

# ENTRADAS



## ENSALADA KINNIK Q125

Lchuga romana a la brasa con maíz asado, tomate confitado, queso Chancol, pepitoria tostada y aderezo de cilantro

*Grilled Romaine Lettuce with roasted corn, confit tomato, Chancol cheese, Toasted pumpkin seeds, and cilantro dressing*

## TOSTADAS DE CAMARÓN Q130

Mousse de aguacate y rúcula, salsa acevichada y relish de vegetales tatemados

*Avocado mousse and arugula, "Acevichada" sauce and roasted vegetable relish*

## TACOS GOBERNADOR Q195

Costra de queso, camarón o entraña, mousse de jalapeño y cilantro criollo

*Cheese crust, shrimp or skirt steak, jalapeño mousse, and cilantro*

## PORTOBELLO ASADO Q175

Relleno de carne molida al gratin, cebolla caramelizada tomatitos cherrys macerados. \*Pregunta por nuestra opción vegetariana

*Roasted portobello mushroom. Stuffed with gratin ground meat, caramelized onion, macerated cherry tomatoes \*Ask for our vegetarian option*

## PROVOLETA AHUMADA AL JOSPER Q140

Con salsa rústica de tomate

*Provoleta smoked and fried with rustic tomato sauce*

## PICOTEO Q265

1 lb. de Chorizo y longaniza guatemalteca con guacamol, frijoles volteados, queso fundido, chirmol y tortillas del comal

*A sharing plate with a mix of Guatemalan chorizo and longaniza served with guacamole, refried beans, chirmol, and homemade Chancol cheese tortillas*

# DEL AGUA



## PARGO ROJO DEL PACIFICO Q595

Cocinado a las brasas, acompañado de uvas encurtidas, salsa de cebolla quemada y maíz glaseado con mantequilla de algas y parmesano.

*Grilled Pacific Red Snapper, served with pickled grapes, charred onion sauce, and corn glazed with seaweed butter and parmesan.*

## CAMARONES A LA PARRILLA Q455

Piña ahumada, pimientos escalfados y pan brioche.

*Grilled Shrimp, served with smoked pineapple, peppers, and brioche bread.*

## AGUACHILE DE CHILTEPE Q430

Robalo, camarón, aguacate tatemado, cebolla morada, pepino, cilantro y chiltepe.

*A refreshing aguachile with a mix of sea bass and shrimp with avocado, red onion, cucumber, cilantro, and chiltepe.*

# DE LA TIERRA

## LA HAMBURGUESA Q190

Pan brioche hecho en casa, carne 100% de puyazo, cebolla y pepinillo encurtidos, tocino y queso Brie, bañada en salsa barbacoa de maple y Ron Zacapa

*The Burger – Homemade brioche bun, 100% sirloin beef, pickled onions and cucumbers, bacon, and Brie cheese, finished with a maple and Ron Zacapa rum barbecue sauce.*

## BABY BACK RIBS Q525

Cocinadas durante 12 horas y glaseadas con barbacoa de maple y Ron Zacapa.

Servidas con carpaccio de tomates de Santia Atitlán, aguacate tatemado y tortillas de maíz amarillo.

*Baby back ribs, slow cooked for 12 hours, glazed with maple and Ron Zacapa barbecue sauce, served with Santiago Atitlán tomato carpaccio, avocado and tortillas*

## NUESTRAS CARNES

*Selecciona 2 guarniciones y 2 salsas*

### LOMITO

*Tenderloin*



Q485 - 1lb

### PUYAZO

*Sirloin Steak*



Q450 - 1lb

### ENTRAÑA

*Skirt Steak*



Q525 - 1lb

### RIBEYE



Q580 - 1lb

### \*TOMAHAWK



Q600 - 1lb

### \*T- BONE



Q475 - 1lb

*\*Estos cortes están sujetos al tamaño de la pieza y a disponibilidad*

### GUARNICIONES ••••• Elegir 2 opciones / Choose 2 options

Antipasto de verduras a la parrilla  
sazonadas con sal maldon y aceite  
de oliva extra virgen

*A variety of grilled vegetables seasoned  
with Maldon salt and extra virgin olive oil*

Berenjenas asadas con salsa  
tatemada picante

*Roasted aubergines with roasted spicy  
sauce*

Papas con mantequilla de romero y  
mostaza en grano

*Potatoes with rosemary butter and  
mustard seeds*

Ensalada fresca

*Fresh salad*

Coliflor gratinada con crema de  
Gorgonzola

*Gorgonzola cream gratinated cauliflower*

Las Fritas: camote o papas

*Fries: sweet potato or regular*

Elotes asados

*Roasted baby corn*

### SALSAS •••••••• Elegir 2 opciones / Choose 2 options

Crema de mostaza

*Mustard cream*

Bernesa de chipilin

*Chipilin Bearnaise*

Chirmol

*Tomato and pepper sauce*

Escabeche de cebolla  
morada

*Pickled red onion*

Chimichurri de pepitoria

*Chimichurri with pumpkin  
seeds*

Salsa de pimientas

*Pepper Sauce*

+15% de servicio