

Para Compartir

Pate al Ron ColonialGTQ 75.00

Pate de hígado de pollo elaborado con ron añejo. Servido con tostadas de pan rústico de centeno

HumusGTQ 90.00

Delicioso puré de garbanzos preparado con tahini, jugo de limón y aceite de Chile Guaque. Acompañado de pan focaccia

StracciatellaGTQ 150.00

Stracciatella cremosa aromatizada con un aceite macerado preparado con Chile Guaque, ajonjolí y maní, con un toque fresco cítrico y eneldo. Acompañado de pan focaccia.

Croquetas de Queso de CabraGTQ 110.00

Croquetas crujientes por fuera y cremosas por dentro, rellenas de queso fresco de cabra, servidas con una ligera mermelada de guayaba caramelizada.

Croquetas de Chorizo TecpanecoGTQ 100.00

Croquetas crujientes por fuera y cremosas por dentro, rellenas de chorizo tecpaneco, servido con alioli de ajo rostizado y pimentón.

Tabla JabugoGTQ 190.00

Finísimas lonchas de jamón ibérico de Jabugo servidas con pan de cristal tostado, untado con tomate fresco y un chorrito de aceite de oliva extra virgen

Tabla IbericaGTQ 245.00

Selección de embutidos y quesos ibéricos acompañados de pan tostado con tomate fresco. Ideal para compartir y disfrutar de los sabores auténticos de España.

Entradas

Ensalada GriegaGTQ 78.00

Fresca combinación de tomates, pepinocruiente, cebolla morada, aceituna kalamata y queso feta. Alinada con aceite de oliva extra virgen, vinagre Rosso, orégano y un toque de limón.

BabaganushGTQ 79.00

Rústico puré de berenjenas asadas, combinado con tahini, ajo y un toque de limón, servido con un toque de aceite de oliva, acompañado de tostadas de maíz negro.

Cortadito AcevichadoGTQ 160.00

Frescos camarones marinados en una leche de tigre con cilantro, tomate, pepino y cebolla morada.

Cocktail de JefeGTQ 270.00

Clasico coctail de camarones frescos y jugosos servidos en salsa de tomate, limon y especias semi picante, acompañados de aguacate y cilantro.

Carpaccio de PortobelloGTQ 115.00

Laminas finas de portobello confitado en aceite de oliva y hierbas aromáticas, servidas con queso parmesano, alcaparras cebolla, con un toque de limon. Acompañado e pan focaccia.

Pulpo a la ParrillaGTQ 200.00

Pulpo fresco de pesca local, con textura tierna parrillado con un toque de aceite de oliva, pimentón ahumado y limon.

Crema de LentejasGTQ 78.00

Bisque de LangostaGTQ 100.00

Platos Fuertes

Lingote de LechónGTQ 230.00

Lechon confitado a baja temperature acompañado de arroz meloso y vegetales de temporada.

Corte de WagyuGTQ 330.00

Wagyu de ternera jugosa y tierna cocinada al sarten, acompañado e hilos de papa fritos (se recomienda termino medio)

Oso BuccoGTQ 190.00

Guiso de ternera cocinado durante 9 horas en su jugo y vino tinto, acompañando de polenta parrillada.

Pesca de TemporadaGTQ 230.00

Filete de pescado fresco, sobre un ragu de vegetales asados, con un toque de limon y aceite de oliva

Camarones al AlinoGTQ 280.00

Camarones marinados en una mezcla de ajo, pimentón y especias españolas, acompañado de pure de papa.

Tortellone de LangostaGTQ 220.00

Velo de pasta fresca sobre bisquet de langosta y camarones, e hinojo y aceite de oliva virgen extra.

Risotto Negro de MariscosGTQ 235.00

Risotto cremoso tenido con tinta de calamar, acompañado de frescas gambas, mejillones, pulpo y calamares.

Paella de Mariscos (para 2 personas)GTQ 290.00

Paella con mejillones, gambas, calamares y scallops. Servida directamente en la paellera.

Postres

Pie de LimonGTQ 43.00

Masa sable rellena de cremade limon amarillo.

Crema CatalanaGTQ 40.00

Crema pastelera aromatizada con cítricos, cubierta con una capa de azúcar caramelizado.

Miloja de ManzanaGTQ 58.00

Miloja de manzana, masa sable rota y helado de panna.

Tentación de chocolateGTQ 62.00

Combinación de texturas de chocolate acompañando de helado de Cointreau, coronado con una teja crujiente.