



PENSATIVO
house hotel



CARTA

.....

ROOM SERVICE



..... Entradas - Entrées

Pulpo a la parrilla GTQ 199.00

Pulpo cocinado lentamente al vacío, sellado a la parrilla, bañado en una salsa de tomates cherry, chorizo ahumado, cítricos, aceite de oliva, maíz y cilantro, acompañado de crostinis.

Octopus slowly cooked sous-vide, grilled and drizzled with a sauce made of cherry tomatoes, smoked chorizo, citrus, olive oil, corn, and cilantro, served with crostinis.

Carpaccio de res GTQ 119.00

Finas lascas de res, aguacate, Chancol y prosciutto, bañado en cítricos y aceitunas negras, acompañados de frituras de malanga o crostinis.

Thin slices of beef, avocado, chancol cheese, and prosciutto, drizzled with citrus and black olives, served with malanga fritters or crostinis.

Ensalada del bosque GTQ 109.00

Lechugas mixtas, tomates cherry, zuchinis, zanahorias baby, aguacate, cebolla, lascas de queso chancol, semillas de marañón y frambuesas, acompañado de vinagreta de pepitoria y chips de malanga.

Mixed lettuces, cherry tomatoes, zucchinis, baby carrots, avocado, onion, slices of chancol cheese, cashew seeds, and raspberries, served with pepitoria vinaigrette and malanga chips.

Se agregará 18% de servicio a su cuenta final. 18% gratuity will be added to your bill

Sopa o Crema de maíz GTQ 79.00

Maíz dulce, trocitos de pollo, jengibre, cebolla, ajo, cilantro y albahaca.

Sweet corn, chicken pieces, ginger, onion, garlic, coriander, and basil.

Cacerola de vegetales GTQ 79.00

Cacerola tradicional de vegetales al horno, güicoyitos, zanahoria, zucchini, berenjena, tomate, pimientos y cebolla morada, marinada con hierbas de la casa, acompañado de chips de malanga.

Traditional baked vegetable casserole with squash, carrots, zucchini, eggplant, tomato, bell peppers, and red onion, marinated with house herbs, served with malanga chips.

..... *Plato fuerte - Main course*

Pollo al horno GTQ 169.00

Jugoso pollo horneado, acompañado de salsa de pepitoria, ejotes salteados y papas rostizadas.

Juicy baked chicken, served with pepitoria sauce, sautéed green beans, and roasted potatoes.

Medallón de lomo GTQ 279.00

Al grill, acompañado de papas risolé, vegetales salteados y queso camembert apanado, acompañado de salsa de chipotle o salsa de vino tinto.

Grilled tenderloin medallion, served with risolé potatoes, sautéed vegetables, and breaded camembert cheese, accompanied by chipotle sauce or red wine sauce.

Sandwich Avocado GTQ 107.00

Pan baguette, pollo a la plancha, tocino, aguacate, queso mozzarella derretido y aderezo mayonesa cilantro.

Grilled chicken, bacon, avocado, melted mozzarella cheese, cilantro mayonnaise dressing on a baguette.

Ravioles de Güicoy GTQ 99.00

Ravioli a la crema de porcini, lascas de parmesano, zanahorias rostizadas y tomates provenzal.

Ravioli with porcini cream, parmesan flakes, roasted carrots and Provençal tomatoes.

Se agregará 18% de servicio a su cuenta final. 18% gratuity will be added to your bill

Hamburguesa Pensativo GTQ 117.00

Torta de carne hecha en casa, queso mozzarella derretido, pepinillos, lechuga, hongos frescos, tomate, tocino y cebolla a la parrilla.

Homemade beef patty, melted mozzarella cheese, pickles, lettuce, fresh mushrooms, tomato, bacon, and grilled onion.

Postres - Dessert

Crème Brûlée GTQ 59.00

Consulta la especialidad del día.

Check for the specialty of the day.

Tostadas a la francesa GTQ 79.00

Pan brioche relleno de queso cottage, elige entre mermelada de zanahoria y naranja o mermelada de guayaba. Acompañado de culis de maracuyá y amaranto, fruta de temporada salteada y almendras garapiñadas

Brioche bread stuffed with cottage cheese, choose between carrot and orange jam or guava jam. Accompanied by passion fruit and amaranth coolies, sautéed seasonal fruit and almond pralines.

Tarta de Chocolate GTQ 59.00

Con helado de ron Zacapa, bañada en coulis de maracuyá y macarrón de nutela.

With Zacapa rum ice cream, covered in passion fruit coulis, and Nutella macaroon.

Peras al ron GTQ 89.00

Peras salteadas con un perfume de ron Añejo, trozos de waffle, quenelle de helado de chocolate San Juan y praliné de almendra.

Sautéed pears with a hint of aged rum, waffle pieces, San Juan chocolate ice cream quenelle, and almond praliné.