

BAKERY

 *Hector's*

.Deli.

SANDWICHES



“YOU DON’T NEED A

SILVER FORK

TO EAT *good food*”

-Paul Prudhomme

Good Morning



BREAKFAST

PAFES, PANES, HUEVOS, SKILLET'S & MÁS

HB

HECTOR'S BISTRO
EST. 2007

HORARIO DESAYUNOS 7 AM - 11 AM



Ciclista Bowl

HEALTHY BOWLS

TRENDY BOWL

Bowl de frutas de temporada con yogurt/avena artesanal y miel de abeja

Q40

CICLISTA BOWL

Cargado de proteínas con yogurt/avena artesanal acompañados de banano, chocolate oscuro y mantequilla de mani, granola fresca y nueces

Q40

FLUFFY PANCAKES

FLUFFY PANCAKES

Hechos en casa, acompañados de fruta de temporada con miel de abeja o maple

Q40

KIDS FLUFFY PANCAKES

Hechos en casa, acompañados de fruta de temporada con miel de abeja o maple

Q30

MORNING BITES



Burrito Stalone

CHILES & FRESH CHEESE

Baguette con frijoles volteados y queso fresco

Q20

EL SIMPLE

Bagel simple con queso crema y jalea de temporada

Q22

BUENOS DÍAS CHOMPY & CHEESE

Bagel con huevo, jamón de pavo y queso

Q30

NEW YORK STYLE BAGEL

Bagel con tocino, huevo & queso

Q33

BURRITO STALONE

Salchicha italiana, mix de quesos, huevos, chile pimienta y cebollas salteadas

Q37



New York Style Bagel



Fluffy Pancakes



El Ghandi Ranchero

EL CHAPÍN **

Huevos servidos con salsa de tomate, frijoles, queso fresco y platanitos

Q49

DESAYUNOS GOURMET

Incluyen papas campesinas

WALDORF & CHOMPY

Huevos al estilo BENEDICTINO con salsa Holandesa & jamón de pavo

Q54

WALDORF & SALMÓN 🏆

Huevos al estilo BENEDICTINO con salsa holandesa y salmón ahumado

Q69

OMELETTE VIKINGO

Salmón ahumado, mix de quesos, un toque de cebolla morada, alcaparras, lascas de aguacate y crema de limón hecha en casa, acompañado de papas campesinas

Q65

SKILLETS

Incluyen frijoles volteados y pan de la casa

EL GANDHI RANCHERO

Huevos al estilo SHAKSHUKA a base de salsa de tomate con especias de la India

Q45

EL MEXICAN CHARRO

Huevos al estilo RANCHERO a base de salsa de tomate, hecha en casa

Q45

LOS FLORENTINOS MEDICI 🏆

Salsa preparada a base de crema, hongos y espinaca

Q52



Los Florentinos Medici



Omelette Vikingo

ÓRDENES EXTRAS

Queso fresco	Q15	Baguette extra	Q8
Platanitos	Q15	Bagel extra	Q8
Frijoles volteados	Q15	Salsa Ranchera	Q10
Orden de huevos extra (2)	Q20	Pan de la casa	Q12
Papas campesinas	Q22		



BEBIDAS NATURALES

JUGO DE NARANJA	Q18
AGUA EMBOTELLADA	Q18
TÉ HATSU	Q25
KOMBUCHA	Q35

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	Q18
ESPRESSO O CORTADO	Q18
CAPUCHINO	Q22
CAFÉ LATTE	Q22
TÉ INFUSIÓN	Q25

HECTOR'S Bakery

by Hector's Deli

BREADS

PAN BAGUETTE	Q6
PAN BLANCO	Q30
PAN INTEGRAL	Q30
PAN DE SEMILLAS	Q32
PAN DE BANANO	Q10 / Q38
PAN BABKA	Q55
PAN BRIOCHE	Q60

SWEET DELIGHTS

WHISKEY RYE COOKIE	Q22
LEMON / CHOCOLATE COOKIE	Q22
LOCAS COOKIE	Q22
MEGA COOKIE	Q22
BLONDIE	Q22
BROWNIE	Q22
CINNAMON ROLLS	Q14
CHOCOLATE CHIP COOKIE	Q12
CHOCOLATE DOUBLE COOKIE	Q12
DONAS	Q12

Naranja - Whiskey / Pistaccio



BAGELS

	Unidad	Bolsa 5 uni.
BAGEL SIMPLE	Q10	Q48
BAGEL AJONJOLÍ	Q11	Q48
BAGEL DE COMPLETO	Q11	Q48



Vegano

Sourdough

Hector's Choice

Flavorful Bites Await



SANDWICHES

IT'S NOT EASY BEING CHEESY

HB
HECTOR'S BISTRO
EST. 2007

HORARIO HECTOR'S DELI 7 AM - 5 PM



Don Corleone

GOURMET SANDWICHES

FIT CHOMPY & CHEESE

Baguette con jamón de pechuga de pavo, queso Gouda/Edam, mostaza/mayo, lechuga, tomate & lascas de cebolla

Q39

MR. BOND

Baguette con Roast Beef, queso Gruyere y un toque de mostaza en granos

Q49

NEW YORK, NEW YORK

Baguette, Pastrami, queso Gruyere, lechuga, tomate y cebolla

Q54

DON CORLEONE

Baguette con Prosciutto, Sopresatta, Pastrami, queso Parmesano, aceitunas negras, balsamico, aceite de oliva y arúgula

Q54

EL VIKINGO

Bagel con salmón ahumado, queso crema, alcaparras, un toque de eneldo, cebolla y una salsa de crema y limón

Q69

MELTS

LAVA MELT

Pan de rodaja con 3 tipos de queso derretidos

Q28

EL HAM & CHEESE MELT

Pan de rodaja con 3 quesos & mucho jamón de cerdo

Q32

EL CHOMPY & CHEESE MELT

Pan de rodaja con 3 quesos & jamón de pavo

Q33

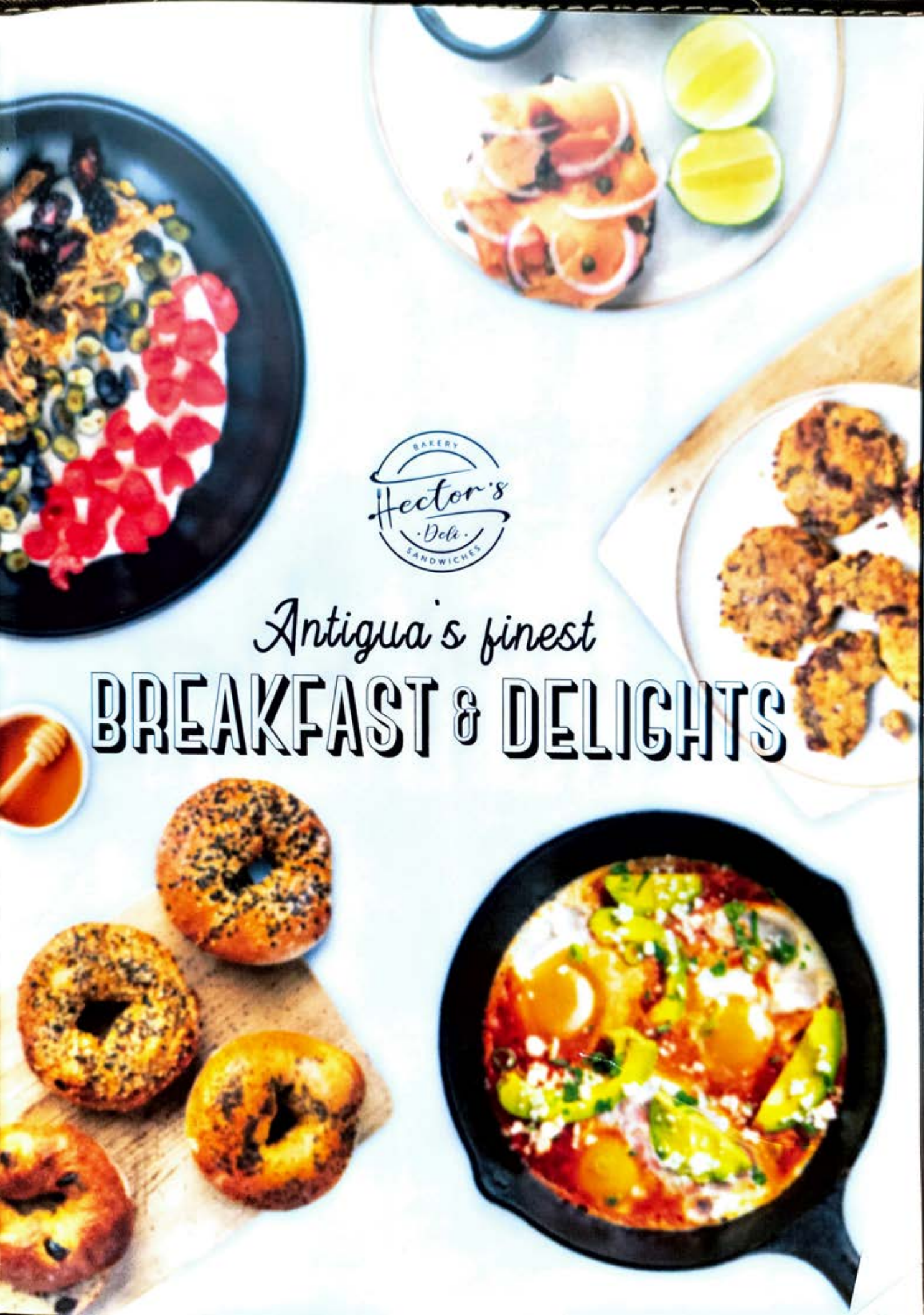


Ham and Cheese Melt



Antigua's finest

BREAKFAST & DELIGHTS



HB

HECTOR'S BISTRO

-EST. 2007-

☆ ☆



Entradas

HONGOS PORTOBELLO Y

Preparados a la plancha con aceite de oliva, ajo y un toque de vinagre balsámico. 70

SOPA DE CEBOLLA

Un clásico! sopa de cebolla caramelizada, especias y pan baguette.

Gratinada con queso suizo y queso gruyere. 70

ENSALADA HECTOR'S

Lechugas mixtas, manzana verde, tomate cherry, pepino, nuez caramelizada y queso de cabra. Acompañada de vinagreta de albahaca y mostaza. 50



Sopa de cebolla

Entradas

PAPAS FRITAS Y
Acompañadas con ketchup de la casa.

CAMOTE FRITO Y
Servido con ketchup de la casa.

TOMATES ROSTIZADOS
Acompañados con queso gouda, aceite de oliva, ajo, vinagre balsámico y albahaca fresca.

CARPACCIO DE LOMITO
Finos cortes de lomito de res con aceite de oliva, limón, alcaparras, cebolla y queso parmesano.

Camote frito

Papas fritas



Platos fuertes

PASTAS

PASTA POMODORO

Preparada con tomate ciruela, chile pimiento y albahaca fresca.
85 sin parmesano / 100 con pollo / 125 con lomito

PASTA GORGONZOLA

Salsa de crema con un toque de queso azul y vino blanco.
85 / 100 con pollo / 125 con lomito

PESCADO

PESCADO DEL DÍA

Pregunta a tu mesero por nuestras especialidades. 135



Platos fuertes

CARNES

HECTOR'S BURGER

Mezcla de carnes 100% de res, queso, tocino, lechuga, pepinillos y alioli de ajos rostizados hecho en casa. Acompañada de papas fritas o camote. 80

SÁNDWICH DE LOMITO ABIERTO

Lomito de res a la plancha, tomate, mix de lechugas frescas y mayonesa de la casa. Servido con un acompañamiento de su elección. 90

BOEUF BOURGUIGNON

Estofado tradicional Francés, preparado con mucho vino tinto. Servido con discos de papa. 145

LOMITO DE RES A LA PLANCHA

Acompañado de una salsa a base de crema, queso azul y un ligero toque de chipotle. Servido con espinaca salteada y discos de papa. 165

PECHUGA DE PATO

Preparada a la plancha. Servida con gratín de papa y zanahoria, uvas rostizadas y crème fraîche. 205



Lomito de res a la plancha

Pizzas

- QUESO. 95
- PEPPERONI. 105
- JAMÓN Y QUESO. 100
- AL FUNGHI. 105
- HAWAIIAN PARTY. 105
- FRESH MARGHERITA. 100
- GARLIC PIZZA. 100
- LA CARNICERA. 145
- PROSCIUTTO, MANZANA Y ARÚGULA. 140
- LA FUGAZZA. 135



Pepperoni



Crème Brûlée

Postres

CRÈME BRÛLÉE

Pregunte por el sabor del día
(kahlúa, maracuyá, amaretto o romero). 50

CHOCOLATE FONDANT

Con almendras y amaretto. Servido con crema
de ron y naranja. 50

HELADO DE VAINILLA

Con un toque de aceite de oliva y sal negra mineral. 45

Hector's Bistro
ANTIGUA EST. 2007

Tap Room



EL DEPÓSITO
de San Arnoldo



Hector's Bistro
ANTIGUA EST. 2007



Hector's Bistro
ANTIGUA EST. 2007

**TABLA HECTOR'S
 PARA PICAR**

Algo más que charcuterías! Hummus y pan pita hechos en casa, uvas, chutney de manzana con parmesano, pepinillos curtidos en casa, lascas de prosciutto y un delicioso queso de cabra. Ideal para compartir con una cerveza o copa de vino. 115



**ALITAS ASIÁTICAS
 & FRIES**

Alitas bañadas en nuestra deliciosa salsa asiática agrídulce con un ligero toque de picante, acompañadas de papas fritas y salsa ranch. 79



**DÁTILES
 ENVUELTOS
 EN TOCINO
 3/5 UNIDADES**

Un balance de texturas y sabores. Los dátiles de Hector's están rellenos de queso de cabra, envueltos en tocino crujiente, un toque de arúgula, lascas de parmesano, almendras y reducción de vinagre balsámico. 65 / 90



**PORTOBELLO, VEGGIES
 & FRIES**

Skillet para compartir entre 2 o 3 personas. Portobello y vegetales a la plancha, acompañados de nuestros deliciosos camotes o papas de la casa. 79



**HECTOR'S
 POUTINE & FRIES**

Una versión de nuestro estofado Francés (Beef Bourguignon) con gravy, papas fritas, queso mozzarella gratinado y chimichurri para darle un giro latino. 95

STEAK, VEGGIES & FRIES

Skillet para compartir entre 2 o 3 personas. 7 onzas de carne y vegetales a la plancha, acompañados de nuestros deliciosos camotes o papas de la casa. 85



NUGGETS DE POLLO

Acompañados de papas fritas hechas en casa. 50



Kids
Menu



SPAGHETTI

Preparado con salsa roja & parmesano. 50



HECTOR'S MINI BURGER

Acompañada con papitas fritas. 50





Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua pura embotellada	23
San Pellegrino	
Agua con gas 330 ml.	25
750 ml.	35
Bebidas naturales	23
Naranjada, Limonada, Rosa de Jamaica	
Gaseosas	23
Coca cola, Coca Cero, Sprite, Fanta naranja, Pepsi, Pepsi Black, Mineral ** Mountain Dew, Dr. Pepper, Cherry Dr. Pepper (Sujeto a disponibilidad)	
Dr. Burns Craft Soda	25
Cremita, Cherry Bomb, Ginger Ale, Raspberry Lime, Root Beer, Sandia	
Kombucha Love	35
Ginger Beer, Guanabana Jun, Guava Jun, Blackberry Cardamon, Pineapple Turmeric & Cayenne, Blueberry, Cucumber Mint, Passionfruit	
Kombucha Coffee	25
Piña, Jengibre, Natural	
Hatsu Tea	25
Frutos Rojos, Granada & Mora Azul, Flor de Cerezo, Té negro con jugo de limón, Mangostino	
Gatorade	25
Mandarina, Fruit Punch, Uva, Lemon-Lime	

Cervezas

Michelob Ultra	30
Corona	30
Gallo	30
Cabro	30
Stella Artois	30
Modelo	30
Moza	30
Mix de Michelada	10

Cerveza artesanal



Harvest Blonde 35
Tipo Blonde Ale exclusiva de Hector's Bistro

El Catrín 39
Pinche Lager

Chelita Linda 39
Blonde Ale

Dale Pale Ale 39
Tropical Pale Ale

Impunidad 39
I.P.A

Chela Guevara 39
Red Ale

Pinchazo 39
Imperial Stout



Tragos

RON

Cuba Libre	44
Botrán 12 años	44
Reserva Blanca	38
Colonial	44
Zacapa 23 años	55

VODKA

Stolichnaya	44
Grey Goose	50

WHISKY

Johnnie Walker	55
Chivas 12 años	55
Buchanan's	55

TEQUILA

Reserva de la familia	80
1800 Cristalino	65
Don Julio Reposado	65
Don Julio 70	70

GIN

Tanqueray	45
Tanqueray No. TEN	50
Hendrick's	65

Cócteles y licores

Sparkling Sangría Tinto o Blanco	45
Margarita	45
Aperol	50
Amaretto	45
Baileys	45
Frangelico	50





Vinos

TINTOS

ESPAÑA

Infinitus <i>Syrah - España</i>	185
Infinitus <i>Malbec - España</i>	185
La Maldita <i>Garnacha - España</i>	225
Marques de Riscal Reserva <i>Tempranillo, Graciano - Rioja, España</i>	590
Marques de Riscal Gran Reserva <i>Tempranillo - Rioja, España</i>	1300
Hacienda Monasterio Reserva 2018 <i>Tempranillo, Cab. Sauv - Ribiera del Duero, España</i>	1915

ITALIA

Montepulciano <i>Villa Rocca - Italia</i>	185
Chianti Classico Riserva <i>Sangiovese - Italia</i>	615

CHILE

Tarapaca <i>Cabernet Sauvignon - Chile</i>	185
1865 <i>Carmenere - Chile</i>	435

ARGENTINA

Santa Julia <i>Blend Tempranillo Malbec - Argentina</i>	185
Terrázas - Reserva <i>Malbec - Argentina</i>	325
Kaiken Ultra <i>Cab Sav - Argentina</i>	425
Catena Alta <i>Malbec - Argentina</i>	685

USA

Bogle <i>Pinot Noir - California USA</i>	265
Bogle <i>Syrah, Zinfandel y C. Sauvignon - California, USA</i>	265
Robert Mondavi Napa <i>Carmenere - California USA</i>	285
Robert Mondavi <i>Cab Sav pasado por Barrica - California, USA</i>	295
Duckhorn Howell <i>Cabernet Sauvignon - Napa Valley, USA</i>	1750
Duckhorn Howell <i>Mountain Cabernet Sauvignon 2016 - Napa Valley, USA</i>	2040



Vinos

BLANCOS

ESPAÑA		CHILE	
Marques de Riscal	260	Tarapaca	185
<i>Verdejo - D.O. Rueda, España</i>		<i>Sauv Blanc - Chile</i>	
Marieta	285	ARGENTINA	
<i>Albariño - España</i>		Santa Julia	185
Mar de Frades	325	<i>Chenin-Chardonnay - Argentina</i>	
<i>Albariño - España</i>		Los Cardos	225
ITALIA		<i>Chardonnay - Mendoza, Argentina</i>	
Campajnola	225	USA	
<i>Pinot Grigio Veneto - Italia</i>		Bogle	265
Cavit	235	<i>Sauvignon Blanc - California, USA</i>	
<i>Pinot Grigio - Italia, Delle Venezie</i>		Cupcake Vineyards	215
Pinot Grigio Promessa	245	<i>Pinot Grigio - California, USA</i>	
<i>Pinot Grigio - Italia</i>		Duckhorn Howell	725
		<i>Suavignon Blanc - Napa Valley, USA</i>	

ESPUMANTES

ESPAÑA		FRANCIA	
Freixenet	265	Moet Chandon	1300
<i>Cordon Negro Semiseco - Catalunya, España</i>		<i>Ice Rosé - Francia</i>	
ARGENTINA		Dom Perignon	4500
Chandon	285	<i>Vintage - Francia</i>	
<i>Extra Brut - Argentina</i>			

ROSADOS

ESPAÑA		USA	
Casa Solar	185	Bogle	245
<i>Tempranillo - España</i>		<i>Rose - California, USA</i>	
CHILE		FRANCIA	
Tierra del Fuego	185	Whispering Angel	325
<i>Reserva - Chile</i>		<i>Blend, Garnacha, Rolle, Syrah, Sinsault - Francia</i>	

Bebidas

CALIENTES

Café americano. Espresso y agua	20
Americano + leche. Mitad café/mitad leche	25
French press simple. Espresso y agua	15
Capuccino. Espresso, poca leche y espuma	28
Latte.	28
Espresso. Espresso simple	22
Doppio. Espresso doble	25
Cortado o Macchiato. Espresso + espuma de leche	22
Chocolate macchiato. Espresso, leche, espuma y chocolate	25
White chocolate. Espresso, leche, espuma y chocolate blanco	25
Flat white. Espresso, mucha leche y espuma.	18
Irish Coffee. Espresso, crema espumada y whisky	45
Café y amaretto. Espresso, leche espumada y amaretto	25
Café y almendras. Espresso, leche espumada y almendras	25





Bebidas

INFUSIONES DE TÉ

- | | |
|---|----|
| Amaretto.
Uva pasa, jamaica, almendra
y vainilla | 28 |
| Vanilla Chai.
Rooibos, canela, cardamomo
y naranja | 28 |
| Relax.
Manzanilla, menta y lavanda | 28 |
| Verde Champagne.
Té verde, naranja y uva | 28 |