

# Desayunos

## BEBIDAS

Jugo natural - Papaya, piña, naranja	
Pequeño	16.00
Grande	30.00
Jugo de naranja con fresas	30.00
Limonada o naranjada con agua con soda	25.00 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 con Agua	20.00 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 ANTIGÜENO

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\*  
Fruta de estación con yogurt  
y granola

45.00

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

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

60.00

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

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



# 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 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

# 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"

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

## DE NUESTRO ASADOR

<b>Lomito al carbón con dos guarniciones*</b>	155.00
<b>Puyazo al carbón con dos guarniciones*</b>	155.00
<b>Costilla de Marrano Asada o a la Barbacoa*</b>	135.00
<b>Carne Adobada de Cerdo con dos guarniciones* - chirmol de tomate asado</b>	120.00
<b>Pollo al Carbón con dos guarniciones*</b>	80.00
<b>Chorizos y Longanizas (x6) con dos guarniciones*</b>	85.00
<b>Asado Chapín de Lomito o Puyazo ½ Lomito o Puyazo al carbón, chorizo, longaniza, frijoles volteados, platanitos fritos, queso fresco, arroz y chirmol asado</b>	150.00

\*Elija dos guarniciones entre: papas, arroz o ensalada\*

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

# Menú

## PLATOS VEGETARIANOS

<b>Parrillada Vegetariana</b> - Pimientos, berenjenas, cebollas, zanahoria, zucchini, tomates y papas a la parrilla con aceite de oliva y vinagre balsámico	<b>80.00</b>
<b>Pepián Vegetariano</b> - 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	<b>70.00</b>
<b>Moros y Cristianos</b> - Arroz con frijol negro y coco, sazonado con comino al estilo de Livingston. – Comida garífuna. - Servido con plátano frito	<b>60.00</b>

## VIANDAS FAMOSAS DE GUATEMALA

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

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

## MARISCOS

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

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

## POSTRES

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

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