



Menú

¡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.



Recetas PATRIMONIO

Nuestro menú representa **un viaje gastronómico por la deliciosa cultura guatemalteca**. Recorremos 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 DEL MENÚ

A los precios de este menú
agregaremos
10% de servicio.

¡Buen provecho!



Contiene
gluten



Levemente
picante



45 minutos
de preparación



Invenciones
propias
modernas

DESAYUNOS

¡Todos los desayunos están **acompañados de mosh** y puedes elegir entre **jugo de naranja** o **café guatemalteco** y pan dulce!



Los Chuchitos de la Mary

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

Q70.00

Waffles del Viajero

Tres waffles crujientes y calentitos acompañados con fruta de temporada y bañados en salsa de canillita de leche.



Q65.00



Desayuno del Campo

¡Para el que sabe comer bien!

Huevos al gusto acompañados de frijoles parados, crema, plátanos fritos con 4 onzas de lomito importado asado a su gusto y chorizo ahumado.

Q95.00





El Saludable



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

Q55.00

El Clásico Chapín

Huevos a su gusto:

Revueltos, estrellados, simples o con tomate y cebolla; acompañados de frijoles parados, crema y plátanos fritos.

Q60.00

A la Americana



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

Q65.00

De la Abuelita

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

Q65.00

De la Ciudad

Omelette de tres ingredientes a su elección:

Tomate, chile pimiento, cebolla, hongos o queso mozzarella; acompañado de crema, frijoles negros parados, plátanos fritos y fruta fresca.

Q70.00

El Quita Goma

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

Q70.00



ENSALADAS



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.

Q60.00



Enchiladas

Sobre dos crujientes tostadas:

Encurtido de remolacha y verduras de estación con sofrito de cerdo y coronado con un huevo duro y salsa casera de tomate

Q65.00



F

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 mil islas.

Q65.00 Con Pollo Q80.00



F

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.

Q65.00 Con Lomito Q85.00



ENTRADAS

Queso Fundido

Desde Quetzaltenango vienen estos deliciosos quesos (Mozzarella y Gruyere) que preparamos fundiéndolos al tradicional estilo guatemalteco. ¡Que lo disfrute! Viene acompañado de Tortillas

Simple: Q 85.00

Con chorizo, tocino o chile pimiento y cebolla: + Q5.00 por ingrediente



SOPAS



Sopa de Tartaritas

Deliciosa sopa clara de res y vegetales con las tradicionales tartaritas.

Q45.00

Con salpicón de Res

Q70.00

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.

Q60.00

Agregue crema + Q5.00



Platos FUERTES



● **Pepián de tres carnes**

¡La clásica receta de la comida de fiesta guatemalteca!

Cerdo, res y pollo en el tradicional **recado de 18 ingredientes**, acompañado de arroz guatemalteco y vegetales

Q100.00

🔥 **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



● **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 a la parrilla.

Q95.00

¡Tenemos tamalitos de maíz y de chipilín hechos en casa!



Subanik

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

Acompañado de un tamalito.

Q130.00

Cocido guatemalteco de Res

¡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.

Q90.00



Jocón

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.

Q95.00

Platos FUERTES

Hilachas

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.

Q95.00

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.

Q100.00

Pulique de Pollo

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.

Q95.00

Adobado

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

Acompañado de arroz y vegetales.

Q100.00



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.

Q110.00



Delicias A LA PARRILLA

Parrillada Chapina

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, tortillas y chirmol.

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

Para dos: Q325.00
Para cuatro: Q610.00

Del Mar y de la Tierra

¡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 deliciosas opciones:

Ensalada de la casa, papas a la parrilla, guacamol y frijoles negros volteados.

Individual: Q230.00
Para dos: Q460.00
Para cuatro: Q920.00



Delicias A LA PARRILLA

Pollo Asado

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

Individual: Q120.00
Para dos: Q220.00
Para cuatro: Q440.00

Lomito o puyaso importado

¡Disfrute de nuestras carnes importadas!

Tierno Lomito o jugoso Puyazo al punto que prefiera, acompañado de papas, frijoles volteados, guacamol, tortillas y cebollitas a la llama.

Individual: Q160.00
Para dos: Q300.00
Para cuatro: Q580.00

Camarones a la Parrilla

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.

Individual: Q195.00
Para dos: Q380.00
Para cuatro: Q730.00

Rib Eye

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.

Individual: Q275.00
Para dos: Q580.00
Para cuatro: Q1,150.00



T-Bone

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. Con nachos, papas, guacamol, frijoles y tortillas

Individual: Q290.00
Para dos: Q560.00
Para cuatro: Q1,100.00

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.

Q115.00

Camarones Costeños

Camarones a su gusto:

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

Q175.00

Mojarra Frita



Fresca mojarra entera empanizada y frita a su gusto.

Acompañada de nuestra crujiente tostada con ensalada de la casa y lascas de aguacate

Q95.00

Tapado



¡El emblemático platillo de Izabal!

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

Q210.00

CEVICHE

Ceviche de Camarones

El clásico y refrescante ceviche preparado con nuestra receta tradicional.

Preparado con camarones.

Q125.00

Con dos ingredientes

El clásico y refrescante ceviche preparado con nuestra receta tradicional.

Dos ingredientes a escoger: Pescado, almeja ó camarón.

Q150.00

Vuelve a la Vida

El más completo de todos los ceviches:

Preparado con pescado, almeja y camarón. ¡Garantizado que resucita hasta el más engomado!

Q175.00



TAPADO

CEVICHE



MOJARRA

VEGETARIANO



Hummus Chapín

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

Q55.00



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.

Q85.00



Quiletos Antigüenos

Quiletos guisados en caldo de vegetales, acompañados de aguacate y limón. Símbolo de rebeldía de los Antigüenos.

Este plato es la razón que llaman "Panzas Verdes" a los Antigüenos.

Q60.00

Parrillada Vegetariana

¡Deliciosamente **vegano!**

Con papas, berenjena, zanahorias, zucchini, chiles pimientos, elote, hongos y cebollas a la parrilla acompañados de vinagre balsámico.

Q95.00



Sandwich Vegetariano

En pan tostado: Chile pimiento, zucchini y zanahorias asadas, queso de capas, lechugas y mayonesa de aguacate.

Acompañado de papas caseras y salsa de tomate.

Q80.00



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

Q45.00

Deditos de Pollo

Tiras de pechuga de pollo empanizadas por nosotros, acompañadas de papitas caseras. ¡Delicioso y nutritivo!

Q50.00

POSTRES

Pastel de Rellenito

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

Q40.00

Torrejas

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

Q33.00

Plátanos en Mole

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

Q45.00

Plato de Dulces Típicos

Una deliciosa selección de nuestros exquisitos dulces:

Canillita de Leche, Higo, Bolitas de Coco, Tamarindo y Colocho de Guayaba.

Q30.00

Tartaleta Antigüena

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

¡Irresistible!

Q55.00





PRIMOROSAS



Vainilla

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

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 y salsa de chocolate con topping de coco.

Q60.00

De Café

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

Q60.00



Diseñado por
Equilibrio Design Studio

Horario:

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

Sábado
9 a.m. a 10 p.m.

Domingo
8 a.m. a 6 p.m.

guatelaria@gmail.com
7832-3544

Calle del Arco Final,
Antigua Guatemala.