



Restaurant
— Week —

Fall 2018

— ENTRADA —

Eterna Primavera

Exótica y extraordinaria ensalada de mezcla de Greens (arúgula espinaca Lolorosa Freeze, endivia y lechuga Romana). Acompañado de gajos de higos confitados en Zacapa Centenario y té Chai queso de cabra y notas frescas, de fruta cítricas. Coronado por coco, mani tailandés y salmón ahumado aderezado esplendidamente con vinagreta de fresa y champagne.

Sopa Minestrone de la bisabuela

De una tradición familiar, nace esta extraordinaria receta. Con notas ahumadas de pimentón y ajo rostizado con un garnish de verduras orgánicas: zucchini zanahoria arveja y cebolla vidalia un deleite con experiencia en la boca.

— PLATO FUERTE —

Mixco Viejo

Sorprendentes raviolis artesanales. Rellenos de crema de Güicoy, aderezados; con salsa de flor de calabaza, champagne y crema. Con un sorprendente toque de salmón ahumado o lascas de salmón fresco.

Quintana's Burger

Nuestra clásica Hamburguesa. Sorprendente al llenar de sabores tu boca, tortita de Coulotte en término perfecto, coronada por queso cheddar, cebollas caramelizadas en vino y té chai. Acompañada de nuestras famosas papas con costra de especias del medio oriente, acompañada de Alioli de aguacate.

— POSTRE —

Festival de Mouses

Elije uno de nuestros deliciosos mouses. Queso y guayaba, leche quemada y mazapán o Zacapa y chocolate Belga. Un agradable final en boca.

Almuerzo Q150 por persona

20% DE DESCUENTO

Al pagar con tarjetas American Express de BAC Credomatic.

Menú incluye entrada, plato fuerte y postre. Precio no incluye bebida ni propina. Encuentra descuentos exclusivos en:

 mipromo.com





Restaurant
— Week —

Fall 2018

— ENTRADA —

Coathemala

Ensalada de suntuoso hongo portobello asado con aceite de oliva extra virgen mezcla de Greens, arúgula, espinaca, Lolorosa, Freeze endivia y lechuga romana. Acompañada de nueces de nogal, hinojo. Con vinagreta de miel y limón con un toque de popies seeds.

Louis Quatorce

Nuestra versión de la sopa Francesa de cebolla y Jerez, con garnish de quesos mixtos. Y crocantes de pan con queso Vintage, curado en cueva 61 meses.

— PLATO FUERTE —

Alejandraki

Salmón fresco sellado con glasé de higos confitados en Zacapa Centenario, sobre una cama de quínoa y salsa de mantequilla rodeado de hojas frescas de Arugula y espinaca con aderezo de queso Roquefort.

Doña Codo

Sorprendente codorniz de patio en cuatro cocciones con Chica (Salsa hecha a base de licor de frutas tropicales), con costra de especias del medio oriente. Acompañada de aromática tortilla de maíz negro, quesos maduros y flor de calabaza. Una fusión de un clásico plato Chapín, que sorprenderá tu paladar con sus notas agridulces.

— POSTRE —

Suspiro Antigüeno (Dos cucharitas)

Postre galardonado en el Festival Nacional del Aguacate 2018 por casa Popenoe en Antigua Guatemala (Casa de cultura de la Universidad Francisco Marroquín). Delicado mousse de aguacate y chocolate blanco sobre un glasé de Butterscotch. Con un Napoleón de Blueberry o frambuesa, con un toque de Zacapa y ralladura de limón fresco.

Orgazmic (Dos cucharitas)

Trufa de chocolate artesanal con pétalo de rosa, tres elementos que va creciendo en la boca. El primero: Excitante trufa de chocolate artesanal con pétalo de rosa. El segundo: Coulis de mango y vino blanco con una rebanada de fresa. El tercero: Gelato artesanal de distintos sabores a elegir: Coco, jengibre y limón; Berries y queso de cabra; Mango, flores silvestres de albahaca y vodka; Zacapa Centenario y chocolate oscuro.

Cena Q200 por persona

20% DE DESCUENTO

Al pagar con tarjetas American Express de BAC Credomatic.

Menú incluye entrada, plato fuerte y postre. Precio no incluye bebida ni propina. Encuentra descuentos exclusivos en:

 **mipromo.com**

