

Desayunos

PANQUEQUES

banano deshidratado de @purosolsnacks
arándanos, bayas gojis, nuez de nogal (superfoods)
con crema, miel o mermelada y fruta fresca 30.-
2 unidades opción sin gluten



WAFFLES

coco, banano deshidratado de @purosolsnacks
arándanos, bayas gojis, almendras (superfoods)
crema, miel o mermelada de la casa y fruta fresca de
temporada 30.- 2 unidades opción sin gluten



DESAYUNO LIGHT CON SUPERFOODS

Yogurt con granola de amaranto 49.- 1/2 porción 30.-
Bowl de frutas con polén de abejas, goji berries
jarabe miel, granola de avena con hierbas del huerto 49.-
agregale extra de superfoods por 15.-

CROQUE MADAME

Tostada sour dough, aderezo de mostaza, mezcla
de quesos derretidos y salsa holandesa, cubierto con
huevo estrellado, alcázaras y cebolla morada.
Vegetariana 48.- Carne 52.-

HUEVOS MOTULEÑOS

2 huevos de patio orgánicos, cocinados sobre una
tortilla de maíz con aceite de oliva y queso, cubierto
con frijoles, salsa de tomate casera y yogurt natural.
Acompañado con longaniza artesanal o fruta 59.-

TORTILLA DE PAPA

con chorizo español ó vegetariana
mezcla de papas con cúrcuma con chile pimienta, cebolla
acompañado de salsa de tomate casera 59.-



SANDWICHE DE HUEVO

con salsa holandesa
2 rodajas de pan english muffin con queso, kale, chorizo
huevos poché 55.-



GREEN SHAKSHUKA

cocinados en salsa de miltomate (opción salsa roja)
huevos orgánicos servidos en una casserola
acompañado de yogurt y pan pita 45.-



HUEVO POCHE A LA GRIEGA

en yogurt natural
cebolla caramelizada, aceite de oliva
acompañado 2 tostadas de sour dough, queso,
aguacate 65.-



LOS HUEVOS DE LA PRIMA ROSITA

en salsa chimichurri
salteados con espinaca y queso feta
acompañado 2 tostadas de sour dough, con aceite
de oliva y chile cobanero 45.-



PAPADZULES

nuevo
en salsa de iguaxte (salsa de pepitoria)
huevos revueltos, tortillas de maíz orgánico, frijoles
acompañado de longaniza artesanal ahumada y guacamole 59.-



CURRY OMELETTES

opciones de relleno
*chorizo español y queso mozzarella
* kale con queso mozzarella
* hongo portobello espinaca, kale y queso mozzarella
acompañado de salsa casera, frijoles, queso
artesanal y plátanos fritos con aceite de coco 59.-
extras
agregale: bowl de superfoods ó fruta seca tropical mix 15.-
4 unidades de tortillas ó 2 panes de la casa 5.-
cazuela de plátano frito ó cazuela de frijoles 15.-
2 unidades de longaniza artesanal ahumada 15.-

Brunch



TÚA TOSTADA BREAKFAST

vegetales horneados y vinagre balsámico
2 rodajas de pan sour dough hecho en casa untados con
hummus de frijol blanco, tomates confitados 35.-

TOSTADAS ARTESANALES DE MAÍZ

frijol - aguacate - salsa de tomate
3 tortillas de maíz tostadas en comal,
con queso seco de Zacapa, perejil, cebolla 29.-

TACOS CHAPINES COMFORT-FOOD

vegetariano - pollo - res
3 tortillas de maíz rellenas y fritas
con salsa de tomate casera y guacamol 69.-

ENCHILADAS CHAPINAS COMFORT-FOOD

carne molida con vegetales - vegetarianas
2 tortillas de maíz tostadas en comal
lechuga, remolacha, repollo, salsa, queso, huevo y
perejil 53.-

Pa' Picar

LA CHORIZADA CHAPINA KETO

cazuela con chorizos & longanizas artesanales
combinadas con salsas, y chimichurris hechas en casa
acompañado de tortillas ó pan 65.-

LOS GUACAMOLES DE LA DOÑA VEGANO

pico de gallo - orégano - hierba de la buena
salsas de pico de gallo
acompañado de nachos artesanales 65.-

HUMMUS & HUMMITOS SIN GLUTEN

garbanzo - frijol colorado - frijol blanco
con tahini
acompañado de pan pita hecho en casa 65.-

EXTRAS

Chips de camote, yuca, malanga y plátano 15.-
Nachos 15.-

Sopas & Caldos

SOPA DE TORTILLA

una de las sopas mayas por excelencia!
un consomé de vegetales combinados con tortillas negras
acompañados de aguacate y tamalito del día 45.-



CALDO DE GALLINA CRIOLLA

un revive-muertos con un poco de chile de cobán
correteamos las gallina y los cocinamos con vegetales,
acompañado de aguacate y arroz 65.-



LA SÚPER DUPER SOPA

te recupera de la crudelita reina
mix de hierbas mayas, garbanzos y kale
acompañado de tamalito y aguacate 55.-



Ensaladas

QUINOA SALAD SIN GLUTEN

Un superfood combinado con proteína vegana,
vegetales orgánicos de temporada,
acompañado de pan pita chips o crackers 69.-



LA DEL DÍA VEGANO

Mezcla de lechugas, papas cocidas con aceite de
oliva, vegetales y queso feta
en cada ensalada escoge tu vinagreta de la casa
extras
portobello - pollo - berengena 15.-



Pizzas, sandwiches & burgers

HOME-MADE PIZZA VEGANO SIN GLUTEN

La Veggie (hongos portobello)
La Argentina (chorizo argentino)
La Italiana (longaniza y queso feta)
tapenade, mezclas de quesos, vegetales y arígula o berro
base de pizza sin gluten o base con hierbas 89.-



HOME-MADE SANDWICHES SIN GLUTEN

El Vegano (hongo portobello, kale, babaganush)
El de Cerdo (pierna de cerdo marinada en cerveza)
El de Pollo (pollo marinados con limón y romero)
El de Estofado de Res (cocina en cerveza y hierbas)
El de Pescado (cocinada en vino blanco y cilantro)
El de Roast - Beef (marinado en vino tinto y hierbas)
escoje tu pan: Brioché - Sour Dough con Semillas - Integral
tu aderezo: mojo - 3 mostazas - pesto - curry - mayochile
combinado con lechuga, queso, vegetales, aguacate
salsas para untar. 75.-



de acompañamiento puedes escoger en:
Kale Chips - Papas con Chimichurri - Ensalada
ó Chips

HOME-MADE BURGERS

La Vegana (hongo portobello a la plancha)
La de Curry y Res
La de Pollo (adobado tradicional maya)
La de Cordero (cocina con hierbas de provenza)
La de B.B.Q (salsa de barbacoa hecha en casa)
escoje tu pan: Brioché - English Muffin - Integral con chia
tu aderezo: mojo - 3 mostazas - pesto - curry - mayochile
combinado con lechuga, queso, vegetales, aguacate
salsas para untar. 75.-
de acompañamiento puedes escoger en:
Kale Chips - Papas con Chimichurri - Ensalada ó Chips



Guatemala Comfort Food

PEPIÁN ANTIGÜEÑO COMFORT-FOOD

vegetariano - gallina criolla
Patrimonio Cultura de Guatemala
acompañado con tamalito o arroz y aguacate 75.-

CHILES PIMIENTOS RELLENOS

vegetariano
Un platillo muy usual para un almuerzo en Quetzaltenango
acompañado con tamalito o arroz y aguacate 69.-

SUBANIK

un platillo de la cultura maya
cocinados en olla de barro y hojas de mashan, salsa maya
acompañado con tamalito o arroz y aguacate 85.-

LAS GARNACHAS

una comida de las ferias en Guatemala
tortilla de maíz, picado de carne de res, cebolla y perejil
con salsa de tomate casera, repollo y guacamol 53.-

Comfort Food

PLATO DEL DÍA

La cocina es tan creativa, espontánea que hemos
decidimos explorar nuevas recetas y compartirlas con
ustedes cada día. 90.-
Preguntar al mesero la opción vegana o de carne blanca

LA PASTA HECHA EN CASA

sugerencia del chef
acompañado de ensalada de vegetales horneados
con vinagreta 69.-

sano y feliz

www.restaurantesaberico.com

@restaurantesaberico

#saberico #guatecomfortfood



Bebidas saludables

JUGOS NATURALES

- * Naranja recién exprimida
- * Naranja, zanahoria, jengibre, manzana
- * Remolacha, apio, zanahoria, jengibre
- * Piña, apio, kale 30.-
- Pequeño 25.- Grande 30.-



agregale superfoods de @purosolsnacks 10.-

SMOOTHIES ORGÁNICOS

- * Naranja, jalapeño, jengibre, cilantro, kale, pepino
- * Aguacate, limón japonés, menta
- * Sandía, jengibre, limón y un toque de chile cobanero
- * Banano, cúrcuma, y goji berries
- Pequeño 30.- Grande 35.-
- endulzado con miel de abeja 10.-



SMOOTHIES DE FRUTAS NATURALES

- * Fresa Albahaca - Piña y Apio - Sandía y Romero - Sandía, Jengibre y Limón - Piña Jengibre Menta
- Limónada con Jengibre y Menta.
- Pequeño 28.- Grande 33.-
- endulzado con miel de abeja 10.-



Lassis de frutas naturales

- * Fresa - Papaya - Piña - Melón - Banano - Mango
- Pequeño 30.- Grande 35.-

KOMBUCHA DE LA INMORTALIDAD

- * Base de Té verde, rosa de jamaica, jengibre, chia
- Pequeño 30.-

REVIVE EN 5 MINUTOS

- * Shot de Wheatgrass - Shot de Moringa
- Pequeño 30.-
- * Shot de Hemp, Cardamomo, Spirulina
- * Shot de Moringa, Maca, Kale, Polén de Abeja
- * Shot de Wheatgrass, Jengibre, Limón de @PuroSol
- Pequeño 25.-

Todas decoradas con frutas deshidratadas de @purosolsnacks

BEBIDAS NATURALES FROZEN

- * Limonada Natural - Naranjada Natural con agua Pequeño 23.- con soda 25.- con agua Grande 28.- con soda 30.- endulzado con miel de abeja 10.-
- * Fresa - Papaya - Melón - Piña - Banano - Mango con agua Pequeño 28.- con leche ó yogurt 30.- con agua Grande 33.- con leche ó yogurt 35.- endulzado con miel de abeja 10.-
- * Horchata elaborada artesanalmente
- * Rosa de Jamaica
- * Té Frio Pequeño 20.- Grande 25.- jarra de bebida natural 80.- endulzado con miel de abeja 10.-



AGUA CON GAS Y SIN GAS

- * Agua con gas y limón deshidratado 25.-
- * Agua natural
- Pequeño 30.- Grande 35.-
- Simarrona 25.-



Todas decoradas con frutas deshidratadas de @purosolsnacks

Cocktails

ALGUIEN DUO SMOOTHIES :)

- * Naranja con vino blanco y fresa
- * Fresa con vino tinto y menta
- * Piña con vino tinto y cardamomo
- * Rosa de jamaica y vino tinto con naranja
- * Melon con vino blanco y jengibre
- * Té frío con vino blanco, limón y fresa
- Pequeño 25.- Grande 30.-
- endulzado con miel de abejas 10.-



KOMBUCHA COCKTAILS

- * Doña Rosa Kombucha Salvaje
- * La Kombucha Bondadosa
- * Doña Margarita Kombucha
- * La Doña Gin A. Kombucha
- Happy Hours de 17 a 20 hrs 35.-



UN BRINDÍS POR LA VIDA!!!

- * Whisky Glenlivet
- * Illegal Mezcal Reposado
- * Ron Zacapa Centenario
- * Cognac Martel
- Un brindis 45.-



El vino es terapia saludable VINO BLANCO Y SE FUE TINTO

- * Santa Ana Sauvignon Blanc Varietal
- * Santa Ana Torrontés Varietal
- * Santa Ana Chardonnay
- Botella 149.-
- Les Cardounet Orgánico (rosado)
- Botella 265.-
- * Faustino Rivera Tempranillo
- Botella 135.-
- * Santa Ana Merlot
- * Santa Ana Malbec
- * Santa Ana Cabernet Sauvignon
- * Botella 140
- Luigi Bosca La Linda Malbec & Cabernet
- Botella 230.00
- Les Cardounet Orgánico Merlot & Cabernet
- Botella 249.-
- VINO POR COPA 30.- (Santa Ana)
- jarra de sangria 90.-



El vino siempre posita en los corazones.
* Dante Alighieri

Cervezas

LAS ARTESANALES CHAPINAS

- Cerveza Güin de Xela por excelencia
- * Vanushka
- * Güin IPA
- * Güin STOUT
- Botella 40.-



LAS GUATEMALTECAS O CHAPINAS

- * Cerveza Gallo
- * Cerveza Cabro
- * Cerveza Moza
- Botella 25.-
- Monte Carlo
- Botella 28.-



LAS MEXICANAS

- * Cerveza Modelo Especial
- Botella 25.-
- * Cerveza Negra Modelo
- Botella 30.-
- * Cerveza Corona
- Botella 26.-



DESDE BÉLGICA

- * Cerveza Stella Artois Botella 28.-



- * Modelo
- Botella 25 Cubetazo 99.- 5 unidades
- * Corona
- Botella 25 Cubetazo 99.- 5 unidades



saberico

Es auténtico bienestar



#guatecomfortfood

"Discovering the gardens of Antigua Guatemala, enjoying their cultures, learning about the Mayan philosophy and tasting the Guatemalan Cuisine, which has much to show the world"