

## SIGNATURE PALOPÓ

### CEVICHE PERUANO

Ceviche de pescado, camarón o mixto, servido con leche de tigre de ají amarillo, camote, choclo, cebolla morada y cilantro. Servido con chips de malanga.

**Q.140**

### CEVICHE GUATEMALTECO

Ceviche tradicional guatemalteco de camarón o pescado, tomate, cebolla morada, cilantro, jugo de vegetales, salsa inglesa, chile de cobán y limón. Servido con aguacate y chips de tortilla.

**Q.125**

### PLATO DE QUESOS, JAMONES Y PATÉ

Quesos y charcutería artesanal hecho en Guatemala, acompañado de crostinis, uvas, nueces garrapiñadas, mermelada y pepitoria tostada.

**Q.00**

### STEAK FRITES

Medallón de lomo con papás fritas servido con salsa oporto y salsa bernesa con chipilín.

**Q.225**

### HAMBURGUESA PALOPÓ

Torta de carne molida 100% puyazo (Queso Mozzarella, queso azul, chancol o manchego) con aros de cebolla tempurizada, pepinillos encurtidos, mayonesa, tomate escalfado y arúgula. Servida dentro de un pan artesanal y papas fritas

**Q.120**

 VEGETARIANO  LÁCTEO  NUECES  GLUTEN  SOYA  MARISCO

## ENTRADAS

### CARPACCIO DE LOMITO ASADO

Lascas de lomito asado con costra de chiles, servido con crostinis, caviar de mostaza, alcaparras fritas, puerro encurtido, arugula, flores, parmesano cascado y chips.

**Q.120**

### COLIFLOR ROSTIZADA

Coliflor rostizada rebozada en una barbacoa de chile guaque acompañada de hummus de frijol blanco, semillas de calabaza tostadas, frijoles blanco fritos, brotes de cilantro.

**Q.75**

### TARTAR DE ATÚN

Marinado en soya, hondashi, aceite de ajonjolí, juliana de manzana, virutas de bonito, brotes de cilantro y malanga frita.

**Q.135**

### TOSTADA

Robalo curado en jamaica por 12 horas (o con pulpo cortado delgado estilo carpaccio), aguachile de pimientos asados, mousse de aguacate, pepinos marinados en cítricos y brotes de berro

**Q.105**

### QUESO CAMEMBERT

Queso local empanizado en panko y nuez, con jalea de sauco, gajos de naranja y toronja. Acompañado con pan brioche tostado y arugula fresca.

**Q.70**

### PULPO

Tentáculos asados marinados en achiote, ajo, paprika, aceite sésamo y cobanero ahumado, papas fondant y alioli.

**Q.90**

 VEGETARIANO  LÁCTEO  NUECES  GLUTEN  SOYA  MARISCO

+15% de servicio

 RELAIS & CHATEAUX

## ENSALADAS

### ENSALADA TIBIA

Hongos curtidos, láminas de pepino, cebollitas asadas, tomates cherry, queso de cabra y brotes de berro.

**Q.85**

### ROSTIZADA

Vegetales rostizados al horno montados sobre un labneh de yogurt griego, kale crujiente, reducción balsámica, semillas de girasol y chips de ajo.

**Q.65**

### FRESCA

Lascas finas de zucchini rebanado, tomates confitados, albahaca fresca, bocconcini de mozzarella fresca, ralladura de limón, piñones, pepitoria dorada y vinagreta de albahaca.

**Q.60**

 VEGETARIANO  LÁCTEO  NUECES  GLUTEN  SOYA  MARISCO

+15% de servicio

 RELAIS & CHATEAUX

## SOPAS

### DE CEBOLLA

Sopa de cebolla a la francesa aromatizada con tomillo de San Antonio Palopó, gratinada con mozzarella y acompañada de un pan de yuca y queso con cebolla frita.

**Q.65**

### DE MAÍZ

Acompañada de maíz asado, croquetas de queso de cabra, aceite de tallo de cebolla y polvo de aceituna negra.

**Q.55**

### DE FRIJOL

Servida con arroz basmati, chips de tortilla, cilantro, queso fresco, aguacate y scone de tocino.

**Q.45**

 VEGETARIANO  LÁCTEO  NUECES  GLUTEN  SOYA  MARISCO

+15% de servicio

 RELAIS & CHATEAUX

## FUERTES

### PECHUGA DE PATO

Pure de arveja, carbón de yuca, cebollitas cambray rostizadas y reducción de jamaica, naranja y balsámico.

**Q.250**

### LOMITO

Texturas de coliflor, puerro confitado, mini zanahoria glaseadas con vainilla, tejas de merengue oscuro, aceite verde y jugo de carne reducido.

**Q.255**

### RÓBALO AL SARTÉN

Con costra de hierbas, servido con velouté de puerros, aceite de tallo de cebolla, pastelito de tamalito de chipilín, perulero con mantequilla noisette.

**Q.235**

### SALMÓN A LA PLANCHA

Servido con salsa de leche de coco, lemongrass, jengibre, aguacate tatemado, ensalada de jícama con manzana, chips de coco tostado y espárragos glaseados.

**Q.235**

 VEGETARIANO  LÁCTEO  NUECES  GLUTEN  SOYA  MARISCO

+15% de servicio

 RELAIS & CHATEAUX

## RISOTTO & PASTAS

### RISOTTO NEGRO

Con tinta de calamar y mariscos salteados al ajo y limón

**Q.185**

### PECHUGA DE POLLO CON ARROZ MELOSO

Servida sobre risotto con salsa de pepián, puntas y güisquil asado y queso panela rallado.

**Q.145**

### AGNOLOTIS DE 3 QUESOS

Con hongos locales, tomates cherry en salsa cremosa de mantequilla con aceite verde de cebolla.

**Q.130**

### CAPPELETTI

Rellenos de güicoy sazón con chipilín, finas hierbas y salsa cremosa de tomate de árbol.

**Q.115**

 VEGETARIANO  LÁCTEO  NUECES  GLUTEN  SOYA  MARISCO

+15% de servicio

 RELAIS & CHATEAUX