

Lleva
lo mejor
a casa



Horarios de atención
del Restaurante
6:00 a.m. - 6:00 p.m.

Bebidas

Drinks

	Mediano <i>Medium</i>	Grande <i>Large</i>
Horchata		22
Jugo de naranja <i>Natural orange juice</i>	25	30
Limonada (agua o soda) <i>Limonade (water or soda)</i>	22	27
Naranjada (agua o soda) <i>Orangeade (water or soda)</i>	22	27
Pichel de limonada o naranjada <i>Jar of lemonade or orangeade</i>	60	
Agua pura (botella) <i>Water bottle</i>	10	
Variedad de gaseosas <i>Sodas</i>	13	
Cervezas nacionales <i>National Beers</i>	25	
Cervezas importadas <i>Imported beers</i>	30	
Café americano <i>Black coffee</i>	14	
Café capuchino <i>Cappuccino coffee</i>	18	
Café frapuchino	30	
Chocolate simple <i>Simple chocolate</i>	18	
Chocolate con leche <i>Chocolate with milk</i>	20	
Té Flor de Manzanilla y Canela	18	
Té For de Tilo	18	
Té Hojas de Laurel	18	



 *Alérgico?* dile al mesero
allergic? tell the waiter

Entraditas

para toda la familia

Apetizers

Queso fundido

La mezcla perfecta de 3 quesos, puedes elegirlo con chorizo ahumado de Katok, champiñones, chile pimiento o mixto, acompañado de palitos de pan.

Melted cheese: The perfect mix of 3 cheeses. Select these options to go together with your dish; smoked sausage from Katok, mushrooms, chili pepper or mixed, with bread sticks.

69

Guacamol

Elaborado en el momento en tazón de piedra con aguacates y hierbas de nuestro huerto, queso criollo de hoja acompañado de nachos elaborados de tortilla de maíz.

Guacamole: Freshly prepared at the time of order in a stone bowl, with avocados and spices from our garden, creole cheese accompanied by homemade corn nachos.

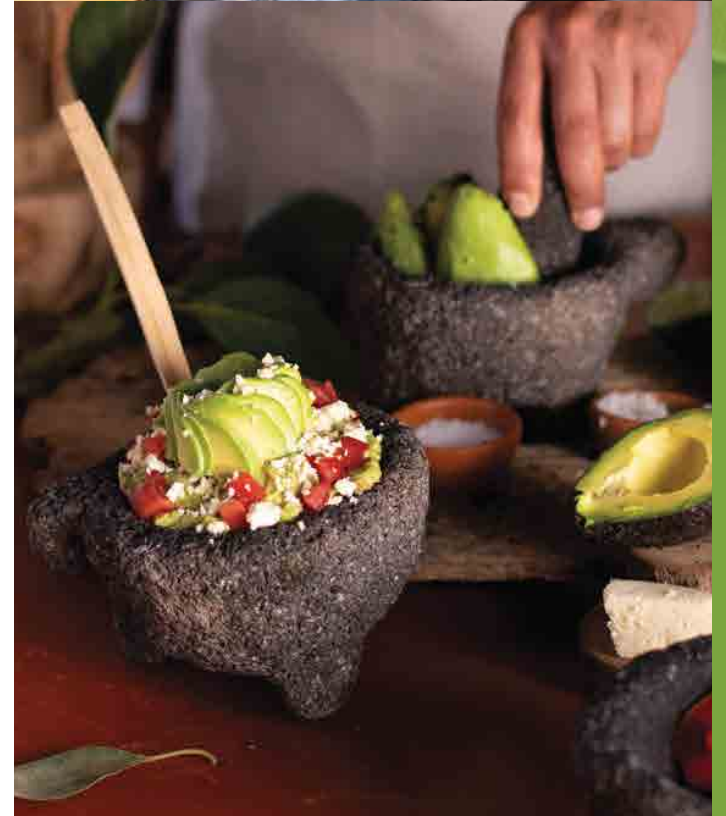
50

Crujientes chicharrones (Fines de semana y días festivos)

Crunchy greaves (Served on weekends and holidays)

32

sembrados en nuestra granja



Apetizers

Entraditas



 *Alérgico? dile al mesero*
allergic? tell the waiter

Nuestras tortillas son elaboradas con métodos ancestrales mayas.
Our tortillas are handmade with ancestral mayan methods.



Tortillas...

por las que nos hicimos famosos

Our famous tortillas

Las puedes pedir como entraditas y compartir

You can order them as appetizers and share

Las tortillas incluyen: Cebollines, frijolitos y chirmolito elaborado en piedra.
Tortillas bring, green onions, beans and chirmolito (tomato sauce) made in stone.

Embutidos de la casa

Nuevo
New

Chorizo Colorado | *Red chorizo sausage*

Media Completa
Half Full

19 35

Chorizo Ahumado Emblemático de Katok
Our famous Katok smoked chorizo

19 35

Mixtas Longaniza y Guacamol | *Tortillas with sausage and guacamole*

26 48

Longaniza Katok ¡Nuestra especialidad! | *Katok Sausage, our specialty!*

17 35



Con carne

with meats



Las tortillas incluyen: Cebollines, guacamol, papitas al carbón y chirmolito elaborado en piedra.

Tortillas include: Green onions, grilled small potatoes and chirmolito (tomato sauce) made in stone

Cerdito al Carbón (fines de semana y días festivos)

El plato de cerdito creado por Katok en 1,990 popularizado posteriormente en toda Guatemala. ¡Prueba el original!

Grilled pork (weekends and holidays): The piglet created by Katok in 1990, later popularized throughout Guatemala. ¡Try the original!

75

Lomito importado | Imported tenderloin

65

Solomito adobado

Adobo típico del altiplano

Pork Marinated with adobado. Traditional adobo of the Guatemala highlands

60

Quesos artesanales elaborados por manos chapinas

artisanal cheeses handmade by locals



Las tortillas incluyen: Cebollines, papitas al carbón y chirmolito de la casa elaborado en piedra.

Tortillas include, green onions, grilled small potatoes and chirmolito (tomato sauce) made in stone

El famoso queso de chancol | Famous chancol cheese

	Media Half	Completa Full
El famoso queso de chancol Famous chancol cheese	30	55
Queso de hoja criollo Creole cheese	14	25

30

55

Queso de hoja criollo | Creole cheese

14

25



Tortillas

Tortillas



calditos

para el friito de Tecpán

Broths

Caldo de huevos ó pavesa

Prueba nuestro tradicional caldo de huevos, receta especial con apazote, servido en escudilla.

Egg Soup: Try our traditional egg broth, a house recipe with epazote, served in a clay bowl.

50

Caldo de gallina criolla

(Fines de semana y días festivos)

Chicken broth (served only on weekends and holidays)

85

 *Alérgico?* dile al mesero
allergic? tell the waiter



Reinventándonos para ti

Carne de cerdo

Pork meat

Cortes gourmet/gourmet cuts



- Agrega: Chorizo o longaniza por solo Q7
- Add a chorizo or sausage to your plate for only Q7



Carne de cerdo con altos estándares de calidad
Pork meat with high quality standards

 *Alérgico?* dile al mesero
allergic? tell the waiter

Asado de tira 1 Lb.

Corte perpendicular de la costilla de cerdo en forma de faja o tira, la combinación de grasa y carne magra le da al asado un excelente sabor.... ¡Para chuparse los huesitos!

Strip Stew 1 pound: Perpendicular cutting of the pork rib in the shape of a strip, the combination of fat and lean meat gives the stew an excellent flavor.

120

Ike'j 1 Lb.

Del Kaqchiquel HACHA. Corte combinado del lomo y costilla que brinda un sabor exquisito, ya que el hueso contribuye a acentuar los jugos de éste inigualable asado.

Ike'j 1 Pound: Combined cut of the loin and rib giving it an exquisite flavor since the bone contributes to accentuate the juices of this unique roast.

120

Solomito Especial

Pieza suave y magra de cerdo aderezado especial con una capa de queso fundido y jugosos tomates con un aliño de albahaca... ¡Espectacular!

Soft and lean piece of special seasoned pork with a layer of melted cheese and juicy tomatoes with a basil dressing... Simply spectacular!

115

Filet Mignon 1/2 Lb.

Corte alto (grueso) magro del lomo grande del cerdo con una cinta de tocino ahumado alrededor, creando una combinación de sabores que sólo KATOK pudo crear... ¡Deleite para paladares exigentes !

Filet Mignon: High lean pork loin cut (thick) with a ribbon of smoked bacon around, innovating a combination of flavors that only KATOK could create... Delight for demanding palates!

115

Solomito bañado en crema de champiñones

12 onz 6 onz

Pieza suave y magra de cerdo bañada en crema con jugosos champiñones frescos... ¡Creando un sabor imposible de olvidar!

Pork covered in mushroom cream: Soft and lean piece of pork bathed in cream with juicy fresh mushrooms... Creating a flavor impossible to forget!

145 110

Solomito (A elegir: a la parrilla, BBQ o adobado)

Pieza de carne extraída de la parte inferior adjunto al lomo, es la carne más suave y magra del cerdo aderezado con receta de la casa... ¡Suavecito y delicioso!

Tenderloin (Choose: grilled, BBQ, marinated)

Piece of meat extracted from the bottom attached to the loin, is the softest and lean meat of the pork seasoned with the recipe of the house... mmm soft and delicious!

99 80

Cerdito al carbón (Fines de semana y días festivos)

Plato creado por Katok en 1,990, popularizado posteriormente en toda Guatemala. ¡Prueba el original!

Grilled pork (served only on weekends and holidays)

Invented by Katok in 1990, later popularized throughout Guatemala. Try the original!

115 85





Pinchos

skewers

Trozos de carne delicadamente seleccionados y colocados de manera espectacular en un increíble pincho de acero inoxidable... ¡inevitable no desearlo! Acompañados de una papa al horno con queso y jamon ahumado de la casa, chirmolito elaborado en piedra, tortillas o pan.

Pieces of meat delicately selected and placed in a spectacular way on an incredible stainless steel skewer... Impossible not to want them! Accompanied by a baked potato with cheese and smoked ham from the house, plate made of stone, tortillas or bread.

Pincho de Solomito
Sirloin skewer

99

Pincho de Lomito
Tenderloin skewer

125

Súper Parrillada KATOK

Katok's house parrillada

Sopa de entrada, carne asada importada (cullote), chorizo, longaniza, filete de pollo, nuestras espectaculares chuletas de cerdo, arroz, guacamol, frijol y cebollines.

Soup as entr ee, roast meat (cullote), regional sausages, chicken, pork chops, rice, guacamole, beans, green onions.

1	Para 1 persona <i>For 1 person</i>	140	2	Para 2 personas <i>For 2 people</i>	280
4	Para 4 personas <i>For 4 people</i>	560	8	Para 8 personas <i>For 8 people</i>	1120

Carnes importadas

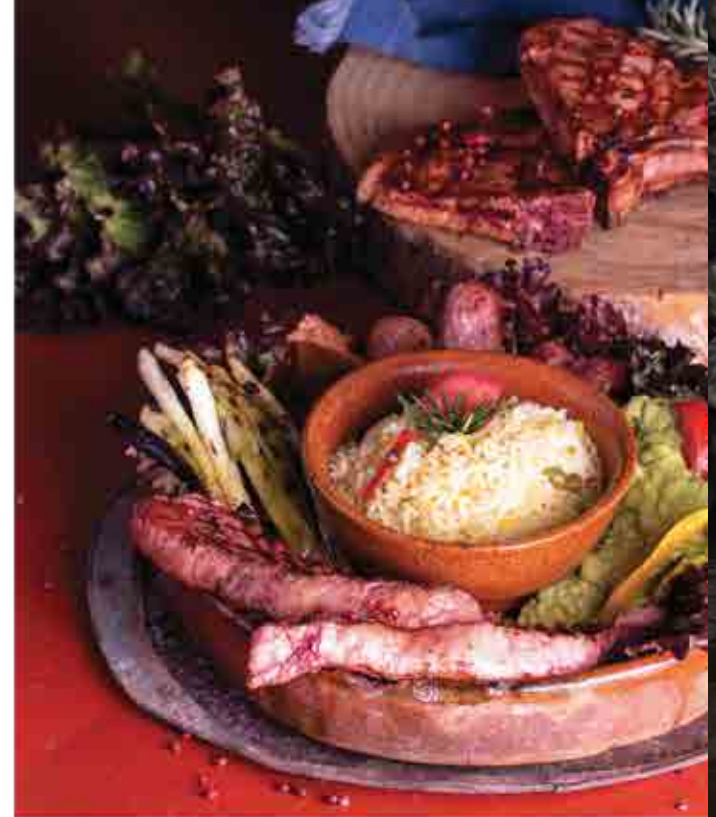
Imported meats

Todos nuestros platos son servidos con sopa de entrada y dos guarniciones a elegir

All main courses are served with soup as entr ee, you can choose two side dishes

		12 Onz.	6 Onz.
Cullote (Puyazo)			
<i>Culote</i>		170	110
Lomito			
<i>Tenderloin</i>		170	110

Acompa a tu carne favorita con nuestras increíbles mantequillas artesanales, bife o del huerto.





Carnes blancas

Whit meats

Todos nuestros platos son servidos con sopa de entrada y dos guarniciones a elegir

All main courses are served with soup as entrée, you can choose two side dishes

Pollo al Carbón

Grilled chicken

1/4 de pollo

65

KATOK kids menú



Poporopos de pollo

Incluye: papitas fritas, mini gaseosa y helado
Chicken Popcorn :
includes french fries, mini soda and ice cream

39



Churrasquito de res

Incluye: papitas fritas, guacamol, mini gaseosa y helado
Little Meat BBQ :
includes french fries, guacomole, mini soda and ice cream

39

 *Alérgico?* dile al mesero
allergic? tell the waiter



Hamburguesas

Hamburgers

Servidas con papas fritas especiales, peladas y cortadas a mano

Are served with special french fries, hand-cut

La Especialidad

Dos rodajas de pan selladas con mantequilla, torta de carne con BBQ, queso monterrey derretido, con lascas de jamón Pastrami, pepinillos, tomate, cebolla y lechuga

The specialty: Two slices of bread sealed with butter, meat with BBQ sauce, melted monterrey cheese, Pastrami ham, pickles, tomato, onion and lettuce

70

Porquiburguesa

Dos rodajas de pan selladas con mantequilla, torta de cerdo, queso Monterrey derretido, Tocino, un toque de salsa de la casa, pepinillos, tomate, cebolla y lechuga

Porkyburger: Two slices of bread sealed with butter, pork meat, melted monterrey cheese, bacon, home made sauce, pickles, tomato, onion and lettuce

65



Postres

Desserts

Delicioso mole casero. Receta de la abuelita

Plantains fried in a sauce based on chocolate and traditional seeds

25

Torreas en su almíbar con manjar de almendras

Bread stuffed with almond delicacies bathed in syrup

25

Champurradas o herrajes (2)

Loaf bread toasted

8

 *Alérgico? dile al mesero*
allergic? tell the waiter



Extras

Side orders

Tortillas

Tortillas

1.50

Pan con ajo o mantequilla

Bread with garlic or butter

8

Frijoles negros (1 persona)

Black beans (1 person)

6

Papitas fritas

French fries

16

Arroz

Rice

9

Cebollines (15 unidades)

Green onions (15 units)

14