



entradas

ENTRADAS

Carpaccio Trufado

Finas lascas de lomito importado, queso parmesano, arúgula, aceite de trufa y pimienta rosa.

Q.115

Carpaccio de Salmón

Finas lascas de Salmón Noruego, vinagreta de maracuya, queso parmesano, alcaparras, eneldo, aguacate y un toque de vinagre balsámico.

Q.110

Carpaccio de Lomito

Finas lascas de lomito importado, queso parmesano, mayonesa chipotle, vinagreta de balsámico, puerro frito, cebollín, alcaparras y aceite de oliva.

Q.95

Cerdo Agridulce

Lomo de cerdo con una costra de finas especias, frutas de temporada rostizadas y un gastric de chile cobanero.

Q.70

Quesadilla de Chicharrón

Chicharrones criollos, queso Oaxaca, salsa cilantro y mayonesa chipotle.

Q.65

Sushi de Camarón "Crispy Rice"

Sushi con sus clásicos ingredientes, camarón, queso crema, aguacate, servido de forma Distinta.

Q.85

Volcano Maki "Crispy Rice"

Arroz de sushi frito, mayonesa de chile cóban, surimi (carne de cangrejo) y salsa de anguila.

Q.90

A close-up photograph of a white plate filled with a colorful ceviche. The dish includes pieces of pink salmon, white shrimp, and various vegetables like green bell peppers, onions, and tomatoes. The background is slightly blurred, showing a brown napkin and a green pepper.

entradas

ENTRADAS

Ceviche de Camarón al Cabro

Q.70

Camarón, cebolla morada, cilantro, hierbabuena, tomates cherry y puerro frito.

Tartar de Atún

Q.100

Atún crudo en una salsa a base de jengibre, cilantro, cebolla morada, aguacate, alcaparras y espuma de cítricos.

Tiradito de Atún

Q.110

Lascas de atún en crudo, cebollitas impregnadas de balsámico, mayonesa chipotle y chiltepe, aguacate, vinagreta de pimientos, cilantro, limón.

Calamares al Ajo

Q.80

Preparados con cebolla, ajo, vino blanco mantequilla, limón y un toque picante.

Pulpo Baby al Cajún

Q.95

Pulpo baby a la parrilla bañado en una mantequilla de especias y cajún.

Mejillones al Tequila

Q.125

Preparados con cebolla, ajo, mantequilla, flambeados con Tequila Don Julio.



ensaladas
ENSALADAS

Atún con Balsámico

Q.85

Mix de lechugas, espinacas, manzana, atún fresco sellado a la plancha, nuez de nogal, fresas y vinagreta de balsámico.

Pollo con Balsámico

Q.70

Mix de lechugas, espinaca, manzana, pollo a la plancha, nuez de nogal, fresas y vinagreta de balsámico.

César Clásica

Q.70

Pollo a la plancha, lechuga romana, queso parmesano, crutones y nuestra receta especial de aderezo cesar.

Salmone

Q.85

Mix de lechugas, espinaca, manzana, salmón a la parrilla, nuez de nogal, fresas y vinagreta de balsámico.

sopas
SOPAS

Crema de Mix de Hongos al Zacapa Q.55


Deliciosa combinación de hongos, hierbas frescas aromatizadas con Ron Zacapa Centenario.

Minestrone

Q.45

Clásica receta italiana con verduras de temporada y un fondo a base de pollo.

principales CARNES



Puyaso Prime

12 onz. de puyaso importado, papas rusticas, queso parmesano, perejil, aceite de oliva, cebollas brulé, salsa de pimientas y brandi.

Q.165

Entraña

10 onz. de entraña importada, acompañada de papas rusticas, queso parmesano, perejil, ajo rostizado y aceite de oliva, salsa de pimientas y brandi.

Q.170

Lomito a la Gorgonzola

8 onz. de lomito importado, mix de hongos salteados con mantequilla de hierbas, fondue de queso gorgonzola y un toque de balsamico.

Q.145

Lomito al Cabro

8 onz de lomito importado, salsa de cerveza cabro, vegetales y queso de cabra.

Q.130

Lomito Zacapa

8 onz de lomito importado, salsa cremosa flambeada con ron Zacapa y camote frito.

Q.130

Lomito Chipotle

8 onz de lomito importado, salsa chipotle flambeada al agave y camote frito.

Q.130

Azado de Tira

12 onz, de costillas importadas sin hueso, papas rusticas con queso parmesano, perejil, aceite de oliva, cebollas brulé, salsa de pimientas y brandi.

Q.165

Variantes en Guarnición

- Espinaca gratinada
- Papas rusticas
- Hongos salteados con mantequilla de hierbas
- Papas fritas
- Camote frito

principales MARISCOS

Salmón Thai

Filete de salmón a la parrilla, vegetales mixtos salteados y salsa thai.

Q.140

Camarones al Cilantro

Camarones jumbo con salsa al cilantro, acompañados de papas confitadas al romero.

Q.165

Salmón a la plancha

Filete de salmón griego a la parrilla, puré de berenjena, hongos rostizados y ensaladilla fresca con vinagreta de maracuyá.

Q.145

principales RISOTTO

Gorgonzola y Calamar

Arroz italiano emulsionado con queso gorgonzola, queso parmesano, mantequilla y calamares a la plancha.

Q.125

Hongos y Lomito Trufado

Arroz italiano emulsionado con crema de hongos, queso parmesano, mantequilla, lomito a la plancha, ajo rostizado y aceite de trufa negra.

Q.110

Camaron y Loroco

Arroz italiano emulsionado con crema de loroco, queso parmesano, mantequilla y camarones a la plancha.

Q.125



principales PASTAS

Gnocchi 3 Quesos al Gratín

Gnocchi (artesanales) bañados en una salsa especial de mix de quesos gratinados con queso mozzarella.

Q.85

Fetuchini de Hongos y Trufa

Hongos flambeados con ron Zacapa crema y queso mozzarella y aromatizado con aceite de trufa negra.

Q.85

Linguini del Pacífico

Nuestra receta especial a base de vino blanco, ajo, cebolla, romero, mantequilla y almejas.

Q.95

Linguini Fruiti Di Mare

Nuestra receta especial a base de vino blanco, ajo, cebolla, crema y queso parmesano con calamar, mejillon y camarón.

Q.155

Fusilli a la Napolitana

Clásica receta italiana (pomodoro), hongos, aceite de trufa negra, calamares, alcaparras y un toque especial de queso de cabra.

Q.95

Extras

- Pollo Q.15
- Lomito Q.25
- Pulpo Baby Q.30
- Mejillón Q.30
- Almeja Q.20
- Calamar Q.25
- Camarón Q.20

HAMBURGUESAS y paninis

Hamburguesa 3 Carnes 3 Quesos Q.90

Dos tortas de mix de carnes (puyaso, lomito, entraña), queso cheddar, suizo y mozzarella, mayonesa de chipotle, arugula y hongos salteados.

Hamburguesa Mar y Tierra Q.95

Torta de puyaso importado, camarones, cebollas salteadas con barbacoa de chipotle, aguacate y queso suizo.

Panini de Asado de Tira Q.85

Lascas de asado de tira, glaseado en barbacoa, mayonesa de trufa, queso suizo, cebollitas crispy y tocino,

Panini Pulled Pork Q.80

Cerdo en cocción lenta, queso suizo, aguacate, cebollas encurtidas y mayonesa de chile cobán.

Panini de Camarón Q.75

Camarones a la plancha aderezados con una salsa cremosa de chipotle, aguacate, cebolla morada, queso mozzarella y acompañado de papas confitadas al romero.

Kebab Q.80

Pan Pita relleno de cerdo ahogado en adobo, salsa griega (salsiki), pepino y tomate, acompañado de papas fritas.

Tacos

TACOS

Tacos de Arracherra

Carne tipo arrachera, hongos, cebolla morada, sazonadas con la receta especial de la casa, aguacate y mayonesa chipotle.

Q.80

Tacos de Camarón

Camarones salteados con salsa cremosa de chipotle, cebolla morada, queso mozzarella, aguacate, puerro frito y tajín.

Q.85

Tacos de Cochinita

Nuestra receta especial de cochinita pibil, queso mozzarella, cebollas encurtidas, aguacate y tajín.

Q.75



pastres POSTRES

Panna Cotta Vainilla y Frutos Rojos Q.45

Receta italiana de crema cocida aromatizada con vainilla y salsa de frutos rojos.

Brownie Pecana Macadamia Q.45

Bizcocho a base de mezcla de chocolates y frutos secos acompañado de helado.

Crepa de Nutella y Mascarpone Q.40

Crepa rellena de nutella, frutos rojos y nuestra salsa especial de queso mascarpone.

Tarta de Manzana y Nutella Q.55

Servida con streusel de avena y helado.

Cheesecake Q.55

Acompañado de crema inglesa, espuma de nutella, frutos rojos y tierra de galleta.

Bananas Foster Q.40

Bananos caramelizados con licor de café, servido con helado y frutos rojos.

BEBIDAS

frias

Naranjada con agua	Q.15
Naranjada con soda	Q.20
Limonada con agua	Q.15
Limonada con soda	Q.20
Gaseosas	Q.10
Agua pura	Q.10
Cimarrona	Q.20
Fruit punch	Q.25
Frapuccino	Q.20
Jugo de tomate	Q.20
Jugo de naranja	Q.20
Red Bull	Q.20
Santa Delfina	Q.30

naturales

Oasis

Crema de coco, jugo de mango, miel, hojas de albahaca, jugo de piña.

Blueberry

Una combinación con frutos rojos, fresa, mora, arandano y soda.

Three love

Mora, fresa, manzana, miel.

Tutti Frutti

Mora, fresa, manzana, jugo de mango y crema de coco.

Distinto tropical

Piña, papaya, fresa, jugo de naranja y crema de coco

Q.25

cocktails COCKTAILS



Piña colada	Q.35
Aperol Spritz	Q.45
Sangría	Q.30
Daiquirí	Q.35
Desarmador	Q.35
Margarita	Q.35
Ruso Blanco	Q.40
Ruso Negro	Q.40
Blody Mary	Q.35
Ojo Rojo	Q.35
Cucaracha	Q.35
Jager	Q.30
Jager Bomb	Q.55
Cerebrito	Q.35
Vampiro	Q.35
Campechano	Q.35
Gin Tonic	Q.35
Vodka Tonic	Q.35
Tom Collins	Q.35
Caipiriña	Q.45
Long Island Iced Tea	Q.50
Whisky Sour	Q.45

Tanqueray

1942
Don Julio

BEBIDAS

calientes



Café Espresso	Q.15
Café Americano	Q.15
Café Latte	Q.25
Cappuccino Americano	Q.20
Cappuccino Italiano	Q.20
Mocaccino	Q.20
Leche Caliente	Q.20
Chocolate	Q.15
Chocolate con Leche	Q.20
Chocolate Melange	Q.25

Té INFUSIÓN



Camomila

Flor de camomila pura

Naranja Toronja

Manzanas, zanahorias, mora, hojas de eucalipto, remolacha, hibiscos, limoncillos, naranja y toronja deshidratada.

Menta Verde

Té verde con sabor natural a menta.

Bosques de Cuentos de Hadas

Té verde, hierba mate verde, coco rallado, sabores naturales, pétalos de rosa y flor de maíz.

Camomila y Manzana Turca

Cubos de manzana, cubos de piña (piña y azúcar), vitamina C, sabores naturales, manzana deshidratada y flor de camomila

Vainilla Cereza

Cubos de manzana, hibiscos, pétalos de rosas, remolacha, raja de vainilla, hojas de zarzamorra, cereza negra deshidratada y sabores naturales.

Bora Bora

Flor de hibisco, cubos de manzana, cubos de papaya, grosellas negras, aroma frambuesa deshidratada, trocitos de fresa, flor de girasol y flor de maíz.

Anti Stress

Cardamomo, regaliz, cilantro, fenogreco, raíz de jengibre y pétalos de rosa.

Q.30



Cervezas
CERVEZAS

Gallo	Q.25
Cabro	Q.25
Montecarlo	Q.30
Heineken	Q.30
Cabro Reserva	Q.30
Dorada Draft	Q.30
Stella Artois	Q.30
Cerveza Artesanal Guin Ipa	Q.35
Cerveza Artesanal Guin Stout	Q.35
Corona	Q.30
Modelo	Q.30
Michelada	Q.35

VINOS *tinto*

Botella Vino de la Casa

Q200/Q.40

España

Vivanco Crianza D.O. Rioja

Q.350

Muga Reserva D.O Rioja

Q.470

Italia

Roscato Rosso

Q.230

Estados Unidos

Barefoot Red Moscato

Q.225

Argentina

Catena Malbec

Q.350

Alamos Malbec

Q.235

Doña Paula Estate Malbec

Q.350

Chile

Errazuriz Estate Reserva Carmenera

Q.290

Errazuriz Estate Reserva Merlot

Q.290

Montes Classic Series Merlot

Q.260

Montes Classic Series Malbec

Q.350

Montes Classic Series Cabernet Sauvignon

Q.375

Montes Purple Angel

Q.1,290

120 Reserva Especial Cabernet Sauvignon

Q.200

ALAMOS
100 YEARS OF FAMILY WINEMAKING



MONTES®
PRIDE IN WINEMAKING

CATENA

VINOS *blanco*

Botella Vino de la Casa

Q200/Q.40

Chile

Montes Classic Series Sauvignon Blanc Q.285

Montes Cherub Rose of Syrah Q.290

120 Sauvignon Blanc Q.200

Argentina

Alamos Chardonnay Q.235

Los Cardos Doña Paula Dulce Q.220

espumantes

Sperone Celebration Spumante Q.150

Sperone Celebration Rosé Q.165

Sperone Moscato Spumante Q.175

Moët Chandon Champagne Q.1,570

Capriccio Fiore Dulce Spumante Q.225

FONDE  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ALAMOS
100 YEARS OF FAMILY WINEMAKING



MONTES
PRIDE IN WINEMAKING

WHISKY

Botella Johnnie Walker Blue Label	Q.3,200
Botella Johnnie Walker 18 años	Q.1,600
Botella Johnnie Walker Gold Label	Q.1,000
Botella Johnnie Walker Double Black	Q.825
Botella Johnnie Walker Black Label	Q.690/Q.55
1/2 Botella Johnnie Walker Black Label	Q.375
Botella Chivas Regal 18 años	Q.1,350
Botella Chivas Regal 12 años	Q.690
1/2 Botella Chivas Regal 12 años	Q.375
Botella Old Parr	Q.700/Q.55
1/2 Botella Old Parr	Q.375
Botella Buchanan's 12 años	Q.700
1/2 Botella Buchanan's 12 años	Q.375
Botella Jack Daniel's	Q.675/Q.55
Botella Jack Daniel's Honey	Q.675
Botella Jamenson	Q.400
Botella Ballantine's	Q.400
1/2 Botella Ballantine's	Q.225

BUCHANAN'S



Grand
Old Parr.

ron RON

Ron Botrán Añejo 12 años	Q.290
1/2 Ron Botrán Añejo 12 años	Q.175
Ron Botrán Añejo 15 años	Q.335
Ron Botrán Añejo 18 años	Q.395
Ron Zacapa 23 años	Q.700
Ron Zacapa XO	Q.1,875

ginebra GINEBRA

Botella Tanqueray	Q.400
Botella Tanqueray ten	Q.475
Botella Bombay Sapphire	Q.525
Botella Hendrick's	Q.900
Botella Beefeater	Q.300

Tanqueray

DIGESTIVOS

Amareto Disaronno	Q.45
Bailey's	Q.40
Kahlúa	Q.40
Campari	Q.40
Sumbuca	Q.55
Fragelico	Q.50
Licor de Menta	Q.45
Brandy Don Pedro	Q.60

VARIOS

Botella de Brandi Don Pedro	Q.350
Botella Jagermeister	Q.650
Botella Campari	Q.350
Botella Apperol	Q.450
Botella Cognac Courvoisier Napoleon	Q.1,500



DISARONNO



martini
MARTINI

Apple Martini

Espresso Martini

Distinto Martini

Zacapa Martini

Tamarindo Martini

Chocolatini

Cosmo Blanco Martini

Nikini Martini

Purple Martini

Malibú Martini Seco

Martini Sucio

Q.45

VODKA

Botella Vodka Stolichnaya	Q.350
1/2 Botella Vodka Stolichnaya	Q.200
Botella Vodka Ketel One	Q.430
Botella Vodka Absolute	Q.290
1/2 Botella Vodka Absolute	Q.175
Botella Vodka Botrán Red	Q.200
1/2 Botella Vodka Botrán Red	Q.125
Botella Vodka Finlandia	Q.290
1/2 Botella Vodka Finlandia	Q.175
Botella Vodka Finlandia Sabores	Q.300
Botella Vodka Grey Goose	Q.675

Stoli

Ketel One
VODKA

Tequila TEQUILA

Botella Herradura	Q.820/Q.65
Botella Don Julio 70	Q.950/Q.70
Botella Don Julio Reposado	Q.850/Q.55
Botella Don Julio	Q.790/Q.50
Botella 1800	Q.650/Q.45
Botella 1,800 Reposado	Q.690/Q.45
Botella Quita Penas	Q.575
Botella Jose Cuervo	Q.310/Q.30
1/2 Botella Jose Cuervo	Q.175



DISTINTO



restaurante

Tel: 7767-5510



Distribuidora Marte, S.A.