

Entradas

Brusqueta Tradicional Q55

Rodajas de pan artesanal aromatizados con especias italianas, tomates sazonados con aceite de oliva, queso parmesano con un ligero toque de albahaca.

Calamari Firenze Q119

Cortes de calamar empanizados, salteados con tomates, peperonccini y albahaca, creando una salsa levemente picante.

Calamar Palmerino Q119

A fuego lento, calamar cocinado con el calor de las brasas, salteado de pimientos con un desglasado de vino blanco y nuestra salsa especial marinara, acompañado de una cama de arúgula.

Salpicon de Mariscos Q140

Frescos camarones, pulpo y langosta servidos en una mezcla de pimientos y cebolla morada; con nuestra receta de vinagreta hecha a base de balsámico, mostaza dijon con rodajas de pan artesanal tostado con mantequilla de ajo.

Carpaccio De Salmon Q109 / Lomito Res Q99

Finas lascas de lomito o salmón fresco, sazonados con aceite de oliva, jugo de limón, alcaparras; acompañado con unas hojas de arúgula y queso parmesano.

Sopa Minestrone Q45

Una receta clásica creada con frescos vegetales que hace en su complejidad un sabor único y especial.

Sopa Del Dia Q55

Pregunte a su mesero.

Ensaladas

C&C Caprese Q105

Nuestra tradicional ensalada, servida en una cama de lechuga, con rodajas de tomate manzano y mozzarella fresca. Perfumando con hojas de albahaca, bañada con nuestra vinagreta a base de pimientos rojos asados; aportando sabor con la reducción balsámica.

De La Casa Q60

Mezcla de legumbres frescas, servida con palmito, tomate cherry, cebolla morada, chile pimiento; acompañada con aderezo italiano.

Bella Q90

Sabores exóticos unidos en una combinación de arúgula y aderezo de maracuyá, higos macerados en vino tinto, crocante de pecanas caramelizadas aportando un toque de frescura con peras y queso de cabra.

Cesar Q60

Fresca lechuga romana en una unión de sabores con nuestro aderezo cesar, crutones aromatizados; servida en una canasta de queso parmesano gratinado.

Pastas & Risottos

Pasta Negra Q225

Pasta fresca hecha en casa (cabello de ángel), rebosado con salsa cremosa acompañada con langosta y camarones salteados, champiñones, pimientos y un desglasado de vino blanco.

Pasta Checa Q95

Pasta cabello de ángel cocinada con aceite de oliva, aromatizada con finas lascas de ajo, aportando un ligero sabor con hojas frescas de albahaca blanca, con cortes de tomate.

Lasagna de la casa Q130

Creada con láminas de pasta fresca hecha en casa, alternadas con salsa boloñesa y salsa bechamel; presentada en una ración, la bandera italiana con una salsa de espinaca, salsa marinara y con salsa cremosa al vino blanco.

Spagetti A La Boloñesa Q120

Nuestra receta especial elaborada con carne de res, salteada y sazonada con especias italianas servidas en una cama de espagueti, albahaca y toque de vino tinto.

Pasta Bacciolo Q225

Mariscos salteados, y sazonados con mantequilla de ajo, champiñones y pimientos con un ligero toque de vino blanco servidos con una pasta italiana que al pasar de los años nos ha sorprendido con su peculiar forma.

Ravioli De Camarón Q145

Hechos artesanalmente con nuestra pasta fresca rellenos de queso ricotta y queso parmesano, ahogados en una salsa blanca con tomates deshidratados, albahaca blanca con cortes de tomates.

Ravioli De Salmón Q145

Elaborados con un relleno de queso crema, champiñones salteados sazonados con orégano y cebollín. Servidos en una salsa rosada flameada con vodka aromatizado con eneldo y una cremosidad de queso mascarpone.

Rissoto De Camarón Q195

Cremoso arroz arborio, con camarones salteados, con tomates concassé y espinaca blanqueada, con ligero toque de estragón y queso parmesano.

Rissoto De Pollo Q130

Filete de pechuga de pollo con un corte parmentier salteado con espárragos, haciendo una cremosidad con fondo de pollo y queso parmesano.

Rissoto Primavera Q100

Frescos vegetales de temporada, salteados con mantequilla, servidos con arroz italiano y queso parmesano.

Carnes y Pescados

Ribeye Portobello Q225

Jugoso corte de ribeye de 12oz sellado a la parrilla servido con nuestra salsa de hongos portobello, shallot y salsa morena flameado con vino porto. Acompañado con guarniciones de temporada.

Filet Mignon A Las Pimientas Q210

Medallón de lomito de res de 8oz a la parrilla. Sobre una cama de salsa de pimientas mixtas flameadas con brandy ligero toque de mostaza dijon y un toque de crema. Acompañado con guarniciones de temporada.

Puyaso Al Balsámico Q210

Corte de puyazo de 8oz grillado con una salsa bordelaise y vinagre balsámico y un toque de mostaza dijon, unificando sabores con un flameado de brandy. Acompañado con guarniciones de temporada.

Pollo Sostanza Q135

Filete de pechuga de pollo dorado y horneado servido con una salsa desglasada con mantequilla perfumada con salvia y la tradicional receta de salsa morena hecha en casa. Acompañado con guarniciones de temporada.

EXTRAS

Pan de la casa Q10

Gluten-free Q12

Se incluirá a la cuenta el 10% de propina
IVA incluido

Pollo A La Pizzaiola Q135

Platillo tradicional de Italia creado con filetes de pechuga de pollo sellados con mantequilla, con un salteado de pimientos mixtos, aceitunas negras, tomates y ligero toque de orégano. Acompañado con guarniciones de temporada.

Pollo Paillard Q135

Pechuga de pollo marinadas con hierbas italianas y aceite de oliva, grilladas a fuego lento. Servido con la salsa especial divina a base de aceite oliva extra virgen y jugo de limón. Acompañado con guarniciones de temporada.

Salmon Crevette Q185

Fresco salmón de 7oz empanizado con almendras, con una salsa cremosa y salteado de camarones, champiñones con una reducción de champagne con un ligero toque de azúcar. Acompañado con guarniciones de temporada.

Robalo Concasse Q160

Filete sellado a la plancha, servido con un picadillo de tomate con el corte de concassé, perejil y albahaca fresca, con un ligero toque de aceite de oliva decorado con finas lascas de aguacate y reducción balsámica. Acompañado con guarniciones de temporada.

Tilapia Picata Q160

Filete de pescado tilapia, con una salsa de alcaparras vino blanco, mantequilla de ajo, zumo de limón,





Antigua Guatemala

Breakfast

Antigüeño \$11

Two eggs cooked as you wish, served with ripe plantains, re fried beans, cheese and longaniza (Guatemalan chorizo).

Frittata Don Carlos \$12

Italian omelet, potatoes, eggs, onion, ham, tomatoes, mozzarella cheese, salsa ranchera and re fried beans.

Florentine Eggs \$14

Poached eggs served over sauteed spinach, onions, and sliced potatoes, hollandaise sauce.

Vegetables and Eggs Casserole \$14

Sauteed eggs and julienne vegetables, arrabiata sauce, served with melted mozzarella.

El Volcan Breakfast \$14

6 oz. of broiled filet mignon, two eggs as you wish, re fried beans, plantains and Chirmol *(traditional sauce for steak in Guatemala).

The Cathedral Breakfast \$16

Pancakes, marmalade & and vegetable omelet, seasonal fruit and bacon.

Fruit and Yogurt \$9

Seasonal fruits assortment, yoghurt and granola.

French Toasts \$11

Strawberry or Banana French toast served stuffed with mascarpone cheese.

Extras: \$1.50

House bread, extra orders of tortillas.

10% will be charged to your check / IVA included in the price



Antigua Guatemala

Desayunos

Desayuno Antigüeño Q75

Deliciosos huevos al gusto, acompañados con plátanos fritos, frijoles volteados, queso fresco, y longaniza.

Fritata Don Carlos Q75

Torta de huevo con jamón salteado de tomate, cebolla y papa con delicioso queso mozzarella gratinado; junto a una salsa ranchera y frijoles volteados.

Huevos a La Florentina Q80

Huevos al gusto, servidos sobre una cama de espinaca salteado con tomate, cebolla y lajas de papa bañados en una salsa holandesa.

Cacerola de Vegetales Q85

Dos huevos fritos sobre vegetales mixtos salteados y con nuestra salsa roja especial; con una cobertura de queso fundido.

El del Volcan Q95

Lomito de res de 6oz a la parrilla acompañado con huevos al gusto, frijoles volteados, plátanos fritos y chirmol.

Catedral Q120

Tres panqueques con mermelada de temporada, acompañado de un omelet y fruta de temporada, junto a un crocante de tocino.

Bowl de Frutas Q65

Corte de frutas de temporada acompañadas de yogur y granola.

Tostadas a La Francesa Q70

Deliciosas tostadas rellanas con la receta especial elaborada con queso mascarpone aromatizada con cítricos servidas con fresas o banano.

Extras: Q12.00

Pan de la casa.

12% IVA incluido / Se agregará a su cuenta 10% de servicio