



# ¡BIENVENIDOS A ESTA SU CASA!

Aquí encontrará las más **tradicionales recetas** de comida que ha hecho a nuestra gastronomía famosa alrededor del mundo.

Esperamos que disfrute de nuestra comida tanto como nosotros **disfrutamos preparándola** especialmente para usted.



Nuestro menú representa un viaje gastronómico por la deliciosa cultura guatemalteca. Recorreremos la geografía de Guatemala con delicias originarias de Chimaltenango, Cobán, Livingston, Escuintla, entre otros.

Cada receta fue **investigada cuidadosamente** y corresponden a las consideradas patrimonio nacional o sus orígenes fueron recabados de fuentes históricas fidedignas.

Sin embargo, algunos platillos que son necesarios para hacer este menú completo; no tienen raíces históricas que los representen.

En este menú indicamos cuales son estos platillos de fusión moderna y les garantizamos que usamos la filosofía culinaria de los cuatro humores (frío, caliente, húmedo y seco) para crearlos.

Cada plato de este menú de comida de casa es preparado al momento de pedirlo por lo que no somos muy rápidos para servir. Pero la calidad y frescura de cada plato hace que valga la pena la espera.

¡Gracias por su comprensión!

# REFERENCIAS



*Levemente  
picante*



*45 minutos  
de preparación*



*Contiene  
gluten*



*Invenciones  
propias modernas*

A los precios de este menú agregaremos  
10% de servicio. ¡Buen Provecho!

# DESAYUNOS

Todos los desayunos acompañados de mosh y jugo de naranja o café guatemalteco.

## EL CLÁSICO CHAPÍN

Huevos a su gusto: **Revueltos, estrellados, simples o con tomate y cebolla**; acompañados de frijoles parados, crema y plátanos fritos.

**Q55.00**

---

## EL QUITA GOMA

Huevos pochados en una deliciosa sopa sazonada con apazote y cilantro, **garantizado para eliminar los últimos resabios de la fiesta.**

**Q70.00**

---

## CONTINENTAL

Pan blanco tostado acompañado de nuestra deliciosa mermelada de la casa, frutas de estación y mantequilla.

**Q45.00**



## WAFLES DEL VIAJERO

Cuatro crujientes y calentitos wafles acompañados con fruta de temporada y bañados en **salsa de canillita de leche.**

**Q60.00**



## DE LA CIUDAD

Omelette de tres ingredientes a su elección: **tomate, chile pimiento, cebolla, hongos y queso gruyere**; acompañado de crema, frijoles negros parados, plátanos fritos y fruta fresca.

**Q65.00**

---

## DE LA ABUELITA

Huevos al gusto bañados en salsa de frescos tomates acompañados de frijoles parados, crema, plátanos fritos, aguacate y tocino.

**Q62.00**

---

## A LA AMERICANA

Tres **panqueques** con miel de maple y mermelada de la casa, acompañados de fruta de la estación.

**Q60.00**



**AVENA Q25.00**





## LOS CHUCHITOS DE LA MARY

Cacerola de chuchitos al sartén con huevo revuelto acompañados en salsa criolla, crema, queso duro y aguacate.

**Q65.00**

## EL SALUDABLE

Bowl de Yogurt, Granola y fruta de la estación con higos confitados y topping de chocolate artesanal.

**Q55.00**



## DEL CAMPO

¡Para el que sabe comer bien! Huevos al gusto acompañados de frijoles parados, crema, plátanos fritos con 4 onzas de lomito asado a su gusto y chorizo ahumado.

**Q88.00**





# ENSALADAS

## ENSALADA DE CHILE PIMIENTO Y ELOTES ASADOS

Los deliciosos sabores del chile pimiento y elotes asados con una base de crujiente lechuga y nuestro sensacional aderezo de pepitoria.

**Q60.00** CON LOMITO **Q75.00**

F



## PILOYADA

Una de las deliciosas ensaladas de Antigua Guatemala.

Frijoles Piloyes, carne de cerdo, chorizos y longanizas con tomates y una deliciosa marinada de la casa.

**Q55.00**



## ENSALADA DE AGUACATE Y PALMITO

Delicioso palmito con cremoso aguacate, aros de tomate y chips de tortilla sobre una cama de lechugas y balanceado con un aderezo cremoso de cilantro.

**Q60.00** CON POLLO **Q72.00**

F





# SOPAS

## CALDO DE GALLINA CRIOLLA

Consomé de **gallina criolla** cocinada lentamente para que tenga todo su sabor. Acompañado de elote, güisquil, zanahoria, arroz guatemalteco y aguacate. Elija si quiere la gallina asada o cocida.

**Q90.00**



## SOPA DE TARTARITAS

Deliciosa sopa de res y vegetales con las tradicionales tartaritas hechas al momento.

**Q40.00**

## CON SALPICÓN DE RES

**Q65.00**

## SOPA DE FRIJOLES CON TOCINO Y TORTILLA DORADA

La tradicional sopa de frijoles negros con tocino y tortilla tostada, acompañada de aguacate, cilantro y cebolla picada.

**Q50.00**

**AGREGUE CREMA Q5.00**



# PLATOS FUERTES

Tenemos tamalitos de maíz o de chipilín

## HILACHAS - Q88.00

Este plato consistente y muy sabroso es originario de Salamá, Baja Verapaz, y es considerado uno de los emblemáticos de la cocina guatemalteca.

Carne de res con papas bañada en salsa de achiote y chiles pimientos rojos.

---

## PULIQUE DE POLLO - Q90.00

Este delicioso plato, originario de Guazacapán en Santa Rosa y Jalapa, debe su delicioso sabor al Apazote.

¡Es delicioso! Pollo de una pequeña granja de San Felipe de Jesús, bañado en un recado de tomate, chile guaque con apazote que le da su color y sabor característicos.

---

## FRIJOLES ROJOS CON COSTILLA AHUMADA Y CHORIZO DE TECPÁN

¡Un platillo que deleita y satisface! La mezcla de chorizo ahumado, costilla y frijoles rojos lo hace exquisito.

**Q96.00**

## COCIDO GUATEMALTECO DE RES - Q80.00

**¡El epítome de la comida de confort de Guatemala!**

A base de un succulento caldo de res y vegetales, este platillo se acompaña con su carne y vegetales cocidos; arroz, cilantro, cebolla y aguacate.

---

## ADOBADO - Q90.00

Lomo de cerdo asado, con un sabroso adobo tradicional a base de achiote, tomate y especias nativas.

¡Acompañado de arroz y vegetales!

---

## MUESTRARIO CHAPÍN

**¡Para hacer un viaje gastronómico por Guatemala!**

Tres porciones pequeñas con Pepián de carne, Jocón de pollo y Kak Ik de pavo acompañado de güisquil, papa y zanahoria, arroz guatemalteco y tamalitos de maíz.

**Q100.00**





## PEPIÁN DE TRES CARNES

¡La clásica receta de la comida de fiesta guatemalteca! Cerdo, res y pollo en la tradicional salsa de **18 ingredientes**, acompañado de arroz guatemalteco y vegetales

**Q90.00**

## JOCÓN - Q90.00

Un delicioso recado que debe su nombre a los cinco ingredientes verdes que se usan: cebollín, chile pimiento verde, miltomate, tomates verdes y cilantro, que ahogan un delicioso pollo cocido en su punto. Este plato se acompaña con arroz y vegetales.



## KAK IK

La receta tradicional de Cobán de pavo con salsa de chiles, preparada en su versión de recado, elaborada poco picante, y chile a su gusto para los valientes.

**Q100.00**

## SUBANIK

El espectacular plato de fiesta de San Martín Jilotepeque que usa una técnica de cocción similar al papillote francés. ¡Exquisito! Acompañado de tamalitos.

**Q130.00**



# DELICIAS A LA PARRILLA

## PARRILLADA CHAPINA

PARA DOS: Q300.00  
PARA CUATRO: Q590.00

El chapín le pone su toque a todo, y eso se descubre en los cuatro ingredientes base de la dieta maya: maíz, frijol, chile y calabaza; y que no pueden faltar en la parrillada guatemalteca: elote asado, frijolitos volteados, chirmol y tortillas.

Además, nuestra parrillada trae lomito y puyazo importado, una pieza de pollo, chorizo ahumado y longaniza guatemalteca, guacamol, papas a la parrilla y cebollitas a la llama.

## DEL MAR Y DE LA TIERRA

INDIVIDUAL: Q225.00  
PARA DOS: Q450.00  
PARA CUATRO: Q900.00

**¡Lo mejor de dos mundos!** Camarones Jumbo y Rib Eye importado a la parrilla, bañados en nuestra deliciosa salsa a base de mantequilla con ajo y acompañados de su elección de tres opciones: Ensalada de la casa, papas a la parrilla, guacamol o frijoles negros volteados.

## POLLO ASADO

INDIVIDUAL: Q115.00  
PARA DOS: Q220.00  
PARA CUATRO: Q400.00

Pollo criado artesanalmente en San Felipe de Jesús asado a la parrilla acompañado de frijoles volteados, guacamol, papas, y cebollitas a la llama.

## T-BONE

INDIVIDUAL: Q290.00  
PARA DOS: Q560.00  
PARA CUATRO: Q1.100.00

Esta succulenta pieza une dos de las partes más nobles de la carne vacuna: **El Lomito y el Entrecot**. Cocinada a su gusto esta generosa porción seguramente dejará satisfecho aún al más comelón. Se acompaña con papas asadas, ensalada y tortillas calientitas.



# PARRILLADA CHAPINA





## **RIB EYE** *F* **INDIVIDUAL: Q260.00** **PARA DOS: Q500.00** **PARA CUATRO: Q1,000.00**

Deliciosos Rib Eye importado cocinado a su gusto y acompañado de tres opciones a su elección: Ensalada de la casa, papas a la parrilla, guacamol o frijoles negros volteados y las infaltables tortillas.

---

## **CAMARONES A LA PARRILLA** *F* **INDIVIDUAL: Q185.00** **PARA DOS: Q360.00** **PARA CUATRO: Q700.00**

Deliciosos camarones jumbo marinados en mantequilla de ajo y asados a su punto. Acompañe estas delicias con su elección de tres opciones entre: Ensalada de la casa, papas a la parrilla, guacamol o frijoles negros volteados, y por supuesto, tortillas.

---

## **LOMITO, PUYASO O MIXTO** *F* **INDIVIDUAL: Q145.00** **PARA DOS: Q280.00** **PARA CUATRO: Q495.00**

Disfrute de nuestras carnes importadas. Tierno Lomito o jugoso Puyazo o un poco de los dos al punto que prefiera, acompañado de papas, frijoles volteados, guacamol, tortillas y cebollitas a la llama.





# CON SABOR A MAR

## PESCADO AL MODO MÍO

Filete de pescado a la plancha gratinado con queso mozzarella, acompañado de arroz chapín y tomates asados.

**Q110.00** 

## MOJARRA FRITA

Fresca mojarra entera empanizada y frita a su gusto. Acompañada de nuestra crujiente tostada con ensalada de la casa y papitas de camote frito.

**Q85.00** 

## TAPADO

¡El emblemático platillo de Izabal!

Pescado y mariscos cocidos en leche de coco, plátano y yuca (45 minutos).

**Q210.00** 

## CAMARONES COSTEÑOS

Camarones a su gusto: Pinchitos marinados con nuestro chimichurri de cilantro, al ajillo o empanizados, acompañados de arroz al estilo chapín y vegetales salteados.

**Q165.00** 





# CEVICHE



El clásico y refrescante ceviche preparado con nuestra receta tradicional.

**DE  
CAMARÓN**  
Q125.00

**DOS  
INGREDIENTES**  
Q150.00

**VUELVE  
A LA VIDA**  
(Tres ingredientes)  
Q175.00

**Opciones:** Pescado, almeja y camarón





# VEGETARIANO

## QUILETES ANTIGÜEÑOS

Quiletes guisados en caldo de vegetales, acompañados de aguacate y limón. Símbolo de rebeldía de los Antigüeños. **Este plato es la razón que llaman "Panzas Verdes" a los Antigüeños.**

**Q51.00**

---

## HUMMUS CHAPÍN

Hummus de frijol blanco con aceite extracto de chile cobanero, palitos de zanahoria, apio y chips de tortilla tostada

**Q48.00**

---

## PARRILLADA VEGETARIANA

¡Deliciosamente vegano! Papas, berenjena, zanahorias, zucchini, chiles pimientos, elote, hongos y cebollas a la parrilla acompañados de aceto balsámico condimentado.

**Q90.00**

---

## PULIQUE DE LENTEJAS

Desde Chimaltenango nos llega este exquisito plato de pulique en versión vegetariana con lentejas. **El Apazote se considera medicinal dentro de la cultura maya.**

**Q75.00**

---

## SÁNDWICH VEGETARIANO

En pan tostado: Chile pimiento, zucchini y zanahorias asados, queso de capas, lechugas y mayonesa de aguacate. Acompañado de papas caseras y salsa de tomate.

**Q75.00**



# MENÚ INFANTIL

## TORTILLAS CON QUESO

Deliciosas tortillas con queso derretido. ¡Para chuparse los dedos! Este plato viene acompañado de repollo encurtido, guacamole y salsa criolla de tomate.

**Q42.00**

## DEDITOS DE POLLO



Tiras de pechuga de pollo empanizadas por nosotros, acompañadas de papitas caseras.

¡Delicioso y saludable!

**Q45.00**

# POSTRES

## PASTEL DE RELLENITO

Tortitas de plátanos fritos y frijoles dulces bañados en salsa de caramelo. ¡Irresistible!

**Q39.00**

---

## TORREJAS

Delicioso pan de mollete envuelto y relleno de crema, bañado en miel de anís, clavo, pimienta gorda y canela.

**Q30.00**

---

## PLÁTANOS EN MOLE

La receta chapina de tajadas de plátano frito bañadas en salsa de chocolate, especias y ajonjolí.

**Q35.00**



## PLATO DE DULCES TÍPICOS

Una deliciosa selección de nuestros exquisitos dulces: Canillita de Leche, Higo, Bolitas de Coco y Colocho de Guayaba.

**Q30.00**

---

## TARTELETA ANTIGÜEÑA



Una deliciosa tartaleta de inspiración francesa con manjar de leche y trocitos de nuestros deliciosos dulces. ¡Irresistible!

**Q53.00**



# PRIMOROSAS

## VAINILLA

Helado de vainilla sobre magdalena de chocolate, higos y chilacayotes en miel, salsa de caramelo, crema batida y topping de alborotos.

**Q60.00**

---

## FRESA

Helado de fresa sobre magdalena, fresas y banano, salsa de canillita de leche con topping de espumilla.

**Q60.00**

---

## CHOCOLATE

Helado de chocolate sobre magdalena de vainilla, trocitos de canillita de leche y naranja confitada, salsa de chocolate con topping de coco y almendras.

**Q60.00**

## DE CAFÉ

Helado de chocolate sobre magdalena de vainilla con shot de espresso, crema batida y topping de chocolate artesanal.

**Q60.00**





# BEBIDAS FRÍAS

## ROSA DE JAMAICA

Rosa de Jamaica hecha en casa, endulzada con mieles de nuestra confitería y con un toque de canela.

**Q26.00**

---

## TAMARINDO

Refrescante y acidito fresco natural.

**Q26.00**

---

## AGUA PURA

De botella desechable

**Q14.00**

Shangri-La Soda Mineral

**Q17.00**

Agua Mineralizada

Santa Delfina **Q24.00**

---

## LICUADOS DE FRUTA DE TEMPORADA

Refrescantes y saludables licuados hechos al momento con la selección favorita de ingredientes (agua o leche).

**Q30.00**

---

## CIMARRONA

Agua mineral con jugo de limón y sal. ¡Hidratación rápida!

**Q30.00**

## HORCHATA

La horchata elaborada con un "secreto". ¡Deliciosa!

**Q26.00**

---

## CHILACAYOTE

De la más antigua tradición dulcera nos viene esta refrescante delicia (elija entre tradicional y frozen).

**Q30.00**

---

## SODAS

Las conocidas bebidas carbonatadas para todos los gustos.

Escoja entre Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja y Sprite.

**Q18.00**

---

## LIMONADA O NARANJADA

6 onzas de delicioso jugo de (elija entre tradicional y frozen).

**Q26.00**

---

## JUGO PREPARADO

Jugo de tomate con jugo de limón, un toque de pimienta y sal. ¡Para recuperarse!

**Q30.00**

# CHILACAYOTE FROZEN



# BEBIDAS CON ALCOHOL

## GINEBRA

Gin Tonic Q 50.00  
Espresso Martini Q 55.00

## RON

Mojito Q 48.00  
Piña Colada Q 50.00  
Cuba Libre Q 50.00  
Shot Zacapa Q 45.00

## VODKA

Shot Q 38.00

## TEQUILA

Margarita Q 50.00

## WHISKY

Highball Q 48.00  
En las Rocas Q 48.00  
Shot Q 48.00

## CON VINO

Mimosa Q 50.00  
Sangría Q 50.00

# CERVEZA

## GALLO Q28.00

La cerveza Lager, famosa en Guatemala, presenta notas típicas a lúpulo con deijos cítricos y resinosos.

## CABRO Q30.00

La cerveza Lager es elaborada en las frías tierras de Quetzaltenango.

## MONTECARLO Q35.00

La cerveza Lager, de cuerpo ligero y aromas a cereales, tiene un contenido de alcohol del 5.3%.

## MICHELADA

La cerveza favorita se mezcla con jugo de tomate, salsa inglesa tipo Worcestershire, salsa de soya, pimienta, jugo de limón, sal y Tajín.

CON CERVEZA GALLO Q48.00  
CON CERVEZA MONTECARLO Q53.00

## PICOSITA

La elección de cerveza se mezcla con agua mineral, salsa inglesa tipo Worcestershire, salsa de soya, pimienta, jugo de limón, sal y chile.

CON CERVEZA GALLO Q48.00  
CON CERVEZA MONTECARLO Q53.00



# CERVEZA ZAPOTE

## AMERICAN LAGER - Q35.00

Cerveza ámbar clara.

Cuerpo medio y buen balance entre maltas y lúpulos con buen amargor intermedio.

5% alcohol, 12 IBU.

---

## HEFEWEIZEN Q35.00

Al estilo de la cerveza bávara de trigo.

De apariencia turbia, esta cerveza tiene sabores a banano, clavo de olor y pan.

4.5% alcohol, 14 IBU.

---

## PORTER Q35.00

Esta **cerveza obscura** tiene el sabor inconfundible a malta tostada con dulzura acaramelada y un amargor intermedio.

7% alcohol 25 IBU.

## BELGIAN WHITE - Q35.00

Cerveza **tipo Ale** de trigo y cebada.

Cuerpo leve y amargor ligero y agradable, con sabores a malta y especias. 5% alcohol, 15 IBU.

---

## SCOTTISH ALE Q35.00

Inspirada en las primeras cervezas escocesas, esta Scottish Ale tiene amargor intermedio, notas a nueces y caramelo en cuerpo intermedio.

5% alcohol, 17 IBU.

---

## IPA Q35.00

Esta IPA elaborada con malta Pale tiene carácter frutal, cítrico y resinoso.

6% alcohol 56 IBU.

# CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Nuestros café son selecciones de algunos de los orígenes que han hecho famoso el café de Guatemala combinados cuidadosamente y tostados artesanalmente.

Nuestro Coffee House ofrece un lugar elegante y acogedor inspirado en los Cafés famosos de las capitales europeas.

## CHOCOLATE - Q33.00

El clásico chocolate batido elaborado con técnicas europeas

---

## ESPRESSO SIMPLE Q17.00 DOBLE Q22.00

La tradición italiana y café guatemalteco se fusionan en una bebida con carácter y distinción.

---

## VARIACIONES DE ESPRESSO

Ristretto, Macchiato, Lungo... tantas variaciones deliciosas para nuestro espresso.

SIMPLE Q22.00  
DOBLE Q27.00

## CAFÉ AMERICANO - Q25.00

La bebida a base de espresso más popular de Antigua

---

## TÉ E INFUSIONES Q30.00

Nuestros té e infusiones artesanales de hojas sueltas. Escoja entre Oolog, Frutos del Bosque, Caribe y Relax.

---

## CAPUCHINO Q26.00

El clásico café con leche espumada

## LATTE - Q26.00

Pida a nuestro barista experto que le deleite con sus creaciones artísticas

## CAFÉ GUATEMALTECO Q20.00

Nuestra versión del café filtrado con un toque especial de mieles de higo y chilacayote.

**CON LECHE** Q22.00  
**CON ESPECIAS LOCALES** Q27.00

## MOCHA - Q31.00

Café y Chocolate... ¿Qué puede ser mejor?

## DIRTY CHAI - Q46.00

Nuestro delicioso Chai con un shot de Espresso.

## CHAMEL LATTE - Q30.00

Delicioso jarabe de caramelo, expresso y leche espumada con arte original del barista.  
¡Exquisito!

## MÉTODOS Q40.00

Nuestros cafés de competencia extraídos por métodos especiales para obtener sus mejores sabores.

## CHAI Q38.00

Creemos Elephant Chai en polvo batido con leche espumada.

¡Redescubra nuestros sabores tradicionales agregando cardamomo, canela o pimienta gorda a su café!

Ofrecemos las bebidas con leche local pasteurizada.

Puede optar por **leche deslactosada UHT** o **leche de almendras** por Q 5.00 adicionales



# CAFÉ Y BEBIDAS FRÍAS

## **COLD BREW - Q26.00**

El café extraído en frío, refrescantemente estimulante.

---

## **SHAKERATO - Q25.00**

Una invención italiana que rinde homenaje a James Bond.

---

## **FREDO CAPUCHINO (ICED CAPPUCHINO) Q26.00**

La variación griega del Café Fredo con leche espumada.

---

## **ICED CARAMEL LATTE - Q35.00**

Frozen de jarabe de caramelo, espresso y leche ¡Una delicia!

---

## **ICED DIRTY CHAI Q46.00**

Frozen de Nuestro delicioso Chai con un shot de Espresso.

## **FRAPPÉ DE CAFÉ Q30.00**

Para disfrutar del café con el sabor de una granizada.

**Perfecto para un día de calor.**

---

## **CAFÉ FREDO (ICED COFFEE) Q 21.00**

La bebida obligada en Atenas, frío y refrescante café enfriado al momento.

---

## **TÉS DE HOJA SUELTA ENFRIADOS AL MOMENTO Q30.00**

Le ofrecemos Oolog, Frutos del Bosque, Caribe y Relax.

---

## **ICED CHAI - Q38.00**

Frío y cremoso Elephant Chai en polvo batido con leche espumada.

*¡Lo mejor de*  
**GUATEMALA**  
*en un solo lugar!*

Menú diseñado por  
**Equilibrio Design Studio**

guatelaria@gmail.com  
7832-3544

Calle del Arco Final,  
Antigua Guatemala.

**Horario:**

Lunes a Viernes  
**9 a.m. a 9 p.m.**

Sábado  
**8 a.m. a 10 p.m.**

Domingo  
**8 a.m. a 8 p.m.**