



Menú

.....

Comidas incluidas

Desayunos *Breakfast*

Omelet Mediterráneo / *Mediterranean Omelet*

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*

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*

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.

Tostada Porta / *Porta Toast*

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

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





El Kakchiquel

Desayuno Sándwich / *Breakfast Sandwich*

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*

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 Americano / *American Breakfast*

Huevos al gusto, papa hash brown y tocino.

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

Desayuno Chapín / *Chapín Breakfast*

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

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

Panqueques Porta con trozos de banano.

Porta Pancakes with banana slices.

Waffles.

Waffles.

Avena con leche.

Oatmeal with milk.

Plato de frutas de la estación.

Seasonal fruit platter.

Yogurt natural con fruta y granola.

Natural yogurt with fruit and granola.

Cereales surtidos.

Assorted cereals.

Ensalada de Kale



Entradas

Starters



Ensalada de nuestro huerto, baja en emisiones de carbono

Garden Salad – Low carbon emissions

Ensalada / Salad

Ensalada de kale con queso, melocotón asado y nueces.

Kale Salad with Cheese, Grilled Peach, and Walnuts.

Ensalada de maíz y garbanzos con aromas de cardamomo (vegana).

Corn and Chickpea Salad with Cardamom Aromas (Vegan).

Ensalada de aguacate con atún.

Avocado and Tuna Salad.

Sopas y Cremas / Soups & Creamy Soups

Sopa de papa y chipilín (vegana).

Potato and Chipilín Soup (Vegan).

Crema de elote con elote asado en grano.

Roasted Corn Cream Soup.

Timbal de pollo.

Chicken Timbale.

Sopa de tortilla con pollo.

Tortilla Soup with Chicken.

Platos Fuertes

Main Courses

Bowl del Lago / *Lake Bowl*

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*

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*

Acompañados de papa al horno con dip y vegetales.

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

Plato Típico / *Typical Dish*

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).



Filete de pechuga de pollo / *Grilled Chicken Breast*

A la plancha con salsa de cilantro.

With Cilantro Sauce.

Costilla de cerdo en BBQ casera

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

Pork Ribs in Tamarind and Cilantro Sauce

Acompañada de malanga y vegetales.

Served with malanga and vegetables.

Tilapia Semetabaj / *Semetabaj Tilapia*

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

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

Chapata con pollo César



Sandwich Place

Quesoburger del Chef / *Chef's Cheeseburger*

Con cebolla caramelizada de la casa.

With Caramelized Onions.

Club Sándwich / *Club Sandwich*

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

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

Baguette con ensalada de pollo.

Baguette with Chicken Salad.

Baguette de jamón ahumado y queso.

Smoked Ham and Cheese Baguette.

Hamburguesa Porta con cebolla caramelizada de la casa.

Porta Burger with Caramelized Onions.

Chapata con pollo César.

Ciabatta with Caesar Chicken.

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.



Patín de Cecina



Snacks Chapines

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*

(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*

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

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

Patín de cecina / *Patín de Cecina*

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

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

Snacks Chapines / *Chapín Snacks*

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

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



Pasta Station

Espagueti Mediterráneo / *Mediterranean Spaghetti*

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

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

Linguini Chapín / *Chapín Linguini*

Con pollo a la parrilla y crema de loroco.

With grilled chicken and loroco cream sauce.

Espagueti a la Boloñesa / *Bolognese Spaguetti*

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

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

Rigate carbonara / *Rigate Carbonara*

En salsa cremosa emulsionada tocineta y parmesano.

In a creamy emulsified sauce with bacon and parmesan.

Pastel de chocolate
oscuro



Le Gourmand

Tres leches. / *Tres leches cake.*

Pastel de queso. / *Cheesecake.*

Pastel de piña y coco tropical. / *Pineapple and tropical coconut cake.*

Pastel de chocolate oscuro. / *Dark chocolate cake.*

Rellenitos de plátano. / *Plantain Rellenitos.*

Plátanos en mole de la abuelita. / *Plantains in Grandma's mole sauce.*

Flan de caramelo. / *Caramel flan.*

PORTA
del lago