

## ENTRÉES

### Camembert with Elderberry

Camembert of local production baked and served with a hot elderberry jam from the region of Tecpan, supreme of orange and grapefruit. Accompanied with toasted brioche bread.

\_\_\_\_\_ Q.115

### Gravlax Salmon

Thinly sliced homemade gravlax salmon, accompanied by toasted brioche bread and a dressing of yogurt and dill.

\_\_\_\_\_ Q.120

### Cheese and Ham Platter

A combination of blue cheese, Camembert cheese, manchego cheese, Appenzeller cheese, Spanish chorizo, leg ham and Serrano ham. Served with artisan bread toasts.

\_\_\_\_\_ Q.165

## SOUPS

### Onion and Thyme Soup

Classic onion soup, made with onions from our neighbor village San Antonio Palopó, flavored with thyme and gratinated with chancel cheese.

\_\_\_\_\_ Q. 90

### Black bean soup

Bean soup with fried dough, avocado and panela cheese.

\_\_\_\_\_ Q. 85

## SALADS

### Spinach Salad

Spinach salad with roasted corn, baby elotito and toasted elotitos, dressed with balsamic vinegar, extra virgin olive oil and Parmesan cheese.

\_\_\_\_\_ Q. 85

### Arugula Salad

Arugula, manchego cheese flakes, praliné pecans, dehydrated tomato and champagne dressing.

\_\_\_\_\_ Q. 85

### Salad 6.8

Mixed lettuce and spinach, soft goat cheese, dehydrated green apples, toasted almonds and roasted tomato vinaigrette.

\_\_\_\_\_ Q.85

## PASTA

### Roasted Corn Risotto

Risotto with roasted corn, golden lemon chicken, a touch of Cobán chili, parsley, Parmesan and Zacapa cheese.

\_\_\_\_\_ Q.145

### Ricotta Cheese and Chayote Squash

#### Ravioli vegetarian

Homemade fresh pasta stuffed with ricotta cheese and chayote squash, bathed in tomato sauce and covered with Parmesan Cheese.

\_\_\_\_\_ Q.160

### Pink Sauce Pasta

Fresh fettuccine with tomato concasse and basil, covered in grated chancel cheese.

\_\_\_\_\_ Q.145

## MAIN COURSE

### Lamb with Mint Sauce

Rack of lamb with mint sauce, mashed potatoes flavored with coriander and rainbow baby carrots.

\_\_\_\_\_ Q.395

### Tenderloin

Beef tenderloin with basmati rice, vegetables (green beans, baby carrots, chambray potato, and baby chayote squash). With your choice of sauce : Oporto, Porcini, Gorgonzola or Pepian

\_\_\_\_\_ Q.195

### Duck with Hibiscus

Duck magret with hibiscus reduction, Parmesan risotto, edamames and broad beans in golden butter.

\_\_\_\_\_ Q.240

### Chicken in Pepita Sauce

Golden chicken breast, bathed with tomato sauce, basmati rice with cilantro and french beans.

\_\_\_\_\_ Q.165

### Salmon Trout

Local trout fillet with orange, chiltepe, roasted coriander seed and cilantro sauce. Accompanied with sauteed spinach and mashed sweet potato.

\_\_\_\_\_ Q.195

### San Antonio Sea Bass

Sea bass fillet sealed and cooked with butter and thyme from San Antonio Palopó, accompanied by chayote squash puree and asparagus.

\_\_\_\_\_ Q.210

## ENTRADAS

### Camembert con Sauco

Camembert de producción local, horneado y servido jalea de sauco de la región de Tecpan, supremas de naranja y toronja. Acompañado de pan brioche tostado.

\_\_\_\_\_ Q.115

### Salmón Gravlax

Lascas finas de salmón gravlax hecho en casa, acompañado de pan brioche tostado y aderezo de yogurt y eneldo.

\_\_\_\_\_ Q.120

### Plato de Quesos y Jamones

Una combinación de queso azul, queso camembert, queso manchego, appenzeller, chorizo español, jamón de pierna y jamón serrano. Acompañado de pan artesanal tostado.

\_\_\_\_\_ Q.165

## SOPAS

### Sopa de Cebolla y Tomillo de San Antonio Palopó

Clásica sopa de cebolla cultivada en San Antonio Palopó, aromatizada con tomillo y gratinada con queso chancol.

\_\_\_\_\_ Q. 90

### Crema de Paches

Crema del tradicional tamal de papa de la región de Xela, con pollo desmenuzado, croutones de pan con ajo y aceite de chile chocolate.

\_\_\_\_\_ Q. 85

### Sopa de Frijol

Sopa de frijol con masa frita, aguacate y queso panela.

\_\_\_\_\_ Q. 85

## ENSALADAS

### Ensalada de Espinaca

Ensalada de espinaca con maíz asado, elotito baby y elotitos tostados, aliñado con vinagre balsámico, aceite de oliva extra virgen y queso Parmesano.

\_\_\_\_\_ Q. 85

### Ensalada de Arúgula

Arúgula, queso manchego en lascas, pecanas garrapiñadas, tomate deshidratado y aderezo de champagne.

\_\_\_\_\_ Q. 85

### Ensalada 6.8

Mixtura de lechugas con espinaca, queso de cabra suave, manzanas verdes deshidratadas, almendras tostadas y vinagreta de tomates rostizados.

\_\_\_\_\_ Q.85

## PASTAS

### Risotto de Maíz Asado

Risotto con maíz asado, pollo dorado al limón, un toque de chile Cobán, perejil, queso parmesano y queso de Zacapa.

\_\_\_\_\_ Q.145

### Raviolis de Requesón y

#### Güisquil vegetariano

Pasta fresca elaborada en casa, rellenos de requesón y güisquil, bañados en salsa de tomate y cubiertos con Parmesano.

\_\_\_\_\_ Q.160

### Pasta en Salsa Rosada

Fettuccini fresco con concasse de tomate y albahaca, cubierta de queso chancol rallado.

\_\_\_\_\_ Q.145

## PLATOS FUERTES

### Cordero con Pulique

Rack de cordero, acompañado de salsa pulique, puré de papa aromatizado con cilantro y zanahorias baby tricolor.

\_\_\_\_\_ Q.395

### Lomito

Lomito de res sobre arroz basmati y vegetales (ejotes, zanahoria baby, papa cambray y güisquil baby). Con su elección de salsa : Oporto, Porcini, Gorgonzola o Pepian.

\_\_\_\_\_ Q.195

### Pato con Suchiles

Magret de pato con reducción de suchiles, risotto a la parmesana, edamames y habas en mantequilla dorada.

\_\_\_\_\_ Q.240

### Pollo en Salsa de Pepita

Pechuga de pollo dorada, bañada con salsa de tomate y pepita, arroz basmati con cilantro y ejotes franceses.

\_\_\_\_\_ Q.165

### Trucha Asalmonada

Filete de trucha local, con salsa de naranja, chiltepe y semilla de cilantro tostada Acompañado con espinaca salteada y puré de camote.

\_\_\_\_\_ Q.195

### Róbalo San Antonio

Filete de róbalo sellado y cocinado con mantequilla y tomillo de San Antonio Palopó, acompañado de puré de güico y espárragos.

\_\_\_\_\_ Q.210