

FIRST COURSE

Cheese Fondue with Chorizo G.F

Mix of chanco cheese and mozzarella cheese with chorizo from the region of Tecpan. Accompanied by toasted tortillas.

Q. 95

Steak Carpaccio

Thin slices of tenderloin marinated with lemon juice, extra virgin olive oil, grated Parmesan, baby capers, red onion and a touch of ayote seeds. Accompanied by crostinis.

Q.115

Tuna Tartare G.F

Tuna steak cubed, marinated with soy sauce, wasabi, sesame oil and coriander seeds. Accompanied with avocado and taro chips.

Q.105

Guatemalan Ceviche

Traditional Guatemalan shrimp or fish ceviche with tomato, red onion, cilantro, vegetable juice, Cobán chili, lemon and extra virgin olive oil.

Q.125

Vegan Option

Avocado, baby elotito and heart of palm.

Q.110

Peruvian Ceviche

Fish, shrimp or mixed ceviche, marinated in tiger milk and a touch of yellow pepper.

Q.140

SOUPS

Enchilada Gazpacho

Pickled enchilada gazpacho, fried tortilla garnish, dry Zacapa cheese, hard boiled egg and parsley.

Q.85

SALADS

Watermelon and Watercress Salad

Grilled watermelon, with watercress, arugula, panela cheese, toasted pumpkin seeds, pickled watermelon, dressed with a vinaigrette of rice vinegar and extra virgin olive oil.

Q. 85

Palopó Salad

Watercress, arugula, tomato, baby elotitos, palmito, grated carrot, radish, red onion, celery, broccoli and green pepper. With a dressing based on yogurt, cilantro seeds, cilantro, lemon and extra virgin olive oil.

Q.85

PASTA

Risotto Nero

Risotto with squid, shrimp, clam, scallops, squid ink, garlic, onion, chili pepper and Parmesan cheese.

Q.195

Squash and Chipilín Ravioles

Homemade fresh pasta, stuffed with squash and chipilín puree, bathed in 3 cheeses sauce.

Q.160

MAIN COURSE

Shrimps with Jocón

Shrimp with Jocón sauce, golden chambray potatoes, baby rainbow carrots and coriander.

Q.235

Sea Bass with Coriander

Golden sea bass fillet in butter, with coriander sauce, basmati rice, baby zucchini.

Q.210

Fine Herbs Chicken

Served with pesto potato gnocchi and Fettuccine and roasted cherry tomatoes.

Q.165

Palopó Burger

Homemade ground beef patties, mozzarella cheese, caramelized onions, dill pickles, artisan bread, mayonnaise, poached tomato and arugula. Accompanied with french fries. Choice of mozzarella cheese, blue cheese, chanco cheese or manchego cheese.

Q.115

Steak Frites

Accompanied by hollandaise sauce with dehydrated chipilín or chimichurri sauce and french fries.

Choice of Tenderloin

Q.220

ENTRADAS

Queso Fundido con Chorizo G.F

Mezcla de queso chancol y queso mozzarella con chorizo de la región de Tecpan. Acompañado de tortillas tostadas

Q. 95

Carpaccio de Lomito

Finas lascas de lomito marinadas con jugo de limón, aceite de oliva extra virgen, parmesano, alcaparras y un toque de semillas de ayote. Acompañado de crostinis.

Q.115

Tartar de Atún G.F

Filete de atún en cubos, marinado con salsa soya, wasabi, aceite de ajonjolí y semillas de cilantro. Acompañado de aguacate y chips de malanga.

Q.105

Ceviche Guatemalteco

Ceviche tradicional guatemalteco de camarón o pescado, tomate, cebolla morada, culantro, jugo de vegetales, salsa inglesa, chile de Cobán y limón.

Q.125

Opción Vegana

Aguacate, elotito baby y corazón de palmito.

Q.110

Ceviche Peruano

Ceviche de pescado, camarón o mixto marinado en leche de tigre con un toque de ají amarillo.

Q.140

SOPAS

Gazpacho de Enchilada

Gazpacho de curtido de enchilada, guarnición de tortilla

frita, queso seco de Zacapa, huevo duro y perejil

Q.85

Kak ik

Sopa tradicional con pavo desmenuzado, bolitas de masa fritas y culantro picado.

Q.85

ENSALADAS

Ensalada de Sandía y Berro

Sandía grill, con berro, arúgula, queso panela, pepitoria tostada, sandía encurtida, aliñado con vinagreta de vinagre de arroz y aceite de oliva extra virgen.

Q. 85

Ensalada Palopó

Berro, arúgula, tomate manzano, elotitos baby, palmito, zanahoria rallada, rábano, cebolla morada, apio, brócoli y pimiento verde. Con un aderezo a base de yogurt, semilla de culantro, culantro, limón y aceite de oliva extra virgen.

Q.85

PASTAS

Risotto Negro

Risotto de calamar, camarones, almeja, scalops, tinta de calamar, ajo, cebolla, chile pimiento y queso parmesano.

Q.195

Ravioles de Guicoy con Chipilín

Pasta fresca elaborada por nosotros, rellenos de puré de guicoy y chipilín, bañados con salsa de 3 quesos.

Q.160

PLATOS FUERTES

Camarones con Jocón

Camarones con salsa de jocón, papas cambray doradas, zanahorias baby tricolor y culantro.

Q.235

Róbalo con Reducción de Kak ik

Filete de róbalo dorado en mantequilla, con reducción de Kak ik, arroz basmati, zucchini baby, acompañado de tamalitos de maíz dorados.

Q.210

Pollo a las Finas Hierbas

Servido con gnocchi de papa con pesto y tomates cherry rostizados.

Q.165

Hamburguesas Palopó

Torta de carne molida en casa con queso mozzarella, cebollas caramelizadas, pepinillos encurtidos sobre pan artesanal, mayonesa, tomate escalfado y arúgula. Acompañado de papas fritas. Opción de queso mozzarella, azul, chancol o manchego.

Q.115

Steak Frites

Acompañado de salsa holandesa con chipilín deshidratado y papas fritas.

Elección de Lomito

Q.220

Elección de Puyazo

Q.195