

## Entradas

Carpaccio de Aguacate GTQ 89.00

Deliciosas láminas de aguacate pasado por brasas, aderezado con una ligera emulsión de cítricos, semillas criollas y crocantes de marañón

Filete Tartaro Malinche GTQ 175.00

Corte de novillo tierno crudo picado fino, cebollitas, alcaparras, mayonesa de cebolla braseada, coronado con yema curada en soja. Acompañado de pan de semillas

Escalivada CortezGTQ 65.00

Puré de Berenjena y puerros asados lentamente con un intenso sabor, sobre pan focaccia y aceite de oliva. Plato de Cataluña

Hongos Portobello gratinadosGTQ 65.00

Portobello fresco, con aroma intenso, aderezado y gratinado con queso mozzarella y parmesano

Alitas Rostizadas en BBQGTQ 95.00

Crujientes y jugosas alitas de pollo cocinadas sobre brasas y bañadas en salsa Jack Daniels caramelizado con ajonjolí, parmesano y cilantro

Tortillas K'ichesGTQ 85.00

Queso Chancol originario de Nebaj Quiché, elaborado artesanalmente, sobre tortillas de maíz criollo asadas al carbón. Acompañado de chirmol ahumado

Tacos de Lengua YucatánGTQ 185.00

Tiernos y jugosos trozos de lengua de res, sobre 3 tortillas de Maíz y salsa Matcha ligeramente picante

## Platos Fuertes

Pollo MestizoGTQ 185.00

Pollo de Granja Marinado en Especias a las Brasas, servido sobre una salsa Pepián de origen Kaqchikel, servido en Ceremonias Mayas. Acompañado de Tortillas y arroz blanco

Rojo chileGTQ 85.00

Caldo Kak'ik de origen Maya, colorado por una Mezcla de Chiles de la región, con base de carne de Chunto. Acompañado de Tortillas y arroz blanco

Lomito de Ternera en salsa de SetasGTQ 265.00

Jugoso Corte de Lomito de Ternera, sellado a la perfección y bañado en una delicada en salsa de Setas salteadas en Vino. Acompañado de Espárragos

Camarones de la Vera CruzGTQ 335.00

Intensa salsa de Ajo, aceite de Oliva y vino Blanco en la que se marina cada camarón con un toque de Mantequilla. Acompañado de papas fritas

Cerdo AdobadoGTQ 185.00

Corte de Cerdo en una salsa Oscura llena de Aroma a chiles secos y cítricos. Jugoso corte de Cerdo adobado con especias locales y chiles secos, asado a la parrilla. Acompañado de puré de camote rostizado y espárragos salteados

Entraña - Plato InsigniaGTQ 435.00

Uno de los mejores cortes de la casa, sellado perfecto, acompañado con cremoso de mantequilla y hierbas y una porción generosa de papas fritas

## **Cortes Prime Capitania**

Puyaso 12 ozGTQ 275.00

Delicioso y Jugoso corte Prime de alto marmoleo

Vacio 12 ozGTQ 225.00

Suavidad y una carne con poca grasa y gran sabor

Rib Eye 1LbGTQ 450.00

Corte Especial que combina sabor y Jugosidad

Entraña 12 ozGTQ 350.00

Intenso Sabor con excelente marmoleo

Wagyu 11 ozGTQ 425.00

Corte selecto Prime de alto marmoleo para los amantes del buen sabor

Costillon de resGTQ 145.00

Pieza de Costilla con Hueso, cocinada a las brasas.

## **Guarniciones**

Ensaladilla TenochtitlanGTQ 52.00

Papas, embutidos y hortalizas picadas en una mayonesa hecha en casa

Elotes AztecasGTQ 52.00

Mazorca de maíz cocinada directamente sobre las brasas con un ligero sabor ahumado, sobre una salsa cremosa de Parmesano.

Cazuela de Frijoles CriollosGTQ 52.00

Alubias en ragú de 3 carnes y anchoas con Gremolata

Guacamole CuauhtémocGTQ 39.00

Aguacate troceado en salsa de la casa y limón  
Crosta de papa españolaGTQ 39.00  
Suave puré de papa a la mantequilla gratinado con queso Gruyere.  
Papas FritasGTQ 35.00  
Crujientes papas fritas doradas con cobertura de masa de cerveza

### **Tablones para Compartir**

Tablon Jabuco (para 2)GTQ 185.00  
Jamón  
Tablon Joselito (para 2)GTQ 255.00  
Tablón del Huerto de los Caballeros (para 2)GTQ 150.00  
Pimientos, Zucchini, Berenjena, Espárragos asados  
Tablon a las Brasas de Alvarado (para 3)GTQ 365.00  
Alitas de Pollo, Molleja, Corte Prime, Chorizo a las brasas  
Tablon de Chorizada (para 3)GTQ 210.00  
1 libra de Chorizo a las Brasas, queso derretido y pimientos

### **Ensaladas**

Ensalada CesarGTQ 75.00  
Lechuga romana y croutons en salsa Cesar. Con Pollo + 25  
Ensalada de PulpoGTQ 155.00  
Pulpo asado al carbón, aceite cortado, lechuga romana, pepino, tomate y chile pimiento rojo  
Ensalada Hispaniola de Ternera BraseadaGTQ 165.00  
Crujiente mezcla de hojas verdes, vegetales de temporada y un toque cítrico, acompañada de jugosos trozos de carne a la Parrilla, sazonados al estilo de la Capitanía

### **Salsas con Sabores de Casa Capitanía**

Gremolata  
Salsa verde aromática de hierbas frescas, aceite de oliva, ralladura de limón ajo y anchoas  
Chimichurri Picante  
Aderezo de perejil y cilantro con un toque de chile  
Chirmol Ahumado  
Salsa roja tradicional a base de tomate, cebolla y cilantro  
Macha

Aceite de chile ligeramente picante y crujiente con sabor umami para una fusión interesante

Mantequilla

Hierbas y Picante

Chile en Escabeche

Jalapeños, cebolla y zanahoria encurtida

## **Postres**

Canoa de PlatanoGTQ 45.00

Platano asado con azúcar y canela y helado panna

ChurrosGTQ 30.00

Relleno y Simple

Pina para la NinaGTQ 45.00

## **Extras**

Tortillas 3GTQ 20.00

PanGTQ 20.00