

BREAKFAST MENU

DESAYUNO CONTINENTAL

Pan tostado, mermelada de fruta, fruta fresca, jugo de naranja, café o té.

Toast bread, fruit marmalade, fresh fruit salad, orange juice, coffee or tea.

Included in room rate

DESAYUNO CHAPIN

Huevos Estrellados, cubiertos con salsa roja, acompañados con: Frijoles Volteados, plátanos fritos, longaniza o chorizo, crema y tortillas.

Traditional Guatemalan breakfast, fried eggs with red sauce served with: Black beans, fried plantains, mildly spicy longaniza or chorizo, local cream (fresh) and fresh tortillas.

Q79.30 (US\$10.57)

DESAYUNOS LA LANCHA

Huevos estrellados servidos sobre tortilla de maíz, bañados en crema y trozos de jamón.

Fried eggs on a bed of corn tortillas, soaked with local cream (fresh) and strip of ham.

Q79.30 (US\$10.57)

DESAYUNO PETENERO

Huevos estrellados cocinados con granos de elote y tocino, servido sobre una cama de papas al vapor, bañados de salsa ranchera picante.

Fried eggs cooked with corn and bacon, served on a bed of steamed potatoes topped with a spicy ranchera sauce.

Q79.30 (US\$10.57)

HUEVOS A CABALLO

Huevos Estrellados montados sobre un filete de carne al gusto, bañados con una salsa de frijoles y crema.

Fried eggs on thinly sliced beef tenderloin with a black beans cream sauce.

Q115.90 (US\$15.45)

OMELETTE CHAPIN

Omelet relleno de frijoles, jamón y queso.

Traditional Guatemalan Omelet filled with black beans, ham and cheese.

Q79.30 (US\$10.57)

OMELETTE DE JAMON Y QUESO

Omelete relleno de Jamón y Queso

Ham and cheese omelet.

Q73.20 (US\$9.76)

OMELETTE DIETETICO

Omelete de Claras de huevo con Vegetales y queso amarillo

White Egg omelet with vegetables and yellow cheese.

Q67.10 (US\$8.95)

PLATO DE FRUTAS DE LA ESTACION

Fresh fruit salad of the season.

Q73.20 (US\$9.76)

PANCAKES

Homemade Pancakes with butter.

Q61.00 (US\$8.13)

TOSTADAS A LA FRANCESA

Dos rodajas de pan echo en casa, relleno de queso crema con un toque de limón
French Toast- 2 slices of homemade bread filled with cream cheese with splash of lime.

Q73.20 (US\$9.76)

ORDEN DE HUEVOS AL GUSTO

Revueltos, Fritos, Poche o hervidos

Eggs your style; scrambled fried, poached or boiled eggs.

Q42.75 (US\$5.70)

Todos los precios incluyen 12% IVA & 10% de Servicio.
All prices already include 12% IVA & 10% Service Fee.

MENU DE ALMUERZO

LUNCH MENU

ESPECIALIDAD DEL DIA

PREGUNTE A SU SERVIDOR POR LA ESPECIALIDAD DEL DIA

DAILY SPECIAL (ASK YOUR SERVER)

Q115.90 (US\$15.45)

TACOS CHAPINES DE CARNE MIXTA

TORTILLAS FRITAS ENROLLADAS, RELLENOS DE CARNE MIXTA (RES Y CERDO) Y SERVIDAS SOBRE HIERBAS FRESCAS, BAÑADAS CON SALSA DE TOMATE, PEREJIL Y QUESO SECO.

FRIEDTORTILLAS FILLED WITH BEEF AND PORK MEAT, TOPPED WITH A DELICIOUS TOMATO SAUCE, CHOPPED PARSLEY AND DRY CHEESE.

Q97.60 (US\$13.01)

GARNACHAS

TORTILLAS HECHAS EN CASA RELLENAS DE CARNE MIXTA, O VEGETALES AZADOS Y HIERBAS FRESCAS CUBIERTAS CON SALSAS ROJA O VERDE

FRESH HOMEMADE TORTILLAS STUFFED WITH PORK AND BEEF MEAT, OR GRILL VEGETABLES.

SERVED WITH RED OR GREEN SAUCE AND FRESH HERBS.

Q103.70 (US\$13.82)

DOBLADAS DE LONGANIZA O CHORIZO

ELABORADO CON TORTILLAS FRESCAS DE LA CASA, RELLENAS DE LONGANIZAS O CHORIZOS, AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE FRESCO, CILANTRO, BAÑADAS DE SALSA DE TOMATE Y CREMA

MADE WITH HOME MADE TORTILLAS, YOUR CHOICE OF TRADITIONAL GUATEMALAN SAUSAGES, AVOCADO, ONIONS, FRESH TOMATO, AND CORIANDER, And A CREAM BASED TOMATO SAUCE.

Q97.60 (US\$13.01)

KAKIK DE COBAN

ESTE ES UN DELICIOSO PLATO ELABORADO CON PAVO CACERO, VEGETALES Y UNA VARIEDAD DE ESPECIAS NATURALES CULTIVADAS EN CASA, VIENE ACOMPAÑADO DE TAMALITO BLANCO

A TRADITIONAL SOUP FROM COBAN MADE WITH TURKEY, VEGETABLES AND TRADITIONAL GUATEMALAN SPICES, ACCOMPANIED BY HOMEMADE TAMALITO.

Q195.20 (US\$26.02)

CAMARONES AL SUBAN-IK

FRESCOS CAMARONES AHOGADOS EN UNA DELICIOSA SALSA TIPICA, SERVIDO CON PURE DE PAPAS Y VEGETALES AL VAPOR.

FRESH SHRIMPS DIPPEN IN A DELICIOUS TYPICAL SAUCE, SERVED WITH, MASHED POTATOES AND STEAMED VEGETABLES.

Q 207.40 (US\$27.65)

CEVICHE DE CAMARON

DELICIOSO CEVICHE DE CAMARONES, SERVIDO CON NACHOS Y AGUACATE.

DELISCIIOUS SHRIMP CEVICHE SERVED WITH CORN CHIPS AND AVOCADO.

Q 115.90 (US\$15.45)

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE LOROCO

FILETE DE POLLO SALTEADO CON UNA SALSA DE LOROCO, SERVIDO CON FRIJOLES NEGROS Y ARROZ.

CHICKEN BREAST SERVED WITH OUR TASTY LOROCO SAUCE, BLACK BEANS AND RICE.

Q 134.20 (US\$17.89)

ENSALADA DE FRUTAS FRESCA

FRESH FRUIT PLATE

Q. 73.20 (US\$9.76)

*Todos los precios incluyen 12% IVA & 10% servicio
All prices are inclusive of a 12% IVA & 10% Service Fee*

Menú de Cena

Dinner Menu

Entradas

Appetizers

Chilaquilas

Tortillas hechas en casa, rellenas de carne de res y cerdo, rebosado en huevo, cubiertas de nuestras salsas roja y verde

Homemade tortillas stuffed with beef and pork, dipped in egg batter, served with our red and green sauce.

Q85.40 (US\$11.38)

Ensalada Mixta

Preparada con hierbas frescas de la casa, aguacate, maíz dulce, cebolla, tomate, pepino zanahoria, servida con aderezo de la casa.

Prepared with fresh herbs, avocado, sweet corn, onion, tomato, cucumber, carrots and is accompanied with a homemade dressing.

Q85.40 (US\$11.38)

Sopa de Frijol

Deliciosa sopa de frijol servida con tocino ahumado, cilantro, tomate y cebolla.

Acompañada de cebolla fresca, cilantro, y queso seco.

A delicious black beans soup serve with smoked bacon, coriander, tomato and onion.

Accompanied with fresh onion, coriander and dry cheese.

Q61.00 (US\$8.13)

Sopa de Tortilla

Deliciosa sopa local a base de tortilla, tomate y cebolla.
A delicious local soup made with corn tortilla, tomato, and onion.

Q61 (US\$8.13)

Porción de Frijoles o Guacamol

Ambos servidos con tortillas recién salidas del comal.
Black beans or guacamole, Served with fresh tortillas or corn chips.

Q61 (US\$8.13)

Crema de Tziquinchee

Hongos locales silvestres salteados con cebolla y ajo y crema fresca,
A creamy soup made from local mushrooms, sauteed with onion, garlic and local
cream.

Q79.30 (US\$10.57)

Platos Típicos

Kakik de Coban

ESTE ES UN DELICIOSO PLATO ELABORADO CON PAVO CACERO, VEGETALES Y UNA VARIEDAD DE ESPECIAS NATURALES CULTIVADAS EN CASA, VIENE ACOMPAÑADO DE TAMALITO BLANCO
A TRADITIONAL SOUP FROM COBAN MADE WITH TURKEY, VEGETABLES AND TRADITIONAL GUATEMALAN SPICES, ACCOMPANIED BY HOMEMADE TAMALITO.

Q195.20 (US\$26.02)

Pepían

Un plato poco picante, pero igualmente delicioso, elaborado con trozos de pollo y
vegetales. Servido con arroz y tortilla de maíz.
Spicy and delicious soup prepared with traditional seeds and sweet pepper. Served with chicken morsels vegetables, rice and corn tortillas.

Q134.20 (US\$17.89)

De Nuestra Parrilla

From Our Grill

Pescado Blanco del Día A La Plancha

Fresco Pescado blanco del lago preparado con la salsa de tu elección.

Fresh grilled fish from the lake. Prepared with your favorite sauce (ask your server).

Q213.50 (US\$28.46)

Pollo a las brazas

Pechuga de pollo asada servida con frijol, arroz y salsa de tomate picante.

Grilled chicken breast served with rice, black beans and mildly spicy tomato sauce.

Q134.20 (US\$17.89)

Parrillada Chapina

8onz. De lomito a la parrilla acompañado de cebollines asados, frijoles, elote, guacamol y salsa de tomate de la casa.

8 Oz. grilled Beef tenderloin accompanied with baby onions, black beans corn on the cob guacamole and our home made tomato sauce.

Q213.50 (US\$28.46)

Lomito en Salsa de Chiltepe

8onz. De lomito a la parrilla bañado con una salsa de chiltepe hecha a base de crema, tomate y chiltepes. Acompañado de guacamol y arroz.

8 Oz. grilled Beef tenderloin bathed with a chiltepe sauce. Accompanied with guacamole and homemade rice.

Q213.50 (US\$28.46)

Especialidades de la Casa

House Specials

Camarones A La Lancha

Deliciosos camarones en una salsa de queso crema. Preparada con güicoyito, elotes, tocino, cebolla y chile dulce. Acompañados con frijoles y arroz lanchero.

Delicious shrimps mixed in a cream cheese sauce. Prepared with Zucchini, sweet corn, bacon, onions and sweet peppers and accompanied with black beans and La Lancha rice.

Q 213.50 (US\$28.46)

Camarones al ajillo

Camarones sofritos con ajo y hierbas frescas. Acompañados con frijoles y arroz.

Stir fried shrimps with garlic and fresh herbs, accompanied with black beans and La Lancha rice.

Q213.50 (US\$28.46)

Típico vegetariano

Vegetales Azados

Vegetales mixtos, sazonados con vinagre balsámico. Acompañado de guacamol y frijoles.

Mixed vegetables, seasoned with balsamic vinegar. Served with guacamole and beans.

Q. 176.90 (US\$23.58)

Estofado Vegetariano

Berenjena en cuadritos, güicoyito, tomate, ajo y cebolla. Servido con arroz.

Diced eggplant, zucchini, tomato, garlic and onion, served with rice.

Q. 176.90 (US\$23.58)

Chile Rellenos de Vegetales

Chile pimiento rostizado y relleno de vegetales cocinados, bañados con salsa de tomate. Servidos con frijol y arroz.

Roasted sweet pepper filled with cooked vegetables, topped with tomato sauce and served with beans and rice.

Q. 176.90 (US\$23.58)

Vegetales con Leche de Coco

Vegetales salteados con aceite de oliva y sazonados con curry, Servido con arroz.

Salted vegetables in olive oil, seasoned with curry, served with rice.

Q. 164.70 (US\$21.96)

Postres

Desserts

Chancletas

Güisquil molido y relleno de almendras y sazonado con vainilla fresca.

Blended Cho-cho and pure almonds, seasoned with fresh vanilla and bread crumbs.

Q67.10 (US\$8.94)

Arroz en Leche

Delicioso postre a base de arroz cocinado en leche con especias aromáticas

Delicious rice baked with milk, served with aromatic spices.

Q67.10 (US\$8.94)

Bananos en Gloria

Exquisito postre típico de la región elaborado con mantequilla y azúcar, sazonado con especias

Typical dessert from the region Cooked bananas with butter and sugar, seasoned with species.

Q67.10 (US\$8.94)

Tarta de Chocolate

Exquisita tarta de chocolate hecha en casa con cobertura de chocolate 100% local, servida con salsa de vainilla caliente

Home-baked chocolate tart made from local chocolate cacao coatings, and topped off with hot vanilla sauce.

Q75.00 (US\$10.00)

Todos los precios incluyen el 12% IVA & 10% de Servicio.

All prices already include a 12% IVA & 10% Service Fee.