



EL ALDEANO

SOPAS

SOPA DE TORTILLA Q30
Caldo colorado de tomate chile pasa y especias, aromatizado con apazote, servido con chips de tortilla, cubos aguacate y quesillo decorado con chile seco y cilantro fresco.

CREMA DE FRIJOL Q30
Servida con queso fresco, crema especial, y trocitos de chorizo colorado salteado con cebolla, cilantro, aromatizado con apazote y decorado con crotones de pan.

CHOJÍN BATANECO Q55
Caldo colorado típico de San Sebastián elaborado con carne de res, zanahoria y güisquil. Servido con arroz y tamalito de maíz con queso.



Sopa de Tortilla

ENTREMESSES

ANTIPASTO DE LA HUERTA Q35
Lascas de vegetales marinados con especias, cocinados a la plancha y decorados con fruta a la parrilla y semilla de marañón, servido con aderezo de ajonjolí. Acompañado con baguette.

ENSALADA XEJUYUP Q40
Fresca mezcla de lechugas, tomate, bañadas con aderezo de pepitoria y cilantro, servidas con lascas de pechuga de pollo a la plancha.

EMPANADAS DE QUESO, CHICHARRÓN Y LOROCO Q40
Hechas de maíz, rellenas de quesillo con chicharrón y loroco salteado con tomate, cebolla y cilantro, servidas con chirmol y guacamol.

PLATÓN DE MOLLEJAS Q70
(1 libra para compartir) Empanizadas o al ajo, servidas con gajos de papas fritas, aguacate y rodajas de pepino.



Ensalada Xejuyup



PLATOS FUERTES

PEPIÁN DE RES

Q65

Recado guatemalteco, servido con costilla de res, ejote y güisquil, acompañado con arroz y tamalito de maíz con queso.

SUBANIK DE DOS CARNES

Q65

Pollo y costilla de cerdo, combinado con recado elaborado con chiles secos, tomates y cebollas, todo cocinado con hojas de maxán.

CEVICHE DE LA CASA

- De camarón
- Mixto (camarón, pulpo y calamar)

Mediano Q75 | Grande Q100



Pepián de Res



A LAS BRASAS

En parrilla al carbón. Servido con chirmol, picante, cebollín y tortillas.

ESCOJA 2 DE NUESTRAS GUARNICIONES

- Arroz,
- Papa a la parrilla
- Lascas de aguacate.

Lomito

Q125

Puyazo

Q110

Filete de Pechuga de pollo

Q65

Longaniza Chapina

Q65

PARRILLADA TÍPICA

PARA 2 PERSONAS

4 onz. de puyazo, 4 onz. de lomito, 4 onz. de cerdo adobado, 4 onz. de pechuga de pollo, 1 longaniza chapina, servido con papa asada, elote dulce, frijol piloy con pepitoria, cebollín, chimichurri y chirmol.

Q200

MOJARRA FRITA

Q80

Bañada con salsa meuniere al ajo, servida con papa asada bañada con crema aromatizada con ajo y cebollín y ensalada de crudites de pepino con aguacate.



Parrillada Típica

ESPECIALIDADES

ROSTIZADO DE AVE

Q150

Codorniz entera rostizada con barbacoa de carambola y ron 8 años, acompañada con parisien de papa al romero, hongos frescos y ejotes salteados.

ESTOFADO DE CONEJO

Q140

Cocido lentamente en guiso de tomates, gravy, vino tinto y especias servido con arroz, papas y zanahoria.

PASTAS

PASTA AL LOROCO

Q80

Penne Rigatte o espagueti, rebosada en crema con loroco y pollo a la parrilla, espolvoreada con queso parmesano.

FETUCCINI CON CAMARONES

Q115

Pasta rebosada con camarones salteados en salsa de tomates, queso parmesano y vino blanco.

LASAÑA CLÁSICA

Q60

Tradicional lasaña a la bolognesa.



Fettuccini con camarones



POSTRES

PLÁTANOS EN MOLE Q20

Plátanos fritos bañados con mole guatemalteco, decorado con ajonjolí dorado

RELLENITOS DE PLÁTANO Q15

Dos rellenos de frijol espolvoreados con azúcar.

BUÑUELOS Q15

Servidos con almíbar de canela y anís.

TORREJA Q20

Pan frito relleno de queso, ahogado en almíbar de panela.



Rellenitos de plátano

RINCÓN DE LOS ATOLES

Servidos en taza, acompañados con una champurrada.

Atol de Elote Q15

Atol de Plátano Q15

Arroz con Chocolate Q15

Avena con leche Q15

