

RESTAURANTE



DONDE TODO EMPEZÓ

ABIERTO DESDE
1987



LAS ENTRADAS DEL SABOR

Alitas al Limón

para compartir..... Q. 85

Para los amigos o el familión, 1 libra de alitas horneadas con ajo, limón y especies. Servidas con salsa de cerveza con mostaza, aderezo de queso y acompañadas con una montaña de papas fritas.

Tacos de Papa

(3 unidades)..... Q. 45

Tacos guatemaltecos rellenos de papa y pollo, servido con un guacamol chapín, chojín de rábano, salsa de tomate y queso seco. Nada más tradicional que nuestros tacos.

Derretidas con

Chorizo Uruguayo..... Q. 45

Medias lunas de tortillas a la parrilla, llenas de chorizo uruguayo y quesillo. Acompañadas de cebollines y chirmol de la casa.

Garnachas de Jocotenango

(8 unidades)..... Q. 35

Receta de la casa, mezcla de carne de res y cebolla, servida sobre tortilla garnachera, acompañado de curtido de repollo y salsa de tomate.

Mixtas

de Salchicha..... Q. 30

Aprendimos de los mejores y te traemos las mejores mixtas.

3 tortillas a la parrilla, con fresco guacamol, salchicha, repollo pochado y bañadas como se debe con salsa dulce, mayonesa y mostaza.





NUESTROS CEVICHES

DEL MAR

Mediano o Grande

La elección del mar que más te guste. Todo mezclado con nuestra única y explosiva Cimarrona Coctelera, coronado con cubos de aguacate, acompañada de galleta salada.

Mixto	Grande Q.130	Mediano Q.90
Pulpo	Grande Q.105	Mediano Q.75
Calamar	Grande Q.105	Mediano Q.75
Pescado	Grande Q.105	Mediano Q.75
Camarón	Grande Q.140	Mediano Q.95



NUESTRAS ENSALADAS

Acompañadas de vinagreta de pepitoria o aderezo de Chimichurri.

Ensalada Arecas

La de la casa. Un mix de lechugas, trozos de mango de temporada, pollo asado troceado y chips de tortilla con el toque perfecto de queso fresco.

Q.45

Ensalada Verde

Lo más fresco del campo, ya que elegimos la mejor mezcla de lechugas y los vegetales ideales: pepino, aguacate, cebolla morada, gajos de tomate y crutones de pan..

Simple	Q.30
De pollo	Q.45
De res (rochoy)	Q.55

Ensalada Saludable

Manteniendo la línea con el mejor sabor. Hojas de espinaca, garbanzo, cubos de pepino, cubos de jamón de pavo, cilantro picado, cebolla morada, huevo duro y galleta salada.

Q.45





NUESTROS CALDOS



La receta heredada de la nana que sirve un caldo de pollo con guisquil, zanahoria, papa, cebolla, con trozos de pollo asado y acompañado de delicioso arroz aguacate y gajos de limón.

Pequeña Q.35
Grande Q.45



Con nuestra receta de Mamá Gloria, caldo de res levemente aromatizado con tomate, servido con costilla, carne cocida, papa, guisquil, zanahoria, yuca, repollo, arroz y gajos de limón.

Q.85



Cremita de frijol colorado, trocitos de chorizo colorado, e hilos de crema y cubos de queso fresco. Acompañada con tortrix y aguacate.

Q.45



Fondo de res, servido con albóndigas hechas en casa, fideo cabello de ángel y granos de maíz, acompañado con gajos de limón.

Q.45



Crema ligera de calabacín verde, fondo de pollo y hojas de chipilín. Servida con crocante de pepitoria, croute de pan a la parrilla y queso seco.

Q.35





NUESTROS PLATOS FUERTES

Camarones al gusto

Los mejores camarones empanizados, con tu selección favorita: al ajo o a la plancha. Acompañado de papas fritas y guacamol.



Q.125

Mojarra de la Casa

Una deliciosa mojarra frita bañada con mantequilla de ajo, acompañado con vegetales asados (zucchini, zanahoria, chile pimiento y cebolla), y gajos de papa frita.

Normal Q.85
Con 4 Oz de camarones Q.120

Costillas BBQ

12 onzas de Costilla de cerdo ahogada y servida en nuestra explosiva BBQ Los Hostales, acompañada con papas fritas y ensalada escabechada de repollo y remolacha.

Q.85

Espaguetti c/salsa de pepián de pollo

Pasta servida con nuestro pepián de la casa acompañada de pechuga de pollo cocinada a la parrilla.

Q.45

El Capataz

Sabanita de res 6 onz. a las brasas, gratinado con queso mozzarella y rodajas de tomate asado con chimichurri de la casa, montado sobre guiso de papa, vegetales asados, chirmol y cebolla.

Rochy Q.95
Lomito Q.130

Pollo Chapín

Medio pollo a la parrilla, aromatizado con mantequilla de especias, servido con frijoles volteados, plátanos fritos, queso y crema.

Q.85

Pollo Caribeño

El sabor del Caribe en nuestra pechuga deshuesada y adobada, cocinada a la parrilla, acompañada con Rice and Beans, plátanos fritos y ensalada escabechada de repollo y remolacha.

Q.60



NUESTRA PARRILLA

PARRILLADA LAS
ARECAS
(Para 2 personas)

Tan grande como nuestra historia, una parrillada con Lomito, Puyazo, pollo, carne adobada, chorizo y longaniza criolla. Todo asado en nuestra parrilla al carbón. Acompañado de papas asadas, frijoles refritos, guacamol, plátanos fritos, cebollines, chirmol de la casa y Chimichurri.

Q.225

Acompañada con Chirmol de la casa, Chimichurri y 2 guarniciones a elegir: frijoles volteados, plátanos fritos, elote dulce, vegetales asados, papa asada, papas fritas, guacamol, Rice and Beans, ensalada escabechada.

Pollo pechuga 8 oz.	Q.65
Puyazo 8 oz.	Q.150
Lomito 8 oz.	Q.150
Rochoy 6 oz.	Q.85
Mix de embutidos Chorizo y Longaniza criolla 4 oz. c/u	Q.75





LA SANDWICHERÍA

Una guarnición a tu elección, papas fritas o aros de cebolla.

Hamburguesa Cascada doble

Si tu hambre es voraz esto es lo tuyo, 2 tortas de res, queso amarillo, fresca lechuga, tomate, cebolla aderezada con mayonesa, salsa dulce, mostaza y pan de la casa.

Q.70

Torito Los Hostales

Un desayuno que cabe en cualquier hora del día. Torta de res cocinada con Chimichurri de la casa, queso amarillo, huevo estrellado, coronado con aguacate, aderezo de ajo y pan hamburguesa tradicional.

Q.60

Hamburguesa BBQ

Torta de res a la parrilla, bañada en nuestra potente y deliciosa Salsa BBQ, gratinada con queso mozzarella, servida sobre fresca lechuga, coronada con cebolla caramelizada y pan de la casa.

Q.50

Choripán

¡Che, esto lo tenés que probar! Nuestro delicioso pan renovado levemente tostado con aceite de ajo y 8 oz. de auténtico chorizo uruguayo servido con Chimichurri y aderezo de ajo.

Q.60

Club Sándwich Campestre

Siéntete parte del club con tres rodajas de pan sándwich tostado, untado con mayonesa, lechuga, tomate, cebolla, jamón, queso amarillo, tocino y filete de pollo

Q.60

Hamburguesa Tecpaneca

Al estilo de Técpán, nuestro pan de casa, untado con aderezo de Chirmol (tomate, ajo, cebolla y chiltepe todo asado), lechuga que envuelven una deliciosa torta de puyazo, lascas de aguacate y cebollines asados.

Q.65

El Super Shuco

No es gringo, pero quién se resiste a nuestros shucos. Pan Hot Dog hecho en casa tostado a la parrilla, untado de guacamol, salchicha de pavo, repollo pochado, salsa dulce, mayonesa y mostaza.

Q.35





LA PIZZERÍA

Tamaño Grande

Pizzas a la parrilla

* Aplica para los días viernes y sábados.

Carnitas y Jocón	Deliciosa combinación de carnitas de cerdo, salsa jocón, cebolla morada asada, chile pimiento asado y queso mozzarella.	Q.105
Pollo y Salsa Pepián	Con nuestra salsa pepián de la casa, chile pimiento y cebolla asados, queso mozzarella y hojas de cilantro.	Q.110
Longaniza y Chorizo artesanal	Con Frijol Negro; Rodajas de longaniza y chorizo artesanal con nuestro frijol de olla sofrito, cebolla morada asada, chile pimiento asado y queso mozzarella.	Q.100
Hawaiana	A los amantes de lo ácido, salsa verde de nuestro huerto, miltomate y chiles verdes, con piña, cebolla morada y chile pimiento asado, queso mozzarella y jamón.	Q.90
La parrillera	Carne de res a la parrilla, salsa chirmol, cebolla morada asada, chile pimiento asado, queso mozzarella y decorada con cebollines a la parrilla.	Q.115
Jamón y queso	Masa artesanal con un toque de pesto, queso mozzarella, jamón y salsa napolitana.	Q.90
De Queso	Queso mozzarella y salsa napolitana.	Q.85

Pizzas Tamaño Personal
Nuestro lado empalagoso

Bosques de Chicacao	Pizza artesanal con plátanos fritos, nuestro mole dulce de la casa y queso mozzarella.	Q.50
Dulce Capricho	Nuestra sintonía de salsa dulce de leche, láminas de fresas y queso mozzarella.	Q.45





NUESTRO RINCONCITO **DULCE**

Pie de Pecanas

No busques más y prueba nuestro pastel de pasta quebradiza, relleno con crema pastelera y nuez pecana, decorado con caramelito de pecanas.

Q.35

Cuernitos de Higo y Mango

Uno que nunca falla. Pasta hojaldre en forma de conito rellena de crema pastelera, queso e higos. Bañados con deliciosa salsa de mango y decorados con trocitos de fresa y mango.

Q.30

Chancleta de Güisquil

La tradición del sabor con nuestro medio güisquil relleno de queso crema y pulpa de güisquil sazonado con canela y decorado con pasas.

Q.25

Pie de Elote

Pasta sucrée con relleno elaborado a base de maíz dulce y cajeta, decorado con rosetón de crema saborizada con elote y granos de maíz.

Q.25

Plátanos en Mole

Lo dulce que combina a la perfección entre lascas de plátano frito, bañadas con tradicional mole chapín.

Q.20

Mollete Relleno de Crema de Café

Pan dulce tradicional, relleno de manjar de café y queso crema, servido frito y ahogado en almíbar de panela y anís, decorado con ciruela.

Q.20



CIRTRA



PBX:1501

