

# Restaurant ~~Week~~ North

13 de oct. – 13 de nov. 2022





## HAANAL (ALMUERZO)

### ENTRADA

#### Nido Quetzal

Extraordinaria ensalada de aguacate con costra de ajonjolí tostado en comal, tomate nixtamalizado y aderezo de frutos del bosque.

### PLATO FUERTE

#### Petit Q

Extraordinario lomito de res 4onz cocinado en tres cocciones con una delicada reducción de Zacapa Centenario, mantequilla de hotel y café de altura de Antigua Guatemala, acompañado de notas de queso roquefort y nuez de nogal.

### POSTRE

#### Orgasmic.

Orga Disfruta al final feliz en la mesa con una cucharada de nuestro postre emblemático hecho con trufas artesanales de cacao de Cobán acompañado de gelatto de tu elección entre Foi grass, frutos del Bosque queso y pimienta rosada, mango vodka y albahaca o el explosivo cacao nuez de nogal y Zacapa centenario. Imagínalo terminado en mesa con hojuelas de chile Cobán, gotas de infusión de Zacapa Centenario y ralladura de limón fresco.



### ALMUERZO Q150 POR PERSONA

Menú incluye entrada, plato fuerte y postre; precio del menú no incluye bebidas ni propina.

Aplica únicamente con tarjetas de Crédito y Débito GTC.

# Restaurant ~~Week~~ North

13 de oct. – 13 de nov. 2022





## CHIUMUK K"IN (CENA)

### ENTRADA

#### Ik Pepian

Extraordinaria sopa que combina con la cremosidad del vino una mezcla de notas ahumadas, picantes y frescas de la campiña con Pepito de adorada en comal dando notas de otoño a esa sopa de güicoy sazón.

### PLATO FUERTE

#### Mixco Viejo

Nuestro platillo diseñado para Netflix. Extraordinarios raviolos frescos relleno de frijol y puré de calabaza acompañados de una suntuosa y aromática salsa de flor de calabaza al champagne, con notas de queso roquefort, pepitoria tostada en Comal y carbón de chiles ancestrales. Coronados con un filete de salmón noruego con un toque de alioli de chile Cobán y mousse de aguacate, simplemente un platillo memorable que desearás degustar.

### POSTRE

#### Orgasmic.

Orga Disfruta al final feliz en la mesa con una cucharada de nuestro postre emblemático hecho con trufas artesanales de cacao de Cobán acompañado de gelato de tu elección entre Foi grass, frutos del Bosque queso y pimienta rosada, mango vodka y albahaca o el explosivo cacao nuez de nogal y Zacapa centenario. Imagínalo terminado en mesa con hojuelas de chile Cobán, gotas de infusión de Zacapa Centenario y ralladura de limón fresco.

### CENA Q200 POR PERSONA

Menú incluye entrada, plato fuerte y postre; precio del menú no incluye bebidas ni propina.  
Aplica únicamente con tarjetas de Crédito y Débito GTC.