

6.8

CASA PALOPÓ
ATITLÁN GUATEMALA

*Where the wind whispers
and the earth blooms...*



6.8

CASA PALOPÓ
ATITLÁN GUATEMALA

En lo alto del Lago de Atitlán, donde el aire y la naturaleza se entrelazan en una danza mística, el restaurante 6.8 de Casa Palopó toma su inspiración. Aquí, la energía del viento y la fuerza de la tierra nutren cada plato, creando una conexión profunda entre los elementos del lago y la cocina. Cada plato es una celebración de esta unión, ofreciendo una experiencia que trasciende lo culinario, invitándote a saborear la magia de Palopó.



High above Lake Atitlán, where the air and nature entwine in a mystical dance, 6.8 Restaurant at Casa Palopó draws its inspiration. Here, the energy of the wind and the strength of the earth nourish every dish, creating a deep connection between the lake's elements and the kitchen. Each dish is a celebration of this union, offering an experience that transcends the culinary, inviting you to taste the magic of Palopó.



6.8

ENTRADAS APPETIZERS

COLIFLOR ROSTIZADA 0160

Rebozada en una barbacoa de chile guaque, hummus de frijol blanco y semillas de calabaza.

Roasted Cauliflower, rubbed in "chile guaque" barbecue, white bean hummus, and pumpkin seeds.

TARTAR DE ATÚN 0185

Marinado en soja, hondashi y sésamo, acompañado de manzana, aguacate y malanga.

Tuna tartare, marinated in soy sauce, hondashi, and sesame, served with apple, avocado, and taro chips.

QUESO CAMEMBERT 0215

Acompañado de mermelada de sauco, supremas de naranja y pomelo.

Camembert Cheese, served with elderberry jam, orange, and grapefruit supremes.

PULPO 0175

Tentáculo cocinado a baja temperatura y glaseado en achiote guatemalteco, acompañado de alioli y pavé de papa.

Octopus tentacle slow-cooked and glazed in Guatemalan achiote, served with aioli and potato pavé.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free

6.8

SOPAS Soups

CREMA DE MAÍZ 075

Acompañada de maíz tatemado y croquetas de queso.

*Con opción vegana 

Corn Cream Soup, served with roasted corn and cheese croquettes.

*Vegan option 

SOPA DE TORTILLA Q105

Acompañada de arroz, aguacate, chip de tortilla, pollo y queso.

*Con opción vegana y sin lactosa  

Tortilla Soup, served with rice, avocado, tortilla chips, chicken, and cheese.

*Vegan and lactose-free option  

SOPA DE FRIJOL 075

Servida con arroz basmati, chip de tortilla, cilantro, queso panela, aguacate y scone de tocino.

Bean Soup, served with basmati rice, tortilla chips, cilantro, panela cheese, avocado, and bacon scone.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free

6.8

ENSALADAS Salads

ROSTIZADA **Q105**

Selección de vegetales rostizados, acompañados de labneh de yogurt artesanal y reducción de vinagre balsámico.

Roasted Vegetables, served with artisanal yogurt labneh and balsamic reduction.

TOMATES DE SANTIAGO ATILÁN **Q130**

Ensalada de tomates nativos de Santiago Atitlán, queso burrata, pesto rústico y melón infusionado con extracto de flor de Jamaica.

Salad of heirloom tomatoes from Santiago Atitlán, burrata cheese, rustic pesto, and cantaloupe infused with hibiscus extract.

ROMANA **Q120**

Lechuga romana a la plancha con emulsión de albahaca, mostaza y alcaparras, acompañada de crumble de parmesano y brotes de remolacha.

Grilled Romaine lettuce with basil, mustard, and caper emulsion, served with Parmesan crumble and beet sprouts.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free

6.8

PASTAS Pastas

AGNOLOTTIS DE TRES QUESOS 0190

Mezcla de queso parmesano, ricotta y cabra. Servido con una salsa de vino blanco, mantequilla y hongos locales.

Three-Cheese Agnolotti, filled with a mix of Parmesan, ricotta, and goat cheese. Served with a sauce of white wine, butter, and local mushrooms.

FOGATTINI RELLENOS DE

ICHA-JPÁ SAKIL 0180

"Icha-j Pá Sakil" significa "hierba blanca con pepita", una preparación típica de la gastronomía de Santa Catarina Palopó, bañados en una salsa de tomate de árbol.

Fogattini Stuffed with Icha-j Pá Sakil, translated as "White Herb with Pepitoria," a traditional preparation from Santa Catarina Palopó, coated in a tamarillo sauce.

CACIO, PEPE E GAMBERI 0235

Inspirada en un clásico de la cocina romana, en Casa Palopó se prepara con Chanco, un queso madurado en la región guatemalteca de Nebaj Quiché, acompañado de camarones.

Inspired by a classic Roman dish, prepared at Casa Palopó with Chanco, a matured cheese from the Guatemalan region of Nebaj Quiché, served with shrimp.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free

6.8

PLATOS FUERTES

Main Courses

PECHUGA DE PATO  0355

Puré cremoso de güicoy sazón con queso de cabra, manzana rostizada, vegetales glaseados y reducción de vino tinto y moras.

Duck Breast, served with a creamy purée of seasonal Guatemalan squash and goat cheese, roasted apple, glazed vegetables, and a red wine and blackberry reduction.

LOMITO  0295

Con una tartaleta rellena de mousse de puerros ahumados, velo de espárrago, vegetales salteados y salsa anisada.

Tenderloin with a tartlet filled with smoked leek mousse, an asparagus veil, sautéed vegetables, and an anise sauce.

RÓBALO  0280

En homenaje a Santa Catarina Palopó, originariamente el pueblo de los pescadores, actualmente el pueblo más colorido de Atitlán.

Sea Bass, a tribute to Santa Catarina Palopó, originally a village of fishermen, now the most colorful town in Atitlán.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free

6.8

PLATOS FUERTES

Main Courses

SALMÓN  **Q280**

Cocinado a baja temperatura, cubierto con repollo chino, tierra de aceitunas y espuma de palmito.

Salmon slow-cooked and covered with Napa cabbage, olive crumble, and heart of palm foam.

PECHUGA DE POLLO **Q200**

Preparada en doble cocción, cubierta de hongos locales y crujiente de cerveza. Acompañada de salsas de plátano maduro.

Chicken Breast double-cooked and topped with local mushrooms and a beer crisp. Served with ripe plantain sauces.

CORDERO **Q395**

Costillas de cordero de Nueva Zelanda, arancinis de chipilín y queso mozzarella, acompañadas de salsa de albaricoco y almendra.

New Zealand Lamb Ribs with chipilín and mozzarella arancini. Served with an apricot and almond sauce.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free

6.8

CLÁSICOS DE PALOPÓ

Palopó Classics

CEVICHE GUATEMALTECO 0160

Tradicionalmente preparado con camarón, pescado o mixto, acompañado de chips de tortilla.

Guatemalan Ceviche, traditionally prepared with shrimp, fish, or a combination of both, served with tortilla chips.

STEAK FRIES 0260

Medallón de lomito al sartén, acompañado de papas fritas y salsa bearnesa de chipilín.

Pan-seared tenderloin served with French fries and chipilín béarnaise sauce.

HAMBURGUESA PALOPÓ 0190

Pan brioche hecho en casa con una torta 100% de puyazo molido, pepinillos, cebolla en tempura, tomate, arúgula y el queso de tu elección: mozzarella, Chancol, azul o Manchego. Acompañado de papas fritas.

Homemade brioche bun with a 100% ground sirloin beef patty, pickles, tempura onion, tomato, arugula, and your choice of cheese: mozzarella, Chancol, blue, or Manchego. Served with French fries.

QUESOS Y CHARCUTERÍA 0330

Plato para compartir con quesos y charcutería artesanal hechos en Guatemala, acompañados de mermelada de fruta de temporada, frutos secos y crostinis.

A selection of locally crafted cheeses and charcuterie from Guatemala, seasonal fruit jam, nuts, and homemade crostinis, perfect for sharing.

+ 15% of service

 Vegan  Gluten free  Lactose free