



Restaurantes
La Fonda de la Calle Real
La Antigua Guatemala desde 1975

Desayunos

BEBIDAS

Jugo natural - <i>Papaya, piña, naranja</i>	
Pequeño	16.00
Grande	30.00
Jugo de naranja con fresas	30.00
Limonada o naranjada con agua	25.00
con soda	26.00

Café Antigüeño	16.00
Café de Olla con canela y rapadura	18.00
Espresso con o sin espuma	18.00
Cappucino sencillo	20.00
Doble	25.00
Chocolate con Leche	20.00
con Agua	18.00
Te Caliente	12.00

DELICIAS DE LA MAÑANA

EL TRADICIONAL

Huevos a su gusto
frijolitos, platanitos fritos, chorizo,
chirmol, queso fresco, salsa ranchera,
pan francés o tortillas, café antigüeño o té
y jugo de naranja
65.00

EL DE MI ANTOJO

Carne adobada, chirmol, huevos a su gusto,
chorizo antigüeño, frijoles, platanitos,
queso fresco, pan francés o tortillas
jugo de naranja
85.00

EL SALUDABLE*

Fruta tropical mixta, yogurt,
pan integral, jalea casera
Café Antigüeño
65.00

EL ANTIGÜEÑO

Tamal colorado de pollo o marrano,
pan francés y mollete dulce
Café Antigüeño o Chocolate
55.00

DESAYUNOS "A LA CARTA"

Fruta Mixta -Plato Grande* 45.00
Fruta de estación con yogurt
y granola

Omelette 60.00
de jamón, queso, cebolla y tomate, frijoles,
ranchera, pan francés y café

Panqueques y Fruta Fresca 60.00
Con miel, miel de maple o jalea de
frutas, mantequilla y jugo de naranja

Omelette Vegetariano* 60.00
De Chile pimiento, hongos, tomate y
cebolla, con frijoles, ranchera, pan
francés y café

Frijoles Parados Enteros o Volteados
Con fritura de ajo y cebolla con queso
fresco, crema y tortillas
45.00

Se agregará el 10% de servicio al total de su consumo



Restaurantes

La Fonda de la Calle Real

La Antigua Guatemala desde 1975

Bebidas

RON

Botrán Extra Light	40.00
Venado	35.00
Colonial	45.00
Botrán Añejo 12 Años	50.00
Zacapa Centenario	75.00

TEQUILA

José Cuervo Blanco	40.00
José Cuervo Reposado	45.00

TEQUILA 100% AGAVE

Herradura Blanco	50.00
José Cuervo 1800	65.00
Herradura Reposado	65.00
Don Julio Reposado	65.00

VODKA

Botrán de Guatemala	30.00
Stolichnaya	40.00
Finlandia	40.00
Absolut	45.95

WHISKY

Johnnie Walker - Etiqueta Roja	45.00
Johnnie Walker - Etiqueta Negra	60.00
Old Parr	60.00

GINEBRA

Tanqueray	50.00
-----------	-------

COCTELES

Piña Colada	45.00
Piña Colada doble	75.00
Mojito	45.00
Mojito con fresa	50.00
Cuba Libre con Botrán Extra Light	40.00
Daiquirí	45.00
Planter's Punch	50.00
Margarita	50.00
Vodka Collins o Tonic	40.00
Bloody Mary	45.00
Screwdriver	45.00
Sangría	45.00
Suero	30.00

CERVEZAS

Gallo	26.00
Cabro	26.00
Moza	26.00
Dorada Draft	26.00
Montecarlo	27.00
Corona Extra	27.00
Chelada agregar + Q10	
Michelada agregar + Q15	

GASEOSAS

Pepsi	17.95
7up	17.95
Agua Mineral	17.95
Pepsi Dieta	18.95
Agua pura embotellada	11.00

REFRESCOS, LICUADOS Y JUGOS

Horchata	27.00
Rosa de Jamaica	23.00
Naranjada o Limonada con agua	25.00
Naranjada o Limonada con soda	26.00
Limonada con hierbabuena y fresa	30.00
Fruit Punch	30.00
Piña Colada sin alcohol	35.00
Jugo de Naranja	30.00
Jugo de tomate preparado	28.00
Te Frío	25.00
Tamarindo	27.00
Cimarrona	27.00

BEBIDAS CALIENTES

Café Antigüeno	16.00
Café de Olla con canela y rapadura	18.00
Espresso con o sin espuma	18.00
Cappucino sencillo	20.00
Doble	25.00
Chocolate con Leche	20.00
con Agua	18.00
Te Caliente	12.00

Se agregará el 10% de servicio al total de su consumo

Menú

CALDOS

"Gallina vieja hace buen caldo"

Caldo Real - ¡Nuestra especialidad! 80.00

Tazón de caldo con pollo y arroz casero, perfumado con cilantro, cebolla, orégano, chile cobanero

Kack-ik - ¡Especialidad ceremonial de Cobán! 100.00

Dos piezas de pavo en tazón de caldo preparado con tomates, ajos, cebollas, chiles asados, cilantro, samat, hierbabuena y especias. Arroz y tamalito de maíz

PARA PICAR

Guacamol - con tostaditas o tortillas 49.00

Frijoles volteados - con tostaditas o tortillas 45.00

Tamalitos Variados - de Chipilín, frijoles, chile pimiento 40.00

ENSALADAS

Ensalada Mixta - variedad de lechugas, tomate, repollo morado, zanahorias, pimientos 50.00

QUESOS FUNDIDOS

"al estilo de Guatemala"

Simple	60.00	Con chorizo o jamón	70.00
Cebolla, ajo, chile pimiento	65.00	Con dos ingredientes	75.00
Champignones frescos	65.00	Familiar dos ingredientes	95.00

DE NUESTRO ASADOR

Lomito al carbón con dos guarniciones* 155.00

Puyazo al carbón con dos guarniciones* 155.00

Costilla de Marrano Asada o a la Barbacoa* 135.00

Carne Adobada de Cerdo con dos guarniciones* - chirmol de tomate asado 120.00

Pollo al Carbón con dos guarniciones* 80.00

Chorizos y Longanizas (x6) con dos guarniciones* 85.00

Asado Chapín de Lomito o Puyazo ½ Lomito o Puyazo al carbón, chorizo, longaniza, frijoles volteados, platanitos fritos, queso fresco, arroz y chirmol asado 150.00

Elija dos guarniciones entre: papas, arroz o ensalada

Se agregará el 10% de servicio al total de su consumo

Menú

PLATOS VEGETARIANOS

Parrillada Vegetariana - Pimientos, berenjenas, cebollas, zanahoria, zucchini, tomates y papas a la parrilla con aceite de oliva y vinagre balsámico	80.00
Pepián Vegetariano - Verduras en la salsa de Pepián famosa de Guatemala de chiles secos, tomates asados, ajonjolí, canela, pepitoria y cilantro. Servido con arroz y tamalito blanco	70.00
Moros y Cristianos - Arroz con frijol negro y coco, sazonado con comino al estilo de Livingston. – Comida garífuna. - Servido con plátano frito	60.00

VIANDAS FAMOSAS DE GUATEMALA

Pepián de Pollo* - Patrimonio cultural intangible de la Nación	95.00
Pepián de Tres Carnes* - Marrano, Pollo y Res	115.00
Suban-Ik * - Plato festivo de San Martín Jilotepeque - Trozos de pollo, marrano y res, cocinados al vapor entre hojas, en una salsa de 7 chiles y tomate	120.00
Frijoles Blancos con costilla de marrano* - aromas de tomillo, comino, con tomates, chiles, cebolla y ajo asados, perfumado con orégano	100.00
Revolcado de Marrano* es un estofado de menudos de cerdo con excelente salsa	90.00
Chiles Rellenos de Res - con arroz, guacamol y salsa ranchera	95.00
Plato Típico - Un chile relleno, guacamol, frijoles volteados, platanitos fritos, queso fresco y arroz	105.00
Tamal de Pollo o de Marrano	40.00

**Los recados (estofados) están acompañados de arroz y tamalito de maíz*

MARISCOS

Plato de Izabal - Filete de Pescado con Arroz Moro con frijol negro, coco y comino “rice and beans”, platanitos fritos y fruta o papa	110.00
Camarones al Ajo o a la Plancha*	165.00
Filete de Pescado a la Plancha *	100.00

**Puede elegir dos guarniciones entre papas, arroz o ensalada*

POSTRES

Mole Plátano frito con salsa de chocolate, chile pasa, tomates, ajonjolí y pepitoria	40.00	Rellenitos - crema con canela	40.00
Torreja	40.00	Bomba de Chocolate	50.00
Platanitos Fritos	25.00	Plato de fruta	45.00
		Pastel	30.00

Se agregará el 10% de servicio al total de su consumo