



# 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

