



RESTAURANTE Y VINOS DE GUATEMALA
Gourmet Food with a French Twist

ENTRADAS - APPETIZERS

SOPAS—SOUPS

½ PORCION

<i>Sopa del día / Soup of the day</i>	<i>Q 15</i>	<i>Q 30</i>
<i>Sopa de cebolla gratinada / French onion soup</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Sopa de tomate y albahaca / tomato basil soup</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Sopa de papa con puerro / potato leak soup</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>

ENSALADAS—SALADS

<i>Ensalada Cesar / Caesar salad</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Antipasto Italiano</i> <i>Variedad de quesos, aceitunas, tomates, chile pimiento, jamones,</i> <i>aderezado con aceite de oliva extra virgen, y vinagre balsamico.</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 52</i>
<i>Chiles pimientos asados con ajo, aceite de oliva y quesos.</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 52</i>
<i>Arugula con queso parmesiano</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 50</i>
<i>Camembert gratinado con su ensalada</i> <i>Oven baked Camembert cheese with its salad</i>		<i>Q 55</i>

ENTRADAS CALIENTES—HOT APPETIZERS

½ PORCION

<i>Champiñones salteados con perejil</i> <i>Sautéed mushroom with parsley</i>	<i>Q 30</i>	<i>Q 60</i>
--	-------------	-------------

<i>Espárragos con salsa de hierbas</i> <i>Asparagus with herb sauce</i>	<i>Q 30</i>	<i>Q 60</i>
--	-------------	-------------

<i>Calamares al ajo / Squid sautéed with garlic</i>		<i>Q 60</i>
---	--	-------------

<i>Cazuela de caracoles con crema</i> <i>Casserole of snails with creamy sauce</i>	<i>Q 30</i>	<i>Q 60</i>
---	-------------	-------------

<i>Camaroncillos salteados / Sautéed baby shrimp</i>	<i>Q 30</i>	<i>Q 60</i>
--	-------------	-------------

<i>Ancas de rana al ajillo / Frog legs with garlic</i>		<i>Q 65</i>
--	--	-------------

ENTRADAS FRIA—COLD APETIZER

<i>Carpaccio de salmón / Salmon carpaccio</i>	<i>Q 30</i>	<i>Q 60</i>
---	-------------	-------------

<i>Carpaccio de lomo / Beef Carpaccio</i>	<i>Q 30</i>	<i>Q 60</i>
---	-------------	-------------

PASTAS

½ PORCION

<i>Gnocchi con espinaca / Gnocchi with spinach</i>	<i>Q 25</i>	<i>Q 50</i>
--	-------------	-------------

<i>Crepas rellenas con salmón ahumado</i> <i>Crepes stuffed with smoked salmon</i>	<i>Q 25</i>	<i>Q 50</i>
---	-------------	-------------

<i>Ravioles de salmón / Salmon raviolis</i>	<i>Q 35</i>	<i>Q 65</i>
---	-------------	-------------

<i>Ravioles de champiñones / Mushroom ravioles</i>	<i>Q 35</i>	<i>Q 65</i>
--	-------------	-------------

<i>Fettucine vegetariano / Vegetarian fettucine</i>		<i>Q 65</i>
---	--	-------------

<i>Fettucine con azafrán, pollo, verduras</i> <i>Fettucine with saffron, chicken, vegetables</i>		<i>Q 75</i>
---	--	-------------

<i>Fettucine con azafrán, camarones, vegetales</i> <i>Fettucine with saffron, shrimp, vegetables</i>		<i>Q 80</i>
---	--	-------------

<i>Linguine carbonara / Linguine with bacon and egg sauce</i>		<i>Q 65</i>
---	--	-------------

<i>Spaghetti con anchoa / Spaghetti with anchoa sauce</i>		<i>Q 65</i>
---	--	-------------

<i>Spaghetti pomodoro / Spaghetti with a tomato and basil sauce</i>		<i>Q 65</i>
---	--	-------------

MENU INFANTIL

Pechuga de pollo empanizado, guarnición, helado Q 40
Chicken breast in breadcrumbs, garnish, ice cream

Carne molida, guarnición, helado Q 45
Ground meat, garnish, ice cream

PESCADOS – FISHES

½ PORCION

Róbalo con salsa holandesa / Snook with hollandaise sauce Q 60 Q 120

Trucha meunière / Trout meunière Q 120

Salmón con salsa de naranja / Salmon with orange sauce Q 60 Q 120

Tartare de salmón / Salmon tartar Q 65 Q 125

Pescados del pacifico segun disponibilidad (corvina, jibala, mero, dormilón)

CAMARONES – SHRIMP

Camarones al ajillo / Shrimp sautéed with garlic Q 155

Camarones con albahaca y hierbabuena Q 155
Shrimp sautéed with basil and peppermint

Camarones al champaña / Shrimp with champagne sauce Q 155

CARNES – MEAT

½ PORCION

Pollo en salsa de champiñones y vino blanco Q 80
Chicken breast with mushrooms and white wine sauce

Brochetas de pollo y lomito con couscous y vegetales Q55
Brochettes of chicken and steak with couscous and vegetables

Conejo asado con salsa de mostaza Q 105
Grilled rabbit with mustard sauce

<i>Pechuga de pato con salsa de ciruela / Duck breast with prune sauce</i>		<i>Q 135</i>
<i>Lomito o medallones de res / Steak or beef medallions</i>	<i>Q 65</i>	<i>Q 125</i>
<i>Chuletas de cordero asadas con hierbas de Provence Lamb chops grilled with herbs of Provence</i>		<i>Q 125</i>
<i>Beef Bourgignon /carne de res cocido al vino tinto</i>	<i>Q55</i>	<i>Q105</i>
<i>Delmonico importado / Ribeye</i>		<i>Q 155</i>
<i>Steak Tartare</i>	<i>Q 70</i>	<i>Q 135</i>

POSTRES- DESERTS

<i>Duraznos con helado y salsa de fruta Peaches with ice cream in a fruit sauce</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Peras al limon / Pears with lime sauce</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Crêpes Suzette</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Isla flotante / Floating island</i>		<i>Q 40</i>
<i>Sorbete al limón / Lime sorbet</i>	<i>Q 20</i>	<i>Q 40</i>
<i>Tiramisu de la casa Our Tiramisu</i>	<i>Q 25</i>	<i>Q 45</i>
<i>Muss de chocolate / Chocolate mousse</i>		<i>Q 45</i>
<i>Profiteroles</i>	<i>Q 25</i>	<i>Q 50</i>
<i>Crème brûlée</i>		<i>Q 50</i>