



## *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, Escuintla y Sacatepéquez, 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



Invenciones  
propias  
modernas

# DESAYUNOS

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



## Los Chuchitos de la Mary 95.00

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

*T*



## Desayuno del Campo 95.00

¡Para el que sabe comer bien!

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



## Chilaquiles 75.00

Tortillas bañadas en salsa roja de tomate y salsa verde de miltomate, crema, pechuga de pollo, queso mozzarella, aguacate y coronadas con huevos estrellados.

Un plato de comida que surge de la necesidad de aprovechar las tortillas frías y se transforma en una delicia por la pasión y sazón de las abuelas: los chilaquiles.



### **A la Americana 70.<sup>00</sup>**

Tres panqueques con miel de maple y mermelada de la casa, coronados con una bola de helado y acompañados de fruta de la estación.



### **El Saludable 60.<sup>00</sup>**

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



### **De la Ciudad 75.<sup>00</sup>**

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.

### **Waffles del Viajero 70.<sup>00</sup>**

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



### **De la Abuelita 65.<sup>00</sup>**

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

### **El Clásico Chapín 65.<sup>00</sup>**

Huevos a su gusto:

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



# ENSALADAS



## Piloyada 75.00

¡Una de las deliciosas ensaladas de Antigua Guatemala!

Frijoles Piloyes, carne de cerdo, chorizo, longaniza y una deliciosa marinada de la casa.

## Enchiladas 75.00

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.



## Ensalada de Chile Pimiento

Los deliciosos sabores del chile pimiento y elotes asados con una base crujiente de lechuga, **Tomate Heirloom** y aderezo de pepitoria.

*F*

## Ensalada de Aguacate

Delicioso palmito con cremoso aguacate y **Tomate Heirloom** sobre una cama de lechugas balanceado con aderezo cremoso de mil islas.



Con camarón  
110.00

Con lomito  
de res 95.00

Básica con  
pollo 85.00



## ENTRADAS:

### Plato de Antojitos Típicos para dos 125.00

Una deliciosa variedad de antojitos típicos para compartir en un solo plato: 2 chuchitos, 2 garnachas, 4 tacos, 2 enchiladas y 5 buñuelos de banano.



## 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 95.<sup>00</sup>

Con pollo + 10.<sup>00</sup>

Con carne + 10.<sup>00</sup>

Con camarones + 15.<sup>00</sup>



# SOPAS



### Sopa de Tartaritas con salpicón de Res 75.<sup>00</sup>

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



### Sopa de Tortilla 75.<sup>00</sup>

Sopa de vegetales con pollo a la parrilla, trocitos de queso, crema, tiritas de tortilla, ¡un plato inolvidable con sabor a hogar!

### Sopa de Frijoles con tocino y tortilla dorada 75.<sup>00</sup>

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

**Agregue crema + 10.<sup>00</sup>**

# Platos FUERTES

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



## Pepián de tres carnes 110<sup>00</sup>

¡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.

## 🔥 Kak Ik 110<sup>00</sup>

La receta tradicional de Cobán de pavo con salsa de chiles, preparada en su versión de recado.

Elaborada poco picante o chile a su gusto para los valientes.



## Caldo de Gallina Criolla 110<sup>00</sup>

Media 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.





### Subanik 135<sup>.00</sup>

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

Acompañado de un tamalito.

### Cocido Guatemalteco de Res 100<sup>.00</sup>

¡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.



### Jocón 100<sup>.00</sup>

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.



### **Estofado Ceremonial 130.00**

Delicioso platillo ceremonial en Ciudad Vieja Sacatepéquez: estofado con carne de res, cerdo y pollo preparadas en una salsa espesa de tomate y vegetales frescos.

Servido caliente con ensalada rusa, arroz y tamalitos.



### **Muestrario Chapín 130.00**

¡Para hacer un viaje gastronómico por Guatemala!

Cuatro porciones pequeñas de Pepián de Carne, Jocón de Pollo, Kak Ik de Pavo y Frijoles Rojos con Costilla.

### **Frijoles rojos con costilla ahumada y chorizo de Tecpán 110.00**

¡Un platillo que deleita y satisface!

La mezcla de chorizo ahumado, costilla y frijoles rojos lo hace exquisito.



### **Hilachas 100.00**

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 deshebrada con papas y zanahoria en recado de tomates frescos y chiles pimientos rojos.

### **Adobado 110.00**

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

Acompañado de frijoles volteados y guacamol.

# *Delicias* **A LA PARRILLA**

## **Parrillada de lujo**

**Para dos 450<sup>.00</sup> | Para cuatro 890<sup>.00</sup>**

Los hermanos chapines en EE.UU. están aprendiendo de los gringos y enseñándonos sobre las Carnes "Estilo Tejano".

En su honor tenemos esta deliciosa y abundante parrillada con Rib-Eye y T Bone (importados de Nicaragua), costilla de cerdo; además lleva chorizo, longaniza chapina y cuatro opciones de guarniciones a su gusto.

## **Lomito o puyazo importado**

**Individual 160<sup>.00</sup> | Para dos 300<sup>.00</sup> | Para cuatro 580<sup>.00</sup>**

¡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.

**Agregue** Porción para dos 95<sup>.00</sup>  
**Camarones Jumbo:** Porción para cuatro 180<sup>.00</sup>





## Camarones a la Parrilla

Individual 195.<sup>00</sup>

Para dos 380.<sup>00</sup>

Para cuatro 730.<sup>00</sup>

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.

## Rib Eye 275.<sup>00</sup>

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.



## T-Bone 290.<sup>00</sup>

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.

## Parrillada Chapina

Para dos 325.<sup>00</sup>

Para cuatro 610.<sup>00</sup>

Nuestra deliciosa parrillada incluye lomito, viuda y adobado, chorizo ahumado y longaniza guatemalteca.

Está acompañada de guacamol, papas a la parrilla, frijoles volteados, elotes asados, chirmol, cebollitas a la llama y tortillas.



# Con sabor **A MAR**

## **Ceviche de dos ingredientes 150.00**

El clásico y refrescante ceviche preparado con nuestra receta tradicional con pescado y camarón.

## **Ceviche de Camarones 125.00**

El clásico y refrescante ceviche preparado con nuestra receta tradicional.



## **Mojarra Frita 100.00**

Fresca mojarra entera empanizada y frita a su gusto.

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



## **Camarones Costeños 190.00**

Camarones a su gusto:

Camarones marinados con chimichurri de perejil con aceite de oliva o empanizados en panko y coco, acompañados de arroz al estilo chapín y vegetales salteados.

## **Pescado al Modo Mío 120.00**

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



# Menú VEGETARIANO



## Sándwich Vegetariano 80.00

En pan ciabatta: hongos portobello, chile pimiento, zucchinis, tomate Heirloom, zanahorias asadas, queso de capas, lechuga y mayonesa de aguacate.

Acompañado de papas caseras y salsa de tomate.

## Parrillada Vegetariana 95.00



¡Deliciosamente **vegano**! Elote, papas, berenjena, zanahorias, zucchini, chiles pimientos, elote, cebollas a la parrilla, hongo portobello, guacamol, frijoles volteados (refritos) y delicioso chirmol tradicional.

## Pulique de Lentejas 85.00

Desde Chimaltenango nos llega este exquisito plato de pulique en versión vegetariana con lentejas.

El apazote se considera medicinal dentro de la cultura maya.

# Menú INFANTIL



## Mini Shuco 60.00

Shuco de salchicha en pan de agua con repollo, bañado en Kétchup y acompañado de papas fritas wedge caseras.



## Tortillas con Queso 50.00

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

## Deditos de Pollo 55.00

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





## POSTRES

### Tartaleta Antigüena 55.00

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



¡Irresistible!

### Plátanos en Mole 45.00

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

### Pastel de Rellenito 40.00

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



### Torreas 33.00

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

### Plato de Dulces Típicos 30.00

Una deliciosa selección de nuestros exquisitos dulces:

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

## PRIMOROSAS



### Vainilla 60.00

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

### Chocolate 60.00

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

### Fresa 60.00

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

### De Café 60.00

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



# DULCES TÍPICOS



**Canillitas de leche**

Caja de 15 Canillitas de leche 40.<sup>00</sup>  
Bolsa de Canillitas de Leche 12.<sup>00</sup>  
Canillitas de Leche Morenas 16.<sup>00</sup>



**Higos**

Rellenos de cocada real 14.<sup>00</sup>  
Rellenos de mazapán 12.<sup>00</sup>  
Higos 7.<sup>00</sup>



**Chilacayote**  
30.<sup>00</sup>



**Naranja rellena de  
Mazapán 28.<sup>00</sup>**



**Camote**  
22.<sup>00</sup>



**Mazapán de  
Cajeta 22.<sup>00</sup>**



**Almendrita  
de leche 13.<sup>00</sup>**



**Naranjas con  
chocolate 11.<sup>00</sup>**



**Frutitas de  
Mazapán 10.<sup>00</sup>**



**Colochos de  
Guayaba 6.<sup>00</sup>**



**Tamarindos**  
5.<sup>00</sup>



## **¡VISITE NUESTRA TIENDA!**

Puede visitar nuestra hermosa tienda para traer sus dulces favoritos y se le añadirá la compra a su cuenta.

## **TIENDA DE DULCES EN LÍNEA**





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

En el 33 "A" de la Calle del  
Arco, en La Antigua  
Guatemala.