

LOS MØROS

RESTAURANT



Sin gluten
Gluten-Free



Vegetariano
Vegetarian



Bajos en CO₂
Low in CO₂

SOPAS & CREMAS

SOUPS AND CREAMS

Crema de cebolla y shiitake

Duo de cebollas caramelizadas a fuego lento en reducción de vino blanco, con hongos shiitake, servida con pan blanco gratinado y suave queso mozzarella.

Onion & Shiitake Soup

A duo of slow-caramelized onions simmered in a white wine reduction with shiitake mushrooms, served with toasted white bread topped with melted mozzarella cheese.

Q75

Crema de güisquil verde

Güisquil criollo asado a las brasas y emulsionado con crema pura de la casa, servida con crujientes de tamalito de chipilín y perfumada con gotas de aceite de carbón.

Roasted Güisquil Velouté

Fire-roasted Guatemalan güisquil, blended with our house cream. Served with crispy chipilín tamal bites and finished with a drizzle of charcoal oil.

Q55

Sopa de tortilla

Tradicional sopa a base de tortilla de maíz, acompañado de pollo, aguacate, tiras de tortilla crujiente, queso panela y brotes frescos de cilantro.

Tortilla Soup

A traditional corn tortilla soup made with rich chicken broth, served with shredded chicken, avocado, crispy tortilla strips, panela cheese, and fresh cilantro sprouts.

Q85



Crema de cebolla
y shiitake

Sopa de elote y güicoy

Natural de güicoy y elote tierno de milpa, armonizada con notas de jengibre, pepitoria tatemada, maíz tostado y finas gotas de aceite perfumado con chile cobanero.

Sweet Corn & Güicoy Soup

Creamy sweet corn and locally grown güicoy squash, delicately balanced with hints of ginger, fire-roasted pepitoria seeds, toasted corn, and a drizzle of aromatic Cobán chili oil.

Q55

ENTRADAS

APPETIZERS

Tartar de hongos locales Q110

Selección de hongos silvestres de la región salteados al ajonjolí, entrelazados con láminas de aguacate marinado con mostaza dijon y reducción balsámica.



Local Wild Mushroom Tartare

A selection of locally foraged wild mushrooms, lightly sautéed with sesame seeds, layered with Dijon mustard-marinated avocado and finished with a balsamic reduction.

Tartar de atún

Cubos de atún rojo fresco cortados sutilmente a mano, aderezados con aceite de ajonjolí tostado, lascas de aguacate cremoso y finos hilos de reducción balsámica.

Tuna Tartare

Hand-cut cubes of fresh bluefin tuna, delicately dressed with toasted sesame oil, creamy avocado slices, and finished with a delicate balsamic reduction.

Q140

Carpaccio de lomito

Finas láminas de lomito de res madurado, aderezadas con aceite de oliva virgen, alcaparras baby, con emulsión de aguacate, perlas de caviar de limón y crocantes de camote.

Beef Tenderloin Carpaccio

Thinly sliced aged beef tenderloin, dressed with extra virgin olive oil, baby capers, avocado emulsion, finger lime pearls, and crispy sweet potato.

Q145



**Tartar de hongos
locales**

Carpaccio de róbalo

Q159

Láminas de róbalo fresco de costa, marinadas en aceite oliva virgen y perlas de caviar de limón, emulsionado de aguacate, alcaparras baby y crocantes de camote.



Sea Bass Carpaccio

Thinly sliced fresh coastal sea bass, marinated with extra virgin olive oil and finger lime pearls, accompanied by avocado emulsion, baby capers, and crispy sweet potato.

Tostaditas de camarón

Q80

Cuatro mini tostadas artesanales de maíz con camarón chacalín, sobre guacamole de la casa, cebolla morada encurtida, brotes de cilantro, arúgula y un delicado toque de mayonesa de chipotle ahumado.



Shrimp Mini Tostadas

Four handcrafted mini corn tostadas topped with local chacalín shrimp, house-made guacamole, pickled red onion, cilantro sprouts, arugula, and a delicate touch of smoked chipotle aioli.

Tostaditas de camarón



ENTRADAS TÍPICAS

A SMALL TASTE OF GUATEMALA

Miniatura de antojitos típicos _____ Q75

Selección tradicional que reúne miniaturas de antojitos: 2 enchiladas, 2 chuchitos, 2 dobladitas y 2 taquitos crujientes de res. Acompañados de guacamole fresco, salsa de tomate criollo y escabeche de repollo.



Guatemalan Appetizer Sampler

A traditional selection featuring two mini enchiladas, two mini chuchitos, two mini dobladitas, and two crispy beef taquitos, served with fresh guacamole, homemade tomato salsa, and pickled cabbage.

Ceviche de camarón o pescado _____ Q145

Ceviche tradicional de la casa en opción de camarón o pescado, preparados al momento en cítricos de la región con tomate, cebolla morada, soya, jugo de tomate y cilantro fresco. Acompañado de picante verde artesanal y galletas saladas crujientes.



Shrimp or Fresh Fish Ceviche

Our signature ceviche, prepared to order with your choice of shrimp or fresh fish, marinated in regional citrus juices with tomato, red onion, soy sauce, tomato juice, and fresh cilantro. Served with homemade green hot sauce and crispy saltine crackers.



Miniatura de antojitos típicos

ENSALADAS

SALADS

Ensalada del huerto Q89

Espinaca tierna, arúgula y lechuga romana con espárragos y palmitos a la parrilla, tomates verdes macerados en casa, trocitos de aguacate, pepitoria tostada, cebollitas baby y un aderezo artesanal de maracuyá.



Garden Salad

Baby spinach, arugula, and crisp romaine lettuce with grilled asparagus and hearts of palm, house-marinated green tomatoes, fresh avocado, toasted pepitoria seeds, baby onions, and a house-made passion fruit vinaigrette.

Ensalada César con pollo

Hojas crujientes de lechuga romana bañadas en aderezo César emulsionado al momento, acompañadas de tiras de pechuga de pollo a la parrilla, tocino ahumado, crujientes crotones a las finas hierbas y lascas de queso Parmigiano Reggiano.

Grilled Chicken Caesar Salad

Crisp romaine lettuce tossed in our house-made Caesar dressing, prepared to order, with grilled chicken breast, smoked bacon, herb croutons, and shaved Parmigiano Reggiano.

Q115

Ensalada Chapina

Inspirada en nuestra tradición, reúne una selección de embutidos (salchichón, jamón, chorizo colorado, longaniza, salchicha, mortadela y salami), gallina deshebrada y escabeche de vegetales, remolacha baby con queso seco de la región y un toque de queso cheddar gratinado.

Chapina Salad

A traditional Guatemalan salad featuring a selection of cured meats, including salchichón, ham, chorizo colorado, longaniza, sausage, mortadella, and salami, with shredded chicken, pickled vegetables, baby beetroots, regional dry cheese, and a touch of melted cheddar cheese.

Q95



Ensalada
chapina

PASTAS

Espagueti con camarones

Espagueti salteado con camarón chacalín en salsa italiana pomodoro suavizada con crema de leche y un hilo de pesto de albahaca fresca. Gratinado con quesos mozzarella y parmesano.

Spaghetti with Local Chacalín Shrimp

Spaghetti sautéed with local chacalín shrimp in a classic Italian pomodoro sauce, enriched with fresh cream and finished with a drizzle of basil pesto, then gratinéed with mozzarella and Parmesan cheese.

Q160

Pappardelle Alfredo

Cintas de Pappardelle envueltas en una salsa Alfredo de la casa con tiras de pechuga de pollo, jamón y champiñones salteados, gratinadas con queso mozzarella y parmesano.

Chicken Alfredo Pappardelle

Pappardelle pasta tossed in our house-made Alfredo sauce with grilled chicken breast, ham, and sautéed mushrooms, gratinéed with mozzarella and Parmesan cheese.

Q135

Lasaña de res

Con salsa boloñesa, gratinada con queso mozzarella y parmesano.

Beef Lasagna

Traditional beef lasagna with classic Bolognese sauce, gratinéed with mozzarella and Parmesan cheese.



Pappardelle
Alfredo

Q110

Raviolis de los Tres Volcanes

Preparados en nuestra cocina con cultivos de las faldas de los tres volcanes que rodean Antigua Guatemala (frijol, maíz, champiñones, camote y ejote) servidos sobre una salsa especial de epazote.

Three Volcanoes Ravioli

Handcrafted ravioli filled with ingredients harvested from the fertile foothills of the three volcanoes surrounding Antigua Guatemala, including beans, corn, mushrooms, sweet potato, and green beans, served with our signature epazote sauce.

Q90

Berenjenas al gratin

Medallones de berenjena a la plancha sellados con aceite oliva virgen, sal marina y pimienta recién molida, gratinados con quesos mozzarella y parmesano Acompañados de un suave puré de papa perfumado con mantequilla y salsa pomodoro.

Gratinéed Eggplant

Grilled eggplant medallions, lightly seared with extra virgin olive oil, sea salt, and freshly ground black pepper, gratinéed with mozzarella and parmesan cheese. Served with creamy butter-infused mashed potatoes and classic pomodoro sauce.

Q89

Nuestras pastas incluyen dos rodajas de pan con ajo.
Q15 adicionales por extra de queso.

All pasta dishes are served with two slices of garlic bread.
Extra cheese: Q15



**Raviolis
de los Tres Volcanes**

CARNES & AVES

MEATS & POULTRY

Smoked Pork Ribs

Q185

Costillar de cerdo lentamente ahumado y glaseado en una reducción de naranja, jengibre fresco y cardamomo de nuestras tierras. Acompañado de papitas baby y vegetales de estación salteados en mantequilla de romero.



Smoked Pork Ribs

Slow-smoked pork ribs glazed with a reduction of orange, fresh ginger, and locally grown cardamom. Served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables sautéed in rosemary butter.

Pollo al limón

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de mantequilla de limón y hierbas aromáticas, acompañada de crujiente papa Williams o arroz y vegetales baby.

Lemon Herb Chicken

Grilled chicken breast served with a lemon butter sauce infused with aromatic herbs, accompanied by crispy Williams potatoes or steamed rice and baby vegetables.

Q115

Plato típico de lomito o pollo (8oz)

Lomito de res corte mariposa o pechuga de pollo a las brasas, servido con: guacamole recién hecho, frijolitos volteados artesanales, arroz, plátanos maduros fritos, queso fresco de la región y chirmol de tomate asado.

Guatemalan Beef Tenderloin or Chicken Platter

Choice of 8 oz butterflied beef tenderloin or grilled chicken breast, served with freshly made guacamole, house-made refried black beans, rice, sweet fried plantains, regional fresh cheese, and roasted tomato chirmol.

Q229



Smoked Pork Ribs

Mar y Tierra flambleado al ron

Q289

Medallón de lomo de res (6 oz) y camarones (4) medianos flambeados al momento con ron añejo, servidos sobre un espejo de salsa de chiles asados. Acompañado de vegetales salteados en mantequilla de eneldo y finas notas de trufa.



Rum Surf & Turf

Grilled 6 oz beef tenderloin medallion and four medium shrimp, flambéed to order with Aged rum, served over a roasted chili sauce. Accompanied by sautéed vegetables finished with dill butter and delicate hints of truffle.



Mar y Tierra flambleado al ron

Puyazo (8oz) _____ Q259

Incluye tortillas o pan con ajo

Top sirloin

Served with your choice of tortillas or garlic bread.

Cerdo adobado (8oz) _ Q135

Incluye tortillas o pan con ajo

Adobo-Marinated Pork

Served with your choice of tortillas or garlic bread.

Elige 2 guarniciones

Papa al horno, Guacamol, arroz o Vegetales a la parrilla.

Baked potato, guacamole, steamed rice and grilled seasonal vegetables.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH & SEAFOOD

Róbalo en fumet de coco _____ Q220

Filete de róbalo del atlántico en cocción al vapor, servido sobre una cama de espárragos frescos y tomates macerados. Acompañado de papas doradas al horno y un sutil fumet de pescado infusionado con coco.



Atlantic Sea Bass in Coconut Fumet

Steamed Atlantic sea bass fillet served over fresh asparagus and olive-sautéed marinated tomatoes. Accompanied by roasted golden potatoes and finished with a delicate coconut-infused fish fumet.

Cazuela marinera con pargo _____ Q230

Guiso marinero de tradición en cazuela: filete de pargo rojo, camarón, almejas, mejillones y cangrejo bañados en una rica reducción de vino blanco y concentrado de mar. Acompañado de arroz perfumado al pernod.

Seafood Casserole with Red Snapper

Traditional seafood stew featuring red snapper fillet, shrimp, clams, mussels, and crab in a rich white wine and seafood reduction. Served with Pernod-infused aromatic rice.

Pesca del día _____ Q195

Filete fresco preparado a su elección (sellado a la plancha, al vapor o al ajillo suave). Acompañado de papitas doradas con hierbas aromáticas y cosecha de vegetales baby salteados.

Catch of the Day

Fresh fish fillet prepared to your preference: pan-seared, steamed, or lightly sautéed with garlic. Served with roasted herb potatoes and sautéed seasonal baby vegetables.

Camarones al gusto _____ Q279

Seis camarones jumbo preparados según su preferencia (al ajillo dorado, crujientes empanizados o a las brasas). Servidos sobre puré de papa con chipilín fresco y tomates horneados rellenos de espinaca gratinada.

Jumbo Shrimp Your Way

Six jumbo shrimp prepared to your preference: golden garlic, crispy breaded, or grilled over the coals. Served on a creamy mashed potato infused with fresh chipilín, accompanied by oven-roasted tomatoes stuffed with creamed spinach and gratinéed cheese.

Brocheta de camarones

Q185

Brocheta de camarones jugosos asados a la parrilla, servida con arroz reducido en vino blanco y vegetales baby en mantequilla de eneldo.



Grilled Shrimp Skewer

Juicy grilled shrimp skewer served over creamy white wine risotto-style rice, accompanied by baby vegetables sautéed in dill butter.



Camarones al gusto

LOS TÍPICOS

TRADITIONAL GUATEMALAN SPECIALTIES

Pepián _____ Q129

De pollo o res. Recado preparado a base de tomate y especias locales guatemaltecas.

Your choice of chicken or beef in Guatemala's traditional pepián sauce, prepared with roasted tomatoes and local spices.

Jocón _____ Q80

De pollo. Recado a base de tomatillos, cilantro y vegetales verdes locales.



Traditional Guatemalan chicken stew in a vibrant green sauce prepared with tomatillo, cilantro, and locally grown green vegetables.

Hilachas _____ Q89

Recado preparado con caldo de res, tomate y especias, servido con papas troceadas y tiras de carne de res.



Traditional Guatemalan shredded beef stew prepared with a rich tomato and beef broth sauce, served with potatoes.

Cocido de res (*finde de semana y días festivos*) _____ Q155

Tradicional caldo de res acompañado de güisquil, güicoy, zanahoria y aguacate.



Cocido de Res (Weekends & Holidays)

Traditional Guatemalan beef soup served with güisquil (chayote), güicoy squash, carrots, avocado, a chipilín tamalito, and Guatemalan-style rice.

Cazuela de frijoles colorados _____ Q119

Frijoles colorados cocinados lentamente con costilla de cerdo, acompañados de aguacate.



Traditional Guatemalan red bean stew, slow-cooked with pork ribs. Served with avocado.

Caldo de gallina

Q119

Caldo guatemalteco preparado a base de gallina asada al carbón, acompañado de sus vegetales y aguacate.



Traditional Guatemalan hen soup prepared with charcoal-roasted hen, served with seasonal vegetables and fresh avocado.



Todos nuestros platillos típicos son acompañados de arroz, tamalito de chipilín, tortillas y salsa picante de chiltepe.

All our traditional dishes are served with rice, a chipilín tamal, tortillas, and spicy chiltepe sauce.

SANDWICHES

Porta Burger _____ Q106

6 oz de carne de res, champiñones, queso gouda, tomate y cebolla.

6 oz of beef, mushrooms, gouda cheese, tomato and onion.

Avocado _____ Q94

Pan baguette con pollo, aguacate, tocino, queso mozzarella y mayonesa de cilantro.

Chicken and avocado baguette, bacon, mozzarella cheese and coriander mayonnaise.

Porta Club _____ Q98

Pan blanco recién tostado con jamón, queso, tocino, pollo a la parrilla, lechuga, tomate y mayonesa.

Toasted white bread ham, cheese, bacon, grilled chicken, lettuce, tomato and mayonnaise.

El Torero Steak _____ Q125

Pan baguette, lomito, queso gouda, lechuga, tomate y aderezo de aceite de oliva.

Beef tenderloin baguette, gouda cheese, lettuce, tomato and olive oil dressing.

Hamburguesa vegetariana _____ Q85

Torta de 6 onzas a base de proteínas de soya y remolacha, champiñones salteados, lechuga, tomate, retoño de alfalfa y mayonesa de ajo.

6 oz soy and beet proteins, sauted mushrooms, tomato, lettuce, alfalfa sprout and garlic mayonnaise.

Del Emir Q75

Pan pita, pechuga de pavo, lechuga, tomate y queso suizo.

Pita bread, turkey breast, lettuce, tomato and swiss cheese.

Breaded Chicken Burger Q95

Hamburguesa con pechuga de pollo con panko, aderezo de hierbas aromáticas con tocino y queso derretido.

Panko breaded chicken breast burger, bacon and melted cheese.

Caribbean Pork Sandwich Q75

Pierna de cerdo horneada con cebolla caramelizada, queso derretido en pan baguette.

Baked pork leg baguette, caramelized onions, melted cheese.



Todas las opciones incluyen papas fritas, ensalada o cóctel de frutas a su elección.

All options served with your choice of french fries, salad or fruit cocktail.

POSTRES

DESSERTS

Crème Brûlée de chilacayote o tradicional

Elaborado con chilacayote en dulce y semillas de pepitoria.

Prepared with candied chilacayote squash and toasted pepitoria seeds.

Q55 _____

Pastel de Tres Leches

Preparado con leche entera, leche condensada y leche evaporada.

Tres Leches Cake

Prepared with whole milk, sweetened condensed milk, and evaporated milk.

Q49 _____

Pastel de chocolate con su salsa

Chocolate Cake with Chocolate Sauce.

Q65 _____

Pie de queso con coulis de frutos rojos _____ **Q49**

Cheesecake with Mixed Berry Coulis.



Crème Brûlée

POSTRES TÍPICOS

GUATEMALAN DESSERTS

Mole tradicional



Postre nacional con salsa a base de especias, pepitoria, ajonjolí, chocolate y plátanos fritos.

Traditional Guatemalan Mole

A traditional Guatemalan dessert featuring a rich sauce made with spices, pepitoria seeds, sesame, and chocolate, served with fried sweet plantains.

Q45

Rellenitos de plátano



Elaborados con puré de plátano, relleno de frijol dulce y elección de helado de vainilla o cóctel de frutas, acompañados de crema agria y sirope de chocolate.

Traditional Guatemalan Rellenitos

Traditional sweet plantain fritters filled with sweet black beans, served with your choice of vanilla ice cream or fresh fruit cocktail, accompanied by sour cream and chocolate syrup.

Q29

Buñuelos

Preparados al momento y acompañados con almíbar de anís y canela.

Freshly prepared traditional fritters served with warm anise and cinnamon syrup.



Mole
tradicional

Q29

PORTA antigua

Visita nuestro sitio web
🌐 www.portahotelantigua.com