW FOOD)

3 tacos de carne de costilla y yamba de res cocida a baja temperatura, en tortilla de maíz o harina con o sin queso acompañados de su tradicional caldo.

BIRRIA TACOS Q75

(SLOW FOOD)

3 tacos with slow-cooked rib and beef shank, in corn or flour tortillas with or without cheese, accompanied by traditional broth



MENÚ *pizzas*

pizzas MENU

PIZZA PARMIGIANA

Q105

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

PIZZA PARMIGIANA

Q105

Italian tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, coulotte wedges smoked, grilled radicchio, bacon, arugula lettuce and balsamic vinegar reduction slow cook coulotte

MEET LOVER'S

Q130

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

MEET LOVER'S

Q130

Italian tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, cured chorizo, Canadian ham, crispy bacon, prosciutto, Genovese basil and extra virgin olive oil

JAMÓN CANADIENSE

Q105

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, jamón canadiense y albahaca.

CANADIAN HAM

Q105

Italian tomato sauce, mozzarella cheese, canadian ham and basil

CHEESE LOVER'S

Q95

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

CHEESE LOVER'S

Q95

Italian tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, emmental cheese, ricotta cheese, parmesan cheese and Genovese basil

PEPPERONI

Q105

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella y pepperoni

PEPPERONI

Q105

Italian tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni

MARGARITA

Q115

Salsa de tomate italiano, queso mozzarella, tomate manzano, albahaca fresca y pimienta

MARGARITA

Q115

Italian tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoe, basil and pepper



TRADICIONAL *Típicos*

TRADITIONAL *Dishes*

PARRILLADA TRADICIONAL ANTIGÜEÑA Q225

Puyazo, lomito, longaniza con frijoles volteados, arroz, cebollín asado, guacamole, salsa chirmol y queso fresco.

TRADITIONAL ANTIGÜEÑA GRILL Q225

Coulotte, tenderloin, sausage with refried beans, rice, grilled scallions, guacamole, chirmol sauce, and fresh cheese.

PEPIÁN DE RES O POLLO Q125

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

PEPIÁN WITH BEEF OR CHICKEN Q125

Tomato recado, dried chilies, pepitoria, green beans, potatoes, chayote, carrots with beef or chicken.



MENÚ

Infantil

KIDS Menu

SALCHIPAPA

Q60

Salchicha a la parrilla acompañada de papas a la francesa o papas gajos con nuestras salsas tradicionales.

SALCHIPAPA

Q60

Grilled sausage accompanied by French fries or potato wedges with our traditional sauces.

DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS

Q90

Empanizados con harina de panko y fritos acompañados de papas a la francesa o papas gajos.

CHICKEN FINGERS

Q90

Tender breaded and fried chicken fillets accompanied by French fries or potato wedges served with our traditional sauces.

CHURRASCO DE LOMITO

Q90

Acompañado de papas a la francesa o papas gajos.

TENDERLOIN CHURRASCO

Q90

Accompanied by French fries or potato wedges.

SPAGHETTI NAPOLITANA

Q65

Salsa tradicional con tomate de la huerta, aceite de oliva extra virgen, perfumado con albahaca

NAPOLITAN SPAGHETTI

Q65

Traditional sauce with garden tomatoes, extra virgin olive oil, scented with basil

Postres

Desserts

TIRAMISÚ

Q65

Tradición italiana, galletas savoiardi remojadas de café espresso, crema de queso mascarpone cubierto de cocoa amarga y colochos de chocolate cobertura.

TIRAMISÚ

Q65

Italian tradition, savoiardi biscuits soaked in espresso coffee, mascarpone cheese cream covered with bitter cocoa and chocolate curls.

TRES LECHES

Q65

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

TRES LECHES

Q65

Spongy cake soaked in cream, evaporated milk, and condensed milk, scented with Zacapa Centenario rum and covered with burnt Italian meringue.

TORTA CAPRESE

Q65

(NO GLUTEN)

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

CAPRESE CAKE

Q65

(GLITEN FREE)

Chocolate cake made with almond flour, couverture chocolate, sugar, and butter, served with artisanal coconut ice cream, gluten-free.

CHEESE CAKE MATCHA Y GRAJEA DE PISTACHOS Q110

Galleta de grajea de pistachos, mezcla de queso filadelfia y te matcha con chocolate blanco, gel de te verde.

MATCHA CHEESECAKE WITH PISTACHIO SPRINKLES Q110

Pistachio sprinkle cookie, Philadelphia cheese and matcha tea mix with white chocolate, green tea gel.

TORTA DE MANZANA DE LA NONNA Q65

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

NONNA'S APPLE CAKE Q65

Typical sponge cake from the Alps, with apples, raisins, scented with cinnamon, served with English cream and whipped cream.

Postres

Desserts

CREPS SUZETTE Q100

Servidas con jarabe de naranja, cascara de naranja cristalizada, flameadas al Cointreau, acompañada de helado de vainilla (pregunte por las opciones del chef).

CREPS SUZETTE Q100

Served with orange syrup, crystallized orange peel, flambéed with Cointreau, accompanied by vanilla ice cream (ask for the chef's options).

TORTA DE RICOTTA, PERAS Y CHOCOLATE AMARGO Q65

Galleta crujiente de almendras, cremoso de queso ricotta, peras caramelizadas, ganache y salsa de chocolate amargo.

TORTA DE RICOTTA, PERAS Y CHOCOLATE AMARGO Q65

Crispy almond cookie, creamy ricotta cheese, caramelized pears, ganache, and dark chocolate sauce.

RELLENITOS DE PLÁTANO Q35

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

RELLENITOS DE PLÁTANO Q35

Ancestral recipe, plantain purée stuffed with sweet beans, dusted with powdered sugar.

PLÁTANOS EN MOLE Q35

Plátano frito ahogado en mole dulce antigüeño presentado en hoja de tuza.

PLÁTANOS EN MOLE Q35

Fried plantain drowned in sweet mole sauce.



Buffet FIN DE SEMANA

WEEKEND *Buffet*

Iniciar tu día con nuestro delicioso desayuno buffet no tiene comparación.

Disfruta de una variedad de platillos únicos, gastronomía guatemalteca, frutas, bebidas frescas y naturales, estación de crepas, waffles y muchos postres que satisfarán todos tus antojos matutinos.

Start your day with our delicious breakfast buffet that is unmatched.

Enjoy a variety of unique dishes, Guatemalan cuisine, fruits, fresh and natural drinks, crepe station, waffles and many desserts that will satisfy all your morning cravings.

TARDES DE *Antojitos*

Afternoons OF APPETIZERS

Disfruta de una selección de delicias locales preparadas con auténticos sabores guatemaltecos.

Desde tamales y tacos, hasta enchiladas y chuchitos, cada bocado te transportará a las calles de Guatemala y te hará sentir como en casa.

Enjoy a selection of local delicacies prepared with authentic Guatemalan flavors.

From tamales and tacos, to enchiladas and chuchitos, every bite will transport you to the streets of Guatemala and will make you feel at home.

BUFFET DE *Antojitos*

Appetizer BUFFET

Tostadas
Pupusas
Enchiladas
Dobladas y tacos
Chile relleno
Pan con pollo
Chojin
Garnachas
Chuchitos
Paches
Buñuelos en miel

Torrejas
Manjar de higo
Arroz en leche
Rellenitos
Plátanos en mole
Ponche
Atol de elote
Chocolate caliente
Jamaica
Tamarindo
Café

Tostadas
Pupusas
Enchiladas
Dobladas y tacos
Chile relleno
Bread with chicken
Chojin
Grenache
Chuchitos
Paches
Fritters in honey

Torrejas
Fig delicacy
Rice in milk
Stuffed with banana and
sweet beans
Plantains in mole
Punch
Corn atol
Hot chocolate
Jamaica
Tamarind
Coffee

Bebidas
Drinks





BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS

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
Ya'ak'wal (7Up y Jugo de Naranja)	Q35
San Pellegrino	Q55
Jugo de Tomate Preparado	Q30
Cimarrona	Q25
Frapuchino	Q30

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

CERVEZAS / BEERS

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

APERITIVOS DIGESTIVOS
DIGESTIVES

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

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

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
INTERNATIONAL BEERS

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

MOCKTELES / MOCKTAILS Q40

Kiwi Caipirissima
Fresh on The Beach
Coco Chanel
Anahí
Flores de fresa
Margarita pepino y jalapeño

INFUSIONES / INFUSIONS 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
Naranja con pepita

Licores

Liquor



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

**Alcoholic beverages sales, depends on guatemalan goverment regulations*



WHISKEY	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
Chivas 21 Años	Q850	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 / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
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	Q1,450

MEZCAL	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
Mezcal Mitre	Q125	Q1,450
Hechizo Reposado	Q155	Q1,850
Hechizo Añejo	Q225	Q2,350



Licores

Liquor

*La venta de bebidas alcohólicas queda sujeta a disposiciones gubernamentales

*Alcoholic beverages sales, depends on guatemalan goverment regulations



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

RON	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
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
Ron Botran 18 años	Q80	Q750

GIN	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
Gin Xibal	Q75	Q525
Gin Xibal Equinox	Q75	Q525
Beefeater	Q50	
Tanqueray	Q50	

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

Cockteles

Cocktails



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

**Alcoholic beverages sales, depends on guatemalan government regulations*



TRADICIONALES TRADITIONALS	Q60
Margarita	Capiriña
Apple Margarita	Whiskey Sour
Martini	Caballo Blanco
Apple Martini	Caballo Negro
Long Island	Sangría
Piña Colada	Sangría Española
Blue Margarita	Sex on the Beach
Alexander	Mojito
Bulldog	Calajún Itzá
Daiquirí	Cucaracha
Desarmador	Cupido
Cosmopolitan	Campechana
Ruso Blanco	Blueberry Ginger Tiki
Ruso Negro	Margarita de Tamarindo
Sunset Nakún	Pink Lady
Bloody Mary	
PREMIUM	COPA / GLASS
Negroni	Q65
Electric Lemunade	Q65
Paloma	Q65
Mojito Frutos Rojos	Q70
Toms Collins Gin	Q70
Beso del Amor	Q75
Old Fashion Jack Daniels	Q85
Watermelon Spritz	Q90
Martini Real	Q95
Old Fashion Zacapa 23	Q120
Gin Fizz de Albahaca	Q105
Mezcal Mule	Q165
Riunite Red Sangría	Q115
Hechizo Las Cañas	Q135
Hechizo Carajillo	Q135
Hechizo Antigüeño	Q145
Coco Acapulco sin alcohol	Q45
Pepino Shot sin alcohol	Q35
Pepino Shot con alcohol	Q55

SE AGREGARÁ 15% DE SERVICIO / 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED



Vinos

Wines

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

**Alcoholic beverages sales, depends on guatemalan goverment regulations*



TINTOS

COPA

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

Q70
Q70
Q85

BLANCOS

COPA

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

Q70
Q95

ESPUMANTES

COPA

Prosecco Brut Noai Colestel Véneto Italia

Q75

TINTOS

BOTELLA

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

Q510
Q340
Q395
Q340
Q380
Q495
Q650
Q610
Q430
Q540
Q610
Q610
Q750



BLANCOS

BOTELLA / BOTTLE

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 / BOTTLE

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

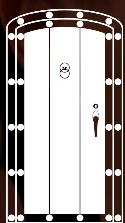
BOTELLA / BOTTLE

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

MEDIAS BOTELLAS

BOTELLA / BOTTLE

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



HOTEL
CAMINO
REAL
ANTIGUA GUATEMALA

COMO NINGÚN
OTRO LUGAR

EN EL

Mundo