

MENÚ FINCA EL ZAPOTE

DESAYUNOS

Desayunos incluyen café/té. Usamos huevos de patio. Se permite variar dos platos en el desayuno.

AVENA Avena integral con granola, miel y fruta variada.
Q30.00

YOGURT Yogurt con granola, miel y fruta variada.
Q35.00

PANQUEQUES 3 panqueques acompañados de fruta variada, jalea, miel y mantequilla.
Q40.00

DESAYUNO CHAPIN huevos revueltos, salsa de tomate, frijoles, plátanos fritos, tortillas. Acompañado de fruta variada.
Q50.00

BURRITOS Burrito con huevos revueltos, salsa de tomate, queso, frijoles, cilantro. Acompañado de fruta variada.
Q55.00

BRUNCH huevos revueltos, aguacate en cubos, papitas rostizadas c/queso parmesano, tortillas y queso fresco.
1 panqueque grande, jalea y miel.
Q70.00

AGREGAR, JUGO Jugo naranja recién exprimido
Q10.00

ALMUERZOS Y CENAS

Nota: Ofrecemos un mismo plato para el grupo, exceptuando requerimientos dietéticos.

SOPA DE FRIJOL sopa de frijol típica de la finca, con aguacate, frituras de tortilla y arroz. Tortillas, queso fresco.
Q40.00
Con ensalada variada agregar +Q15.00

TAMAL DE POLLO/CERDO con pan y queso fresco.
Q25.00

BURRITO acompañado de chips naturales. Con verduritas rostizadas y hongos, lechuga, arroz, frijoles, salsa y queso.
Q50.00
Agregar guacamol para chips +Q6

SANDWICH DE POLLO Delicioso pollo con salsa cremosa de tomates y hongos, pimientos asados, lechugas. Acompañado de chips naturales

Q50.00 Agregar guacamol para chips +Q6

PESTO PASTA Pasta rotini con salsa pesto, con verduritas (tomates, brocoli, ejotes), pan.

Q45.00 Agregar pollo/hongos +Q15

HAMBURGUESA PESTO 1 hamburguesa de res hecha en casa, acompañado de chips naturales.

Toppings: queso, cebollas caramelizadas, tomates, lechuga, salsa de pesto

Q55.00 Agregar guacamol para chips +Q6
Opción veg: hamburguesa de portobello Q55

POLLO EN SALSA DE HONGOS Pechuga de pollo en salsa cremosa de hongos y vino blanco. Puré de papa, verduritas rostizadas. Frijoles y tortillas.

Q70.00 Agregar guacamol +Q6
Opción veg: Reemplazar pollo por lentejas. **Q55**

CHURRASCO DE POLLO piezas de pollo entero a la parrilla con salsa de barbacoa hecha en casa, arroz integral, guacamol, ensalada de elote y tomates. Frijoles y tortillas.

Q70.00

POLLO EN JOCÓN Pechuga de pollo en salsa de Jocón (6oz). Arroz integral y ensalada variada. Frijoles y tortillas.

Q70.00 Agregar guacamol +Q6

PEPIÁN DE POLLO Pechuga de pollo en salsa de Pepián (6oz). Arroz integral, y verduras cocidas. Frijoles y tortillas.

Q70.00 Agregar guacamol +Q6 Pepián de res +Q15
Opción: con champiñones **Q70**

LOMITO HORNEADO (6oz), con salsa de hongos shiitake y champiñón, acompañado de papas rostizadas con queso parmesano, ensalada variada, tortillas, frijoles y guacamol.

Q100.00

CHURRASCO DE LOMITO (6oz), con chirmol, acompañado de papas rostizadas con queso parmesano, ensalada variada, tortillas, frijoles y guacamol.

Q100.00

Opción veg: con verduras a la parilla. Q70

PESCADO EN HOJAS STA. MARÍA (6oz), acompañado de purée de papa y camote, verduritas rostizadas, pan y queso fresco.

Q100.00

Agregar Queso fresco **Q8.00**

MENÚ FINCA EL ZAPOTE

REFACCIONES *Mínimo de orden 3*

PANADERIA magdalena, champurradas y panito dulce
Q22.00

FRUTA rodajas sandia, piña, y fruta estación
Q20.00

TOSTADITAS de guacamol y frijol. Con cilantro y queso seco (1 de c/u, 2 total).
Q20.00

HUMMUS con pan tostado y tortillas
Q40.00

TORTILLITAS de guacamol y frijol. Con queso fresco (2 de c/u, 4 total).
Q20.00

TORTILLITAS C/QUESO 3 tortillas con queso derretido
Q30.00

TORTILLITAS C/LOMITO tortillas con guacamol/frijol, lomito a la parrilla, chirmol
Q40.00

BRUSCHETTAS Bruschettas de tomate con queso mozzarella y pan baguettes tostados con pesto de albahaca (4 de c/u, 8 total).
Q40.00

POSTRES *Mínimo de orden 3*

HELADO ARTESANAL GLACY sabores variados
Q15.00

PLATANITOS EN MOLE c/ajonjolí tostado
Q20.00

FRUTA VARIADA (uvas, mandarina, otras depende estación) Q25.00

BROWNIES con helado artesanal chocolate negro c/expreso
Q25.00

HELADO BLUEBERRY con fruta (moras, fresas, sandia)
Q22.00

PIÑA+HELADO Jugosa piña a la parilla c/helado artesanal de pie de limón
Q22.00

BANANO+HELADO Banano en rodajas con helado artesanal de chocolate, y nueces tostadas
Q25.00

Usamos helados artesanal Glacy de Antigua Guatemala, sin preservantes ni sabores artificiales

BEBIDAS

FRESCO NATURAL, Q6.00

PICHEL DE FRESCO, (calamondín, rosa de jamaica, tamarindo. Rinde 5-6 vasos) Q30.00

CAFÉ (french-press, rinde 4 tazas) Q25.00

CAFÉ, (1 taza) Q10.00

TÉ, variado Q8.00

CERVEZA GALLO Q15.00

CERVEZA DORADA DRAFT / MONTE CARLO
Q20.00

AGUA, cortesía

Adicional, agregaremos 10% de servicio.

En algunas opciones se puede ofrecer tarifa descontada para niños abajo de 6 años (50% descuento, porciones reducidas)