

NUESTRO MENU

Dandole
Sabor a Tu Vida



antojitos chapin

¿QUIENES SOMOS?



Somos un restaurante artesanal dedicado a la cultura guatemalteca, somos artesanales porque hacemos todo desde el principio y de una forma muy personal, con dedicación y trabajo diario. para que cada uno de nuestros clientes residentes de guatemala y extranjeros vivan y sientan el sabor unico y delicioso de la comida chapina.

MISIÒN

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, donde se sobrepasen las expectativas de nuestros clientes y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal y el Desarrollo de sus colaboradores en el grupo.

VISION

Nuestra visión es ser el mejor restaurante de cultura chapina para cada uno de las personas que nos visitan y consumen en nuestro restaurante y ser reconocido y preferido a nivel nacional como un restaurante profesional

HUEVOS AL GUSTO



Huevos al gusto bañados con salsa de tomate y crema, salsa de queso con miltomate sobre rollitos de jamón y espinaca, acompañados de frijoles volteados y platanos fritos.

Q.74.50

TIPICO CHAPÍN



Huevos al gusto, acompañados con frijoles colados, queso 100% natural de gautemala y platanos fritos.

Q.25

PACHES



Base de papa y recado con bastante tomate para dar ese color rojo -y gran sabor- a uno de los platillos clásicos de los jueves. Sabe mejor si trae chile y pollo.

Q.7.00 C/U

FIAMBRE



Una mezcla de embutidos y verduras, caldillo de pollo, quesos y más que requiere de semanas de preparación y mucho trabajo. Aún así, es un plato tradicional de la celebración en el Día de Todos los Santos, una mezcla de sabores excepcional.

Q.150.00

LOMITO CHAPIN



8 onzas de Lomito, frijoles, guacamol, chorizo, nachos, platanos fritos y queso fresco, todo 100% nacional.

Q.150.00

PEPIAN



Uno de los recados tradicionales del país, el pepián de pollo y su consistencia son un marjar exquisito. Va muy bien con verduras, arroz y unas tortillas.

Q.45.00

» CAMARONES AL AJILLO «



PARA DOS...
8 onzas de frescos
camarones en salsa
de ajillo.

Q.89.00

» MOJARRAS FRITAS «



Deliciosa mojarra fresca y frita
, acompañada de arroz con una
leve capa de rabano rodajeado
y una ensalada tradicional de
las costas de guatemala.

Q.75.00

» CALDO DE MARISCOS «



El caldo de mariscos guatemal-
teco es una receta tradicional
del departamento de Izabal. Es
conocido también como tapado
de marisco por su peculiar pre-
paración.

Q.80.00

ORCHATA

Refrescante orchata, preparada la forma tradicional chapina, preparada con azúcar refinado, leche en polvo, vainila, arroz

Q.15.00

FRESCO DE TAMARINDO

Bebida resfrescante típica de Guatemala, preparada artesanalmente, para darle un sabor y una frescura único.

Q.15.00

ROSA JAMAICA

Fresca rosa de Jamaica original de Guatemala cultivada y traída desde el departamento de Baja Verapaz.

Q.15.00