



PATIO^{DE LA} PRIMERA

BIENVENIDOS A NUESTRO ESPACIO

Un Santuario con aire Toscano para clientes como tu modernos que disfrutan de la buena gastronomía italiana, refrescantes cocteles, vinos selectos, artistas locales y fresca naturaleza, acompañada del mejor café de Antigua Guatemala.

Un espacio... muchos momentos llenos de experiencias vibrantes para tus sentidos.

Nuestros platos son preparados cuidadosamente con productos locales y frescos según la estación, por lo cual pueden cambiar eventualmente.



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia, háznoslo saber.

NUESTROS HORARIOS

Lunes a miércoles 7:00 am a 10:00 pm

Jueves a domingo 7:00 am a 11:00 pm

@patiodelaprimera



Eventos

+502 3571 1443

Facebook



Parqueo

+502 3971 1094

Contacto

+502 7914 0700 / +502 5556 3533



DESAYUNOS

PLATO DE FRUTA Cortes de Fruta fresca de temporada, yogurt rociado de amaranto tostado, acompañado de granola artesanal tipo Paleo y un toque de miel silvestre.	78
TAZÓN GRIEGO Yogurt griego con arándanos, fresas, rociado con polen, acompañado de granola artesanal Paleo y miel silvestre.	82
PANQUEQUES BLUEBERRY Panqueques de avena, banano y arándanos, acompañado de miel silvestre y gelato de Panna.	73
TOSTADAS A LA FRANCESA Pan brioche dorado en mantequilla, mermelada de frutos rojos, acompañado de gelato di Panna.	82
WAFFLE BELGA DE MANTEQUILLA Tocineta y huevos estrellados sobre un delicioso Waffle crujiente, acompañados de miel silvestre y pimienta Cayena.	110
CHILAQUILES Tortillas de maíz fritas, bañadas en salsa verde de miltomate y salsa roja, con cebollita morada, huevos fritos, pollo desmenuzado, lascas de aguacate, queso mozzarella y crema.	92
DESAYUNO FRANCÉS Croissant de mantequilla, torta de huevo, jamón de pavo ahumado, fruta, mermelada y mantequilla.	98
TARTINE POCHÉ Dos huevos pochados sobre rodajas de pan brioche tostado con guacamole, tomate confitado y finas hierbas.	76
OMELETTE CAMPESINO Huevos con jalapeño desvenado, hongos crimini en trozos, espinaca salteada, queso suizo, jamón de pavo ahumado, acompañado de frijoles colorados y pan de la casa.	82
OMELETTE DE SALMÓN Tierno omelette con lascas de salmón curado, sobre una suave salsa de queso de cabra y parmesano cebolla encurtida, aceituna s negras, tomate confitado y brotes.	135
HUEVOS DEL PATIO Huevos estrellados montados en un corte de carne Prime a la parrilla, acompañado de aguacate, plátanos fritos, frijoles colorados de la casa, queso ricotta y salsa de la casa. Incluye pan de la casa.	141
DESAYUNO GUATEMALTECO Huevos al gusto acompañados de plátanos fritos, chorizo tecpaneco o panceta ahumada, frijoles fritos de la casa, queso ricotta y salsa de tomate. Incluye pan de la casa.	94
BAGEL ITALIANO Bagel con rodajas de tomate y mozzarella fresca, con pesto de albahaca blanca. Acompañado de plataninas horneadas de la casa.	85
BAGEL DE HUEVO ESTRELLADO Huevo estrellado con queso suizo, panceta ahumada en trozos, lascas de aguacate y arugula, con aderezo de la casa. Acompañado de plataninas horneadas de la casa.	92
BAGEL DE SALMÓN Eneldo finamente picado en queso cremoso, lascas de salmón ahumado, alcaparras, huevo duro, finas láminas de cebolla morada y arúgula, bagel negro ligeramente tostado.	110
CROQUE MONSIEUR Clásico sándwich francés de pan tostado con jamón y queso Gruyere gratinado, cubierto con una ligera capa de salsa bechamel. Crujiente y lleno de sabor.	135
CROQUE MADAME Huevos Estrellados sobre un clásico sándwich francés de pan tostado con jamón y queso gruyere gratinado, cubierto con una ligera capa de salsa bechamel.	145

*Todos nuestros desayunos incluyen café de la casa, más un refil.

ADICIONALES DESAYUNOS

Extra de jamón o queso	15	Leche deslactosada – almendra	12
Tazón de avena orgánica	18	Bollo blanco	10
Panceta ahumada	25	Plátanos fritos	15
Frijoles volteados	18	Chorizo ahumado	20
Leche entera	8	Fruta	18

ENTRADAS

CALAMARES AL VINO BLANCO	170
Calamares baby salteados con vino blanco en una suave salsa de mantequilla y finas hierbas, acompañado de pan de Centeno.	
HONGOS GRATINADOS	160
Criminis salteados cubiertos con crema de parmesano y queso suizo, acompañado de pan de Centeno	
BRIE AL FORNO	145
Queso Brie horneado con miel de maple aromatizado con romero fresco, acompañado de rodajas de pan baguette de semillas tostado.	
BRUSCHETTE	75
Pan de semillas tostado, con fresco tomate, ajo y albahaca, bañado con aceite de oliva, y con hongos crimini salteados, ajo, vino blanco y perejil.	
BURRATA FRESCA	235
Cre moso queso burrata servido con lascas de prosciutto Italiano dulce Italiano, sobre arúgula fresca, bañada con pistachos y aceite de oliva, acompañado de tostaditas de pan baguette de semillas.	
CARPACCIO DE ATÚN O LOMITO	160
Cortes finos de Atún o Lomito fresco con un toque de limón, aceite de oliva extra virgen, cebollín fresco finamente picado, alcaparras baby, parmesano rallado y arugula, acompañado de tostaditas de pan baguette.	
TABLA MIXTA	335
Selección de charcutería, prosciutto dulce italiano, mortadela con pistachos, salame, variedad de quesos curados, Manchego, Cabra, Iberico y aceitunas, mermelada de la casa, uvas, pimientos confitados, acompañado de pan baguette de semillas tostado.	

PLATOS FUERTES

MILANESA SCHNITZEL O NAPOLETANA	260
Filete de Ternera en una crocante costra de pan rallado, un toque de limón fresco o con fresca salsa de tomate y queso mozzarella, Servido con papas fritas de la casa o papas rústicas al romero.	
POLLO A LA PARRILLA	160
Filete de Pollo marinado en limón y finas hierbas cocinado en sous-vide y terminado de cocinar en la parrilla, servido con puré de papa gratinado y ensalada verde.	
TAGLIATA E RUCOLA	250
Premium Steak a la parrilla y pimienta verde, cortado en lascas, servido con ensalada de arúgula, parmesano rallado y nueces de nogal.	
BISTECCA TOSCANA	320
Rib Eye a las brasas, acompañado de puré de papa y salsa de la casa de hongos crimini con vegetales a la mantequilla de temporada.	
FILETTO E PASTA	250
Corte Prime a las brasas, servido con espagueti en una cremosa salsa Alfredo.	
BISTECCA E GAMBERI	375
Entraña a las brasas, camarones salteados en ajo y especias, cubierto en una salsa aliñada. Servido con vegetales de estación.	
COSTILLA HOISIN	195
Costilla de cerdo a cocción lenta en salsa Hoisin, agridulce. Servidas con papas fritas.	
PORCHETTA ROMANA	245
Panceta de Cerdo, sazonado con hierbas de la provincia, asado lentamente. Servido con papas fritas de la casa o papas rústicas al romero.	

*Todos los cortes han sido cuidadosamente seleccionados, braseados al Jospé.

PASTAS

RAVIOLES Ravioles rellenos de espinaca y ricotta, servidos en una salsa cremosa de queso gorgonzola y vino.	155
RIGATONI AL RAGÚ Pasta corta en ragú de dos carnes hecha en casa, con el auténtico sabor italiano.	135
ESPAGUETI CARBONARA Espagueti al dente en una salsa cremosa hecha a base de huevos, queso parmesano, panceta crujiente y un toque de pimienta negra recién molida.	135
ESPAGUETI CON CAMARONES Espagueti con camarones a la mantequilla, ajo, perejil y vino blanco.	195
PASTA CORTA EN SALSAL ALFREDO Y HONGOS Pasta corta en cremosa salsa Alfredo, con hongos crimini y trozos de pollo horneado.	145
GNOCCHI DE CAMOTE HECHO EN CASA AL PESTO ó AL RAGÚ Servidos con pesto de fresca albahaca y aceite de oliva, piñones y queso parmesano. O servidos con ragú de dos carnes.	125
LASAGNA AL RAGÚ Finas lascas de pasta al huevo hecha en casa, con salsa de carne estofada, salsa bechamel y queso parmesano gratinado.	155
LASAGNA ALFREDO CON POLLO Finas lascas de pasta al huevo hecha en casa, con salsa cremosa, pollo troceado, hongos crimini y queso parmesano gratinado.	155
FETTUCCINI AI FRUTTI DI MARE Pasta fettuccini en una deliciosa salsa marinara, con variedad de mariscos, camarones, pulpo, mejillones y calamares.	275

* Todos los platos se acompañan con pan bollo de semillas.

ENSALADAS

CESAR Lechuga romana fresca con crutones crujientes, queso parmesano rallado y nuestro aderezo César.	85
BROTOS Delicada mezcla de brotes frescos acompañados de tomates asados, nueces, mandarina, cebolla morada encurtida, queso de gruyere y un toque de vinagreta de frambuesa.	130
ARÚGULA Ensalada de sabor delicado de fresca arúgula con finas lascas de queso parmesano, nueces de nogal y un toque de vinagreta balsámica.	85
AGUACATE Y TOMATE Lascas de tomate y aguacate, con aderezo tzatziki.	65
CAPRESE Clásica ensalada caprese con mozzarella fresca, tomate, pesto, albahaca y vinagreta balsámica.	83

QUINOA ESPECIAL Quinoa especiada con trozos de aguacate fresco, tierno pollo y pimientos, una combinación perfecta de sabores y texturas.	110
MIXTA Combinación de lechugas mixtas, tomate, pepitoria tostada, queso ricotta, pepino y aguacate, aderezada con yogurt y cilantro.	75
VERDURE ALLA GRIGLIA Deliciosos vegetales asados, setas, zucchini, berenjenas y pimientos, bañado en un fino aceite de oliva y frescas hierbas.	95

ADICIONALES PARA TU ENSALAD

6 onz. de pollo	30
6 onz. de carne	50
2 onz. de prosciutto	40
Porción de aguacate	20
Porción de papas fritas	30

SOPAS

CREMA DE TOMATE Y PIMIENTO	75	CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE	70
CREMA DE GUICOY	68	POLPETTE IN BRODO	110

* Todas las cremas incluyen aguacate y pan de ajo tostado.

PIZZAS

PARMA Deliciosa combinación de arúgula fresca, prosciutto, lascas de queso parmesano y aceite de oliva virgen extra.		180
TOSCANA Panceta ahumada con chile pimiento verde, cebolla morada y hongos crimini.		145
MARGARITA Queso mozzarella, tomate manzano fresco, y albahaca.		105
VEGETARIANA Chile pimiento, cebolla morada, champiñones y alcachofas.		125
HAWAIANA Clásica combinación de jamón y piña.		115
DIAVOLA Chorizo ahumado, cebolla morada y aceitunas negras, y toque picante.	145	
TRES CARNES Peperoni, jamón y chorizo ahumado.	155	
CAMARONES Pizza rosada con camarones a la mantequilla, vino blanco y perejil.	195	
ROSADA Pizza clásica con salsa pomodoro y queso mozzarella derretido.	95	

ADICIONALES PARA TU PIZZA

Panceta ahumada	30
Queso Mozzarella	30
Peperoni	30
Alcachofa	30
Pollo	30
Vegetales adicionales	20

HAMBURGUESA Y PANINIS

HAMBURGUESA DEL PATIO Hamburguesa de Ribeye con queso suizo o cheddar, aderezo de la casa, servida en un suave pan Artesanal Acompañado de papas fritas de la casa.		170
PANINI DERRETIDO Pan dorado en mantequilla, queso suizo fundido, jalapeño desvenado y cebollita finamente picada.		95
PANINI POLLO PESTO Pollo rostizado, queso suizo, tomate fresco y un toque de pesto, ideal para los amantes de los sabores italianos		120
PANINI DI CARNE Corte de carne de res premium, queso suizo, tomate, lechuga y nuestra salsa especial de la casa de pimienta verde.		135
PANINI DI PORCHETTA Jugosa porchetta horneada con cebollitas caramelizadas en pan tradicional.		120

*Todos los paninis se acompañan con plataninas horneadas.

CROISSANTS

Mermelada de fresa – mora	28	Simple	20
Jamón de pavo – queso suizo	42	Nutella	35

POSTRES GELATO E SORBETTO



Brownie	32
Panna cotta al romero	38
Pastelito de elote	27
Pie de pecanas	45
Pie de limón	42
Mousse de chocolate	42
Mousse de frutos rojos	42
Tartaleta frutos rojos	38
Tiramisú	58
Crema Catalana	38

Panna
Choco Menta
Limón
Aguacate
Chocolate
Aperol
Peanut Butter
Mora Jengibre
COCO VEGANO
Pistacho

Pequeño	35
Grande	55

CAFÉ Y OTROS

Variedad de infusiones	35
Infusión La Nona	
Espresso	12
Doble espresso	20
Espresso cortado	15
Espresso cortado doble	22
Macchiato	15
Americano	15
Americano con leche	18
Latte	22
Capuccino	22
Mocca	24
Mocaccino	35
Chocolate artesanal	24
Chai	24
Whiskey chai latte	55
Baileys Irish coffee	65
Flat white	25

Limonada con hierbabuena	26
Cimarrona	20
Naranjada / limonada (agua o soda)	25
Aguas mineral	25
Mimosas	55
Vaso de licuado de frutas de la estación	20
Jugo de naranja natural	28

SMOOTHIES

Smoothies con leche entera o almendra	38
Smoothies con agua	35
VERDE	espinaca - maracuyá
BERRIES	fresas - mora
ENERGIZANTE	mocca - banano
MANGO	de temporada
DETOX	apio - manzana
	ginger - piña - perejil

SUPERFOODS

Matcha - té verde	35
Golden Milk - infusión de cúrcuma	38
con agua	
con leche	

CERVEZA

Corona	40
Michelob	45
Stella Artois	45
Modelo Clara /Oscura	45
Antigua	45
Barril Clara / Oscura	45
Cabro Reserva	45
Gallo	45
Montecarlo	45
Poretti - Poretti s/alcohol	45
Michelada Virgen	30
Mix de michelada	20

FRÍOS

Frappe	30
Frapuccino	35
Iced coffee	20
Iced latte	25
Oreo frappe	40
Chai frozen	35
Affogato	30
Cold brew	30

BEBIDAS



Pepsi	16
Pepsi Zero	16
7 Up	16
Agua pura	27
San Pellegrino	35
Rosa de jamaica con piña	26
Limonada con hierbabuena	26
Cimarrona	20