



**Man xe ta jun  
man xe ta ka'i'  
kojonel achi'el ta jun**

No uno ni dos,  
sino todos como uno.

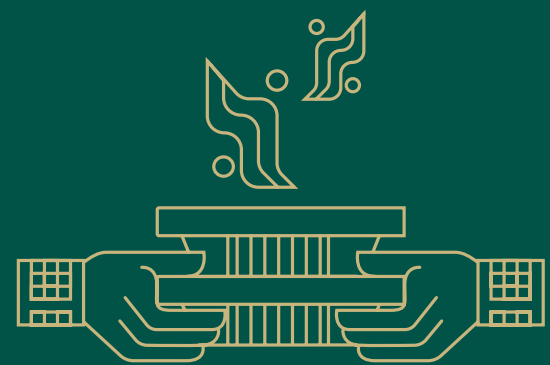
Popol Vuh

# EL ADOBE

UN HOMENAJE A *nuestra* RIQUEZA ANCESTRAL

# ¡La tradición llega a casa!

Servicio a domicilio y para llevar  
Todos los días de 7:00 am a 4:00 pm





# ¡Bienvenido a casa!

Te esperamos todos los días en nuestras 3 sedes.



## Centro Histórico

7a ave. 9-45 zona 1  
5595-3546 / 2221-0567



## Zona Viva

8a calle 3-14 zona 10 / a un costado de la embajada de México  
4168-1575 / 2296-7874 y 75



## Pasaje Naranja

10 calle 18-58 zona 4 de Mixco, CC. Pasaje Naranja / local R3 / 4102-5669

**Lunes a Sábados**

7am a 9pm

**Domingos**

7am a 6pm





## Qab'anob'al Patrimonio Cultural

«Tradición Nuestra»



Declarados por el Ministerio de Cultura y Deporte, ligados a una tradición culinaria.

### Jocón

Plato de occidente, recado verde a base de miltomates y culantro servido con arroz.  
**Pollo o res Q75.00**  
**Gallina Criolla Q90.00**

### Kaq'ik / Chile Rojo

Caldo ceremonial de Cobán que contiene una variedad de especias que le dan el sabor de la región. **Q130.00**

### Pepián

Recado de origen prehispánico que fusiona ingredientes como pepitoria, ajonjolí, chiles y tomate.  
**Pollo o res Q75.00**  
**Gallina criolla Q90.00**

### Pinol de Gallina Criolla

Plato prehispánico originario de San Juan Sacatepéquez, a base de maíz dorado. **Q85.00**

## Öj aj sq'ij | Entradas

«Somos Primavera»

Crema de frijol	Q35.00
Tostadas de salpicón (4)	Q35.00
Tostadas de chojín (4)	Q35.00
Tostadas chapinas (4)	Q25.00
Chojín con buche (4)	Q35.00
Tortillas con longaniza, cebollines y chirmol	Q45.00
Tortillas con queso de la casa (2)	Q30.00
Elotes locos (4)	Q25.00
Enchilada	Q20.00
Mixtas de salchicha (4)	Q25.00
Mixtas de chorizo (4)	Q35.00
Chiles rellenos con tortilla (2)	Q35.00

### PORCIONES EXTRAS

Plátanos	Q10.00
Frijol Volteado	Q20.00
Guacamol	Q20.00
Extra de aguacate	Q8.00
Pan (ajo o mantequilla)	Q10.00



### El origen de nuestro patrimonio

Recetas ancestrales que guardan nuestra identidad cultural:



#### Jocón

Del quiché **jok om** que significa recado verde.  
 Huehuetenango



#### Kaq'ik

Del q'eqchi' **Kak** que significa rojo, e **Ik**, caliente o muy picante.  
 Región de las Verapaces



#### Pepián

Inspirado en la semilla de pepitoria.  
 Chimaltenango



#### Pinol

Del kaqchikel **Ixin** que significa: maíz.  
 San Juan Sacatepéquez

## Ruxaq Q´aq´

«Llama de fuego»

## Caldos y Recados

### Ojer K´utún

Comida ancestral representada en cinco platillos de la gastronomía maya. **Q100.º**

### Suban´Ik

Platillo ceremonial de San Martín Jilotepeque, preparado con una combinación de carnes y chiles, cocido a fuego lento dentro de hojas de maxán. **Q85.º**

### Pachay

Tilapia condimentada con hierbas y especias, cocido al vapor en hojas de Santa María y maxán, característico de Izabal, de origen q´eqchi´. **Q100.º**

### Revolcado

Recado tradicional de Sacatepéquez, hecho a base de cabeza y vísceras de cerdo. **Q75.º**

### Caldo de res

Cocido de res, zanahoria, papa, güisquil, elote, repollo y güicoy. Acompañado de tortillas, arroz y aguacate. **Q80.º**

### Caldo de gallina criolla

Gallina criolla cocida o asada, acompañado de tortillas, verduras, arroz y aguacate. **Q85.º**

### Tapado

Caldo de origen garífuna representativo de Livingston Izabal, a base de mariscos y leche de coco. **Q130.º**



## Kixwa´

«Coman»

## Otras especialidades



### Camarones Utz´aj (caña en q´eqchi´)

Camarones con salsa de panela y manía, acompañados de arroz y vegetales salteados. **Q95.º**

### Camarones al ajillo o empanizados

Acompañados de verduras salteadas y arroz. **Q95.º**

### Pinchos de mar y tierra **Q115.º**

### Ceviche de camarón **Q85.º**

### Mojarra

Servida con ensalada y papas asadas. **Q80.º**



### Gallina o pollo en crema

Bañado en salsa de crema y loroco, acompañado de arroz y elote dulce. **Filete de pechuga Q75.º**  
**Gallina criolla Q90.º**

### Pechuga en pimientos

Pechuga de pollo frita, bañada en una salsa de pimientos, acompañados con cacerola de güicoy con queso derretido y ensalada verde. **Q75.º**

### Pechuga de pollo

Filete a la parrilla, acompañado con mix de lechuga y verduras cocidas. **Q75.º**



### Carne adobada

Servida con puré de papa, ensalada y porción de aguacate. **Q75.º**

### Costilla en barbacoa

Costilla de cerdo en barbacoa acompañada de puré de papa y elote dulce. **Q90.º**

### Fajitas

Fajitas de res o pollo con chile pimiento y cebolla acompañadas de guacamol y arroz. **Q80.º**

### Pinchos de lomito

Asados con piña, chile pimiento y cebolla a la parrilla, servidos en una cama de arroz y ensalada de la casa. **Q90.º**

### Hamburguesa 1/4 de libra **Q35.º**

**Qeso hamburguesa 1/4 de libra **Q40.º****

### Plato vegetariano

Zuchinni, berenjena, chile pimiento, cebolla, tomate y champiñones asados. **Q55.º**

### Ensalada César

Lechuga, tomate, aguacate y pechuga de pollo a la parrilla. **Q60.º**





## Ak'wala' | Infantil

«Patojos»

- Hamburguesita**  
Carne a la parrilla, servida con lechuga y tomate, acompañada de papas fritas. **Q30.00**
- Queso-hamburguesita con papas**  
Carne a la parrilla con queso cheddar derretido, servida con lechuga y tomate, acompañada de papas fritas. **Q35.00**
- Deditos de pollo**  
Servidos con salsa dulce y papas fritas. **Q30.00**
- Pollo frito**  
Acompañado con papas fritas. **Q30.00**
- Shuquito**  
Con salchicha, guacamol y repollo acompañado con papas fritas. **Q30.00**



## Q'aq' | Parrilladas

«Fuego»

### Lomito o puyazo importado

Carne de 8 oz a la parrilla acompañado de cebollines, papa asada con queso, guacamol y frijol. **Q110.00**

### Entraña

Servida con guacamol, cebollines asados, frijol y papa asada con queso.

8 oz **Q125.00**

12 oz **Q160.00**

### Asado de Tira 12 oz con hueso **Q155.00**

### Parrillada para 2

½ lb de lomito, ½ lb de puyazo, ½ lb de chorizo, porción de frijoles volteados, guacamol, cebollines y papa asada. **Q235.00**

### Parrillada para 4

1lb de puyazo, 1lb de lomito, 1lb de chorizo, 3 piezas de pollo asado, cebollines, frijoles volteados, guacamol y papas asadas **Q425.00**

### Plato de chorizo

Frijoles volteados, guacamol y tortillas.

1lb **Q80.00**

1/2lb **Q60.00**

## Ki´ | Postres

«Dulce»

**Chancleta de güisquil** Q20.00

**Rellenitos** Q20.00

**Torrejas** Q20.00

**Mole de plátano** Q23.00

**Flan antigüeno** Q25.00

**Crepa** Q25.00

**Tiramisú** Q25.00

## Kape | Café

«Café»

**Espresso**

Sencillo Q10.00

Doble Q14.00

**Cortado**

Sencillo Q13.00

Doble Q16.00

**Macchiato** Q13.00

**Café negro o americano**

12 oz Q14.00

**Capuccino**

12 oz Q17.00

**Café Latte**

12 oz Q17.00

**Latte saborizado**

12 oz Q20.00

**Mocaccino**

12 oz Q22.00

**Moka Artesanal** Q22.00

**Chocolate**

Normal Q14.00

Leche Q16.00

**Infusiones** Q14.00

**Latte frío**

12 oz Q20.00

**Frapuccino**

Normal Q24.00

Saborizado (nutella o  
banano) Q28.00

**Té** Q12.00

**Té Chai**

12 oz Q22.00

**Té Matcha**

Normal Q26.00

Con leche Q30.00





# Ya´ | Bebidas Refrescantes

«Refrescantes»



**Jugo de naranja 100% natural**  
Q20.00

**Fruit Punch** Q20.00

**Licuada de frutas de la temporada**  
Con agua Q18.00  
Con leche Q20.00  
Con yogur Q25.00

**Limonada y naranjada**  
16 oz agua o soda Q20.00  
Pichel Q75.00

## Refrescos Naturales

Pepita, horchata, rosa de jamaica, tamarindo, carambola 16 oz Q20.00  
Pichel Q75.00

**Cimarrona-mineral preparada** Q20.00

## Gaseosas

Pepsi, Pepsi Light, 7up, 7up Light, Mirinda, Grapette Q15.00

## Smoothies

Tamarindo, berries, tropical, mango, piña colada y carambola Q24.00

**Santa Delfina** Q20.00

**Botella de agua pura** Q12.00

**Té frío** Q20.00

# Ruya´al | Licores

«Fermento»

Taqumu´jub´a´ «tómese su trago»  
NUESTROS TRAGUITOS



**Michelada o Chelada El Adobe**  
Q38.00

**Michelada Premium**  
Q42.00

**Jugo Preparado** Q18.00

**CERVEZA**  
Gallo, Cabro, Modelo Especial Q28.00  
Monte Carlo, Cabro Reserva, Draft, Corona, Moza Q32.00

**Stella Artois, Michelob Ultra, Heineken** Q30.00

**CERVEZA ARTESANAL "EL GÜIN" DE XELA**  
Botella de 1/2 litro  
IPA -Clara Q40.00  
STOUT - Oscura Q40.00  
VANUSHKA - Red Ale Q40.00

**Caldo de frutas y nance**  
Tradicional de Salcajá, región de occidente. Q38.00

**Súper Chiva**  
Quetzalteca de Jamaica con mezcla de naranja y almendra Q45.00

**Pepitaza**  
Nuestra tradicional naranja con pepita hecha trago con Ron Botran Reserva Blanca Q45.00

**Sombrero de Esquipulas**  
El lleno de babosadas y terminado con vino tinto Q50.00

**Chula**  
Preparado con cervezas, Gil Xibal, Vermouth y jugo natural de naranja Q50.00

**Horchata 18**  
Un preparado con nuestra horchata tradicional y ron 18 Q45.00

**Mangazo**  
Nadie se resiste al mango con pepita, chile y aún más con vodka Q50.00

**Quetzalteca Frozen**  
Granizada de Quetzalteca de mora, fresa y casis Q45.00

**Mojito Quetzalteco** Q45.00

**Mojito Centenario**  
El tradicional Mojito combinado con las notas de cognac, miel y plátano maduro del Ron Zacapa Q55.00

**Zacapa Junxil** Q50.00

**Margarita azul o tradicional**  
Q45.00

**Margarita carambola** Q40.00

**Piña colada**  
Con Ron Botran 12 años Q50.00  
Con Vino Blanco Q50.00

**Sangría** Q50.00

**Sangría con vino blanco y carambola** Q50.00

Decreto 90-97 "El Exceso en el consumo de este producto es dañino para la salud del consumidor"



# Nimaq'ij | Eventos

«Fiesta»



## EL ADOBE

UN HOMENAJE A *nuestra* RIQUEZA ANCESTRAL

Tradición y calidad en cada detalle para  
ese momento único.

—  
[eventoszona1@eladobe.gt](mailto:eventoszona1@eladobe.gt)

—  
Whatsapp zona 1: 36977048

Whatsapp zona 10: 41681575

