



# MENÚ

LAUREL BISTRO





## LAUREL BISTRO

Ubicados en el corazón de la Antigua Guatemala, somos custodios de la herencia culinaria guatemalteca, fusionando tradición y modernidad; nuestros platos combinan técnicas ancestrales con matices internacionales para ofrecer una experiencia gastronómica única que celebra el alma de nuestro país.





# DESAYUNOS



Desayuno Lanquín

**LANQUÍN -**  
Huevos fritos sobre dos tortillas de maíz rellenas de queso Chancol bañadas en salsa Kak'ik. | Q80

## Bowl de Frutas

Delítate con una mezcla vibrante de fruta fresca de temporada, granola crujiente, yogurt natural y miel de abeja pura. | Q55

## Típico

Disfruta de un desayuno tradicional guatemalteco, huevos preparados a tu gusto, acompañados de frijoles volteados, longaniza, plátanos fritos y un toque de queso fresco. | Q70

## Chicken Waffles

Experimenta la combinación perfecta: pollo frito crujiente sobre waffles dorados, realzado con un toque de jarabe de maple y pepinillos. | Q80

## Chilaquiles

Chips de tortilla artesanal acompañados de salsa verde o roja, crema suave, queso fresco y cebolla encurtida. Con pollo desmenuzado y huevos al gusto. | Q75

## Hummus & Avocado Toast

Disfruta de hummus cremoso, arúgula fresca y aguacate sobre una tostada crujiente, coronado con huevos preparados a tu gusto. | Q68

## Omelette Laurel

Omelette suave y esponjoso con salsa ranchera, relleno de queso con champiñones o jamón, acompañado de frijoles. | Q78



# ENTRADAS

## Enchiladas Hispánicas

Tres enchiladas guatemaltecas con lomo de cerdo adobado, salsa roja, salsa de aguacate y queso fresco. | Q82

## Tacos Altiplano

Tres tacos de cerdo adobado con piña asada, salsa de aguacate, cebolla y rábano encurtido. | Q78

## Sopa de Frijoles al Estilo Chapín

La tradicional sopa de frijol negro, con un toque de semilla de pepitoria, acompañada de cubos de aguacate, chicharrón, crema, chips de tortilla crujiente y cilantro. | Q65

## Sopa de Tortilla

Caldo a base de tomate con tiras doradas de tortilla de maíz, aguacate fresco, queso fresco, crema y un toque de cilantro. | Q65

## Ensalada de la Casa

Mix de lechugas, repollo morado, zanahoria, cebolla morada, maní, almendra, aceitunas negras, chile morrón, manzana, queso fresco y huevo cocido, acompañada de aderezo de ajonjolí y pepitoria. | Q78

## Ensalada César

Clásica ensalada César con lechuga romana, aderezo casero, crutones y queso parmesano. | Q80

## Hummus de Frijol

Versión chapina del clásico del Medio Oriente: puré de garbanzo y frijol con limón, ajo y aceite de oliva. | Q65



ENCHILADAS HISPÁNICAS





# BAGUETTES ANCESTRALES

## Baguette Subanik

Tres carnes (cerdo, res y pollo) cocidas en salsa de subanik: chiles secos, tomate y especias mayas. Servido en baguette crujiente con queso provolone y Arúgula. | Q85

## Baguette Jocón

Pollo en salsa de jocón, elaborada con miltomate, cilantro y chile pimiento. Pan artesanal y queso provolone derretido. | Q80

## Baguette Pepián

Carne de cerdo en salsa de pepián, hecha con ajonjolí, pepitoria y chile tostado. Servido en pan baguette con queso provolone. | Q80

\*Todos nuestros baguettes van acompañados de papas fritas o ensalada.



Parrillada para dos

# PLATOS FUERTES

## Puyazo Histórico

Corte de puyazo a la parrilla. Incluye papa a la parrilla, guacamol, elote y cebollín. | Q155

## Pollo Colonial

Pechuga de pollo a la parrilla. Acompañada de papa a la parrilla, guacamol, elote y cebollín. | Q105

## Lomito Antigua

8 onzas de lomito de res acompañado de papa a la parrilla, guacamol, elote cebollín y tortillas. | Q178



## Parrillada 2 personas

Selección de cortes a la parrilla: 6 onzas de puyazo, 6 onzas de lomo de cerdo adobado y 6 onzas de pechuga de pollo, acompañados de guarniciones y las tradicionales tortillas. | Q245

## Parrillada 4 personas

Selección de cortes a la parrilla: 1 libra de puyazo, 1 libra de lomo de cerdo adobado y 1 libra de pechuga de pollo, acompañados de guarniciones y las tradicionales tortillas. | Q499

Extras: Chorizo argentino Q50 | Camarones Q65 | Frijoles Q20



Pasta Pesto

# PASTAS

## Pasta Pesto

Pasta artesanal hecha en casa con una salsa especial hecha con albahaca, pepitoria, piñones.  
| Q74

## Pasta Alfredo

Cremosa, suave y deliciosa: pasta en salsa Alfredo con mantequilla, ajo y queso. | Q74

Camarón | + Q38

Pollo | + Q25

# PIZZAS

## Pizza Margarita

Deliciosa pizza con tomate manzano fresco, albahaca y mozzarella. Un clásico que resalta por su frescura y sabor natural. | Q115

## De mi tierra

Tomate manzano, chile morrón, lascas de portobello, maíz, cebolla morada, aceitunas negras y un toque de pesto. | Q125

## Adobada

Lomo de cerdo adobado, piña, cebolla blanca, cebolla morada encurtida cilantro y un toque de salsa de aguacate. | Q125

## Vaca en la Eterna Primavera

Cebolla caramelizada, arúgula y un toque de chimichurri.

Lomito | Q160

Puyazo | Q145



Todas nuestras pizzas son elaboradas con masas frescas, salsas artesanales y queso mozzarella

# Hamburguesa Laurel

Pan brioche suave y dorado, carne de res a la parrilla, tocino crujiente, lechuga fresca, tomate y cebolla caramelizada. Lleva una mezcla de quesos fundidos y nuestra mayonesa artesanal de pepitoria y chiltepe. Acompañada de papas fritas. | Q92





# MENÚ PARA NIÑOS

## Hamburguesa

Carne de res y una mezcla de queso cheddar, acompañada de papas fritas. | Q50

## Dedos de Pollo

Acompañados de papas fritas. | Q50

## Pizza Infantil

Con jamón o pepperoni y queso mozzarella en tamaño ideal para niños. | Q50

## Pasta Infantil

Con mantequilla y parmesano. | Q50

# ESPECIALES

## Lomito a la Pimienta

Lomito servido en salsa cremosa de tres pimientos: rosada, verde y blanca recién molida, acompañado de puré de temporada y vegetales salteados. | Q185

## Ravioles Purulhá 🌶️

Ravioles rellenos de calabaza rostizada y ricotta con una salsa cremosa de Kak'ik, con un toque de queso parmesano. | Q92





Lomito a la Pimienta

# Bebidas Frías

## Gaseosas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Naranja, Sprite | Q20

Agua Mineral Santa Delfina | Q25

## Bebidas naturales

Jamaica, Naranjada, Limonada | Q20

+Q5 con Soda

Horchata Artesanal | Q20  
con Leche Q25

## Licuarios

Frutos rojos o verde. | Q30  
+Q5 con leche

Agua Pura | Q12

## Cervezas

Gallo | Q30  
Montecarlo | Q35  
Moza | Q30  
Cabro Extra | Q30

## Artesanales

Cervecería 14 | Q40  
San Roque | Q45

Mix de Michelada | Q20





# VINOS

---

## Tinto

Merlot | Q200  
Tempranillo | Q225

## Blanco

Pinot Grigio | Q225  
Por copa | Q45

## Exclusivos

\*Solicitar carta de nuestros vinos de temporada.

# Cocktails

## Sangría

Clásica mezcla de vino tinto, frutas frescas y un toque cítrico. | Q45

## Carajillo Martini

Fusión de licor de café y espresso. | Q55

## Paloma

Tequila o mezcal, jugo de toronja y soda. | Q55

## Mojito Laurel

Nuestra versión de la clásica mezcla de ron, menta y limón. | Q60

## Margarita

El equilibrio perfecto entre tequila, limón y licor de naranja. | Q55

## Gin

Elige entre Frutos Rojos, Pepino y Romero o Tropical. | Q65

## Aperol Spritz

Aperol, prosecco y soda. | Q55

## Margarita de Mezcal

Ahumado, cítrico y con un giro frutal. | Q65





## Crepa Laurel

Crepa de mascarpone con jalea de frutos rojos y romero. | Q55

## Postre de Temporada | Q55

## Crepa de Higo

Crepa de Higos en conserva y queso mascarpone, acompañado de una bola de helado; manía y pepitoria garapiñada. | Q55

## Nectarina

Nectarina o manzana flameada con ron 12 años acompañada de helado de vainilla y semillas garapiñadas. | Q55