



Menú

.....



Desayunos

Breakfast

Omelet Mediterráneo / Mediterranean Omelet **Q71.00**

Relleno de espinaca y queso, acompañado de tomates cherry y champiñones.

Filled with spinach and cheese, served with cherry tomatoes and mushrooms.

Omelet Chapín / Chapín Omelet **Q71.00**

Relleno de loroco y queso, acompañado de tamalito de chipilín, crema y frijoles parados.

Filled with loroco and cheese, served with chipilín tamale, cream, and refried black beans.

Dobladas Divorciadas / Divorced Folded Tortilla **Q75.00**

Rellenas de huevo revuelto, bañadas en salsa verde y roja, con crema y cilantro. Acompañadas de guacamole y frijoles.

Stuffed with scrambled eggs, topped with red and green sauce, cream, and cilantro. Served with guacamole and refried beans.

El Granjero / The Farmer **Q99.00**

Fajitas de res, huevos al gusto y frijoles volteados. Crema servida aparte.

Beef fajitas, eggs cooked to your liking, and refried black beans. Cream served on the side.



Tostada Porta / *Porta Toast* Q61.00

Sándwich de pan integral relleno de queso crema, rodajas de tomate y aguacate.

Whole wheat sandwich filled with cream cheese, tomato slices, and avocado.

Desayuno Sándwich / *Breakfast Sandwich* Q71.00

Pan brioche relleno de lechuga, tomate, aguacate, huevo revuelto, pepinillos y cebolla curtida.

Brioche bread filled with lettuce, tomato, avocado, scrambled eggs, pickles, and pickled onions.

El Kakchiquel / *The Kakchiquel* Q82.00

Dos huevos al gusto sobre tortillas rellenas de jamón, queso y frijol, bañadas con salsa de chorizo y decoradas con crema.

Two eggs of your choice over tortillas filled with ham, cheese, and beans, topped with chorizo sauce and garnished with cream.

Desayuno Chapín / *Chapín Breakfast* Q86.00

Huevos al gusto, frijoles volteados, plátanos, longaniza y queso.

Eggs of your choice, refried black beans, plantains, sausage, and cheese.

Desayuno Americano / *American Breakfast* Q75.00

Huevos al gusto, papa hash brown y tocino.

Eggs of your choice, hash brown potatoes, and bacon.



Panqueques Porta con trozos de banano.
Porta Pancakes with banana slices.

Q46.00

Waffles. / *Waffles.*

Q46.00

Avena con leche. / *Oatmeal with milk.*

Q41.00

Plato de frutas de la estación. / *Seasonal fruit platter.*

Q41.00

Yogurt natural con fruta y granola.
Natural yogurt with fruit and granola.

Q46.00

Cereales surtidos. / *Assorted cereals.*

Q41.00



Entradas

Starters



Ensalada / Salad

Ensalada de nuestro huerto, baja en emisiones de carbono.
Garden Salad – Low carbon emissions.

Q75.00

Ensalada de kale con queso, melocotón asado y nueces.
Kale Salad with Cheese, Grilled Peach, and Walnuts.

Q71.00

Ensalada de maíz y garbanzos con aromas de cardamomo (vegana).
Corn and Chickpea Salad with Cardamom Aromas (Vegan).

Q71.00

Ensalada de aguacate con atún.
Avocado and Tuna Salad.

Q75.00

Ceviche de camarón.
Shrimp Ceviche.

Q99.00



Sopa de Tortilla con pollo

Sopas y Cremas / *Soups & Creamy Soups*

Sopa de papa y chipilín (vegana).
Potato and Chipilín Soup (Vegan).

Q46.00

Crema de elote con elote asado en grano.
Roasted Corn Cream Soup.

Q46.00

Timbal de pollo. / *Chicken Timbale.*

Q41.00

Sopa de tortilla con pollo. / *Tortilla Soup with Chicken.*

Q46.00

Para compartir / *To Share* **Q75.00**

Nachos Porta con guacamole, carne, pico de gallo y queso cheddar derretido.

Porta Nachos with guacamole, beef, pico de gallo, and melted cheddar cheese.

Carpaccio de Res / *Beef Carpaccio* **Q90.00**

Aderezado con limón, alcaparras, cebollitas y queso Parmesano.

Seasoned with lemon, capers, pearl onions, and Parmesan cheese.

Platos Fuertes

Main Courses

Bowl del Lago / Lake Bowl **Q75.00**

Arroz blanco, lechuga, repollo morado, tomate, pepino, palmitos asados, medio aguacate y ajonjolí negro (vegano).

White rice, lettuce, purple cabbage, tomato, cucumber, grilled heart of palm, half an avocado, and black sesame seeds (Vegan).

Pinchos del Huerto / Grilled Vegetable Skewers **Q75.00**

Parrillados con cebolla, berenjena, zanahoria, tomate, zucchini y hongos, bañados en pesto de la casa.

With onion, eggplant, carrots, tomatoes, zucchini, and mushrooms, drizzled with home-made pesto.

Pinchos de Pollo Tandoori / Tandoori Chicken Skewers **Q99.00**

Acompañados de papa al horno con dip y vegetales.

Served with oven-baked potatoes, dip, and vegetables.

Plato Típico / Typical Dish **Q181.00**

Lomito a la parrilla, arroz, frijoles volteados, guacamol, plátanos, queso y chirmol.

Grilled tenderloin, rice, refried black beans, guacamole, plantains, cheese, and chirmol (roasted tomato sauce).



Mahi Mahi Semetabaj

Churrasco / Grilled Steak Q181.00

Puyazo asado, papas en gajos, vegetales asados, chimichurri, chirmol verde y picante.

Sirloin cap, wedge potatoes, roasted vegetables, chimichurri, green chirmol, and spicy sauce.

Filete de pechuga de pollo / Grilled Chicken Breast Q99.00

A la plancha con salsa de cilantro.

With Cilantro Sauce.

Costilla de cerdo en BBQ casera Q166.00
Pork Ribs in House BBQ Sauce

Puré de papa y vegetales salteados.

Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Costilla de cerdo en tamarindo y cilantro Q166.00
Pork Ribs in Tamarind and Cilantro Sauce

Acompañada de malanga y vegetales.

Served with malanga and vegetables.

Mahi Mahi Semetabaj / Mahi Mahi Semetabaj Q150.00

A la plancha con toques de vino blanco y perejil de nuestro huerto.

Grilled with hints of white wine and parsley from our garden.

**Camarones colosales
parrillados**



Camarones colosales parrillados / *Garlic shrimp* **Q286.00**

Con chimichurri rojo o al ajillo, acompañados de patacones, arroz y aguacate.

Served with red chimichurri or garlic sauce, accompanied by patacones, rice, and avocado.

Camarones empanizados / *Breaded Shrimp* **Q286.00**

Con papas fritas y mayonesa de chile petenero.

Served with French fries and Petenero chili mayonnaise.

Sandwich Place

Hamburguesa Porta / *Porta Burger* **Q80.00**

Con cebolla caramelizada de la casa.

With Caramelized Onions.

Quesoburger del Chef / *Chef's Cheeseburger* **Q90.00**

Con cebolla caramelizada de la casa.

With Caramelized Onions.

Chapata con pollo César



Club Sándwich / *Club Sandwich* **Q85.00**

Jamón, queso, pollo, tocino, tomate, lechuga y cebolla.

Ham, cheese, chicken, bacon, tomato, lettuce, and onion.

Sándwich Buena Vista / *Buena Vista Sandwich* **Q80.00**

Pirujo chapín relleno de pollo, queso, tocino y aguacate.

Traditional Guatemalan pirujo bread filled with chicken, cheese, bacon, and avocado.

Chapata con pollo César.
Ciabatta with Caesar Chicken.

Q99.00

Todos los sándwiches incluyen aderezo de la casa y se acompañan con papas fritas o ensalada.

All sandwiches include house salad dressing and are served with French fries or salad.



Rincón Quauhtlemallan

Quauhtlemallan Corner

Quauhtlemallan: palabra en náhuatl que significa "lugar de árboles" o "tierra de árboles", antiguo nombre de Guatemala.

Quauhtlemallan: A Náhuatl word meaning "place of trees" or "land of trees," the ancient name of Guatemala.

Pepián / Pepián Q99.00

(Patrimonio Intangible de la Nación): Trozos de pollo, güisquil, papa, zanahoria y ejotes.

(Intangible Cultural Heritage of the Nation): Chicken stew with chayote, potatoes, carrots, and green beans.

Jok'om / Jok'om Q99.00

(Legado de Huehuetenango): Costilla de cerdo en salsa verde, acompañada de arroz y tamales.

(Legacy of Huehuetenango): Pork rib in green sauce, served with rice and tamales.

Patín de cecina / Patín de Cecina Q150.00

(Patrimonio de los Tz'utujiles): Cecina en chirmol hecho en piedra.

(Tz'utujil Heritage): Salted beef in stone-ground chirmol sauce.



Snacks Chapines

Tilapia de la Cuenca del Lago / *Lake Basin Tilapia* **Q125.00**

En mantequilla de chipilín y tomates de nuestro huerto, acompañada de puré de malanga y vegetales baby.

Cooked in chipilín butter and tomatoes from our garden, served with malanga purée and baby vegetables.

Snacks Chapines / *Chapín Snacks* **Q99.00**

Chuchitos, dobladas de papa y tostadas de guacamol y frijol, acompañadas de un rellenito, salsa de queso y curtido de repollo.

Chuchitos (stuffed corn dough tamales), folded potatoes, and tostadas with guacamole and beans, served with a rellenito, cheese sauce, and pickled cabbage.



Rigate con camarones
y chile cobanero

Linguini Chapín

Pasta Station

Espagueti Mediterráneo / *Mediterranean Spaghetti* **Q86.00**

Tomates secos, aceitunas, albahaca y aceite de oliva (vegano).

Sun-dried tomatoes, olives, basil, and olive oil (Vegan).

Rigate con camarones y chile cobanero **Q120.00**
Rigate with Shrimp and Cobanero Chili

Camarón chacalín, pomodoro, tomates cherry, crema, ajo, parmesano y un toque de chile cobanero.

Chacalín shrimp, pomodoro, cherry tomatoes, cream, garlic, Parmesan cheese, and a touch of Cobanero chili.

Linguini Chapín / *Chapín Linguini* **Q99.00**

Con pollo a la parrilla y crema de loroco.

With grilled chicken and loroco cream sauce.

Espagueti a la Boloñesa / *Bolognese Spaghetti* **Q86.00**

Clásica salsa de tomates frescos y carne molida condimentada a la italiana.

Classic fresh tomato sauce with ground meat, seasoned Italian-style.

Pastel de chocolate
oscuro



Le Gourmand

Crème brûlée.	Q40.00
Tres leches. <i>Tres leches cake.</i>	Q35.00
Pastel de queso. <i>Cheesecake.</i>	Q35.00
Pastel de piña y coco tropical. <i>Pineapple and tropical coconut cake.</i>	Q30.00
Pastel de chocolate oscuro. <i>Dark chocolate cake.</i>	Q35.00
Rellenitos de plátano. <i>Plantain Rellenitos.</i>	Q30.00
Plátanos en mole de la abuelita. <i>Plantains in Grandma's mole sauce.</i>	Q30.00
Flan de caramelo. <i>Caramel flan.</i>	Q30.00

PORTA
del lago