

SAGRADO GRANO



SAGRADOGRANO

El 60% de nuestro menú contiene derivados del cerdo. Por respeto a la esencia de cada creación, nuestros platillos no admiten modificaciones.

CHILAQUILES VERDES

Totopos de la casa bañados en una cremosa salsa verde con un toque picante, granos de elote, queso de capas, cebolla encurtida, mayonesa de sriracha, huevos al gusto y mousse de aguacate.

Q55.00

MAÍZ Y CACAO

Totopos en salsa de chiles y cacao, queso de capas, crema pura, cebolla encurtida, huevos al gusto y brotes de cilantro.

Q55.00

DESPIERTA

CHAPINICTINO

Keke de salpor, cremoso de iguaxte, huevos pochados, salsa holandesa, tocino de la casa y arúgula baby, acompañado de papas al apazote.

Q65.00

DOÑA MENCHITA

Dobladitas de papa y queso, huevos al gusto, salsa verde, crema pura, queso fresco, cebolla encurtida y cilantro.

Q60.00

BOWL DE FRUTAS

Fruta macerada de temporada en almíbar de olote y cardamomo, yogurt de la casa y granola.

Q55.00

TORTILLA CON CHICHARRÓN

Pixtón con cremoso de iguaxte, chicharrones en salsa de tomatillos asados, huevos al gusto, mousse de aguacate y ensalada de cilantro con cebolla encurtida.

Q65.00

ELOTE & ALMÍBAR

Pan de maíz, babareza de elote, palomitas de maíz garapiñadas, almíbar de olote y frutos macerados.

Q65.00

MONTADITO DE PIXTÓN

Frijoles volteados, queso de capas, pollo mechado en chirmol de tomates silvestres, huevos al gusto, salsa picante de Doña Juana, brotes frescos y encurtidos de la casa.

Q65.00

SOPITA MAÑANERA

Sopa de tomate asado, tamalito relleno de pollo en chirmol y chipilín, huevos pochados, mousse de aguacate, crema y cilantro.

Q55.00

DISPONIBLES DE 8-11 AM





LOS ANTOJOS

MEDIA LUNA NEGRA

Dobladita de maíz negro rellena de guiso de frijol, salsa de jamaica y ensalada de hojas frescas.

Q55.00

MESTIZO

Dobladita de maíz amarillo rellena de guiso de gallina y queso mozzarella, vegetales encurtidos, mayonesa de perejil y hojas frescas.

Q60.00

TOSTADA CAMARÓN

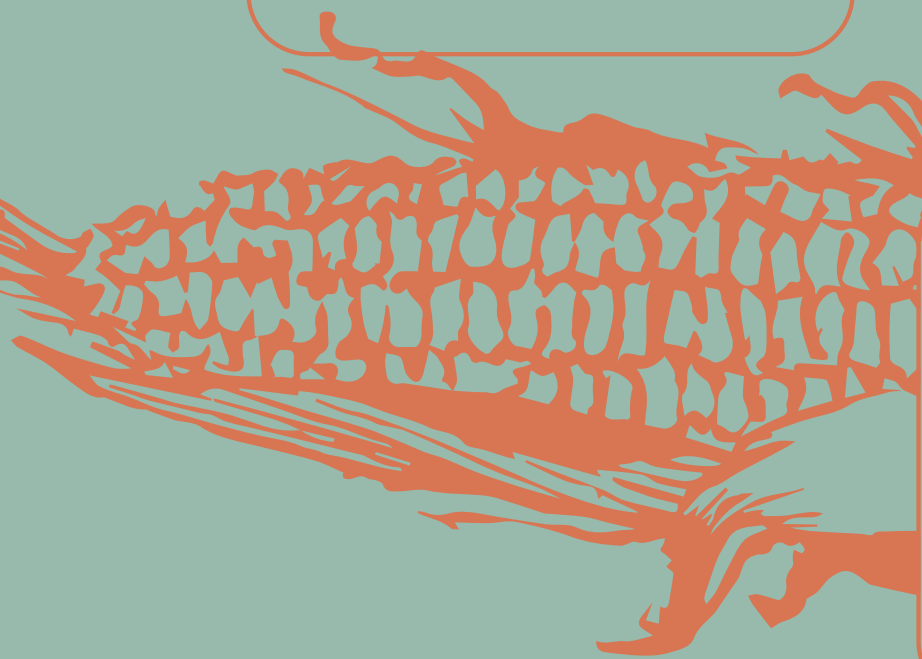
Mayonesa de chiles, camarones curados, guacamole cremoso, ponzu de la casa, emulsión de cebollín y Tzatziki.

Q60.00

CHILE RELLENO

Chile pimienta a las brasas, relleno de carne deshinchada y quesillo, salsa verde de chirmol, frijoles volteados del día y tortillas.

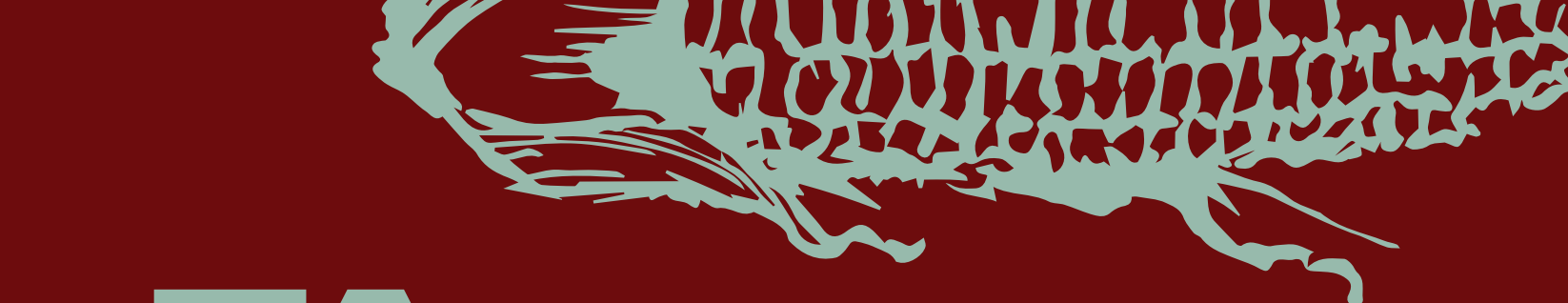
Q65.00



BUÑUELOS

Croquetas de quesillo zacapaneco, rebozadas en harina de maíz nixtamalizado, gremolata de apazote y cilantro, salsa de chiles y especias guatemaltecas y cilantro.

Q55.00



TAMALES

ZACAPA

Pache de yuca, demi de chirmol, panceta frita, encurtidos de la casa, brotes frescos y mayo de chile chocolate.

Q115.00

HUMO

Tamal de maíz nixtamalizado, demi de tomates quemados, lomito, cebolla cambray y capuchinas.

Q115.00

FRIJOL

Tamalito de frijol con salpicón de vegetales y chicharron, crema de frijol blanco y polvo de hojas de frijol.

Q65.00

EL ADOBO

Terrina de cerdo adobado, puré de zapote, espinaca a la romana, hojas frescas y vinagreta ahumada.

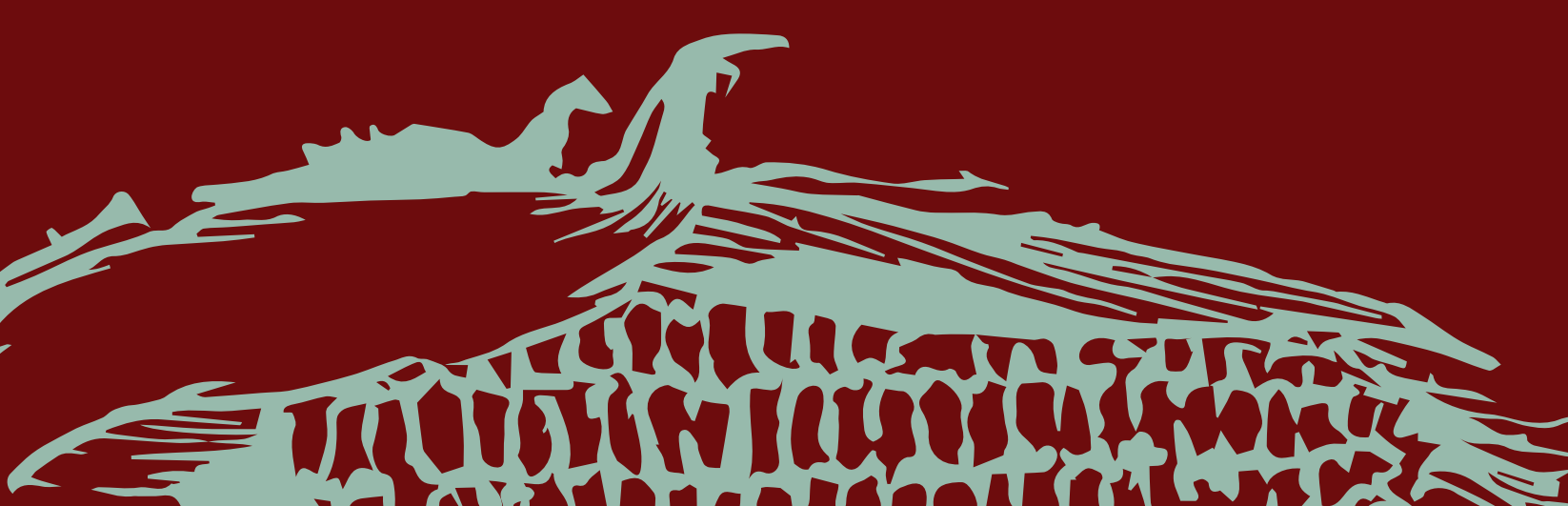
Q115.00

PUL' IK

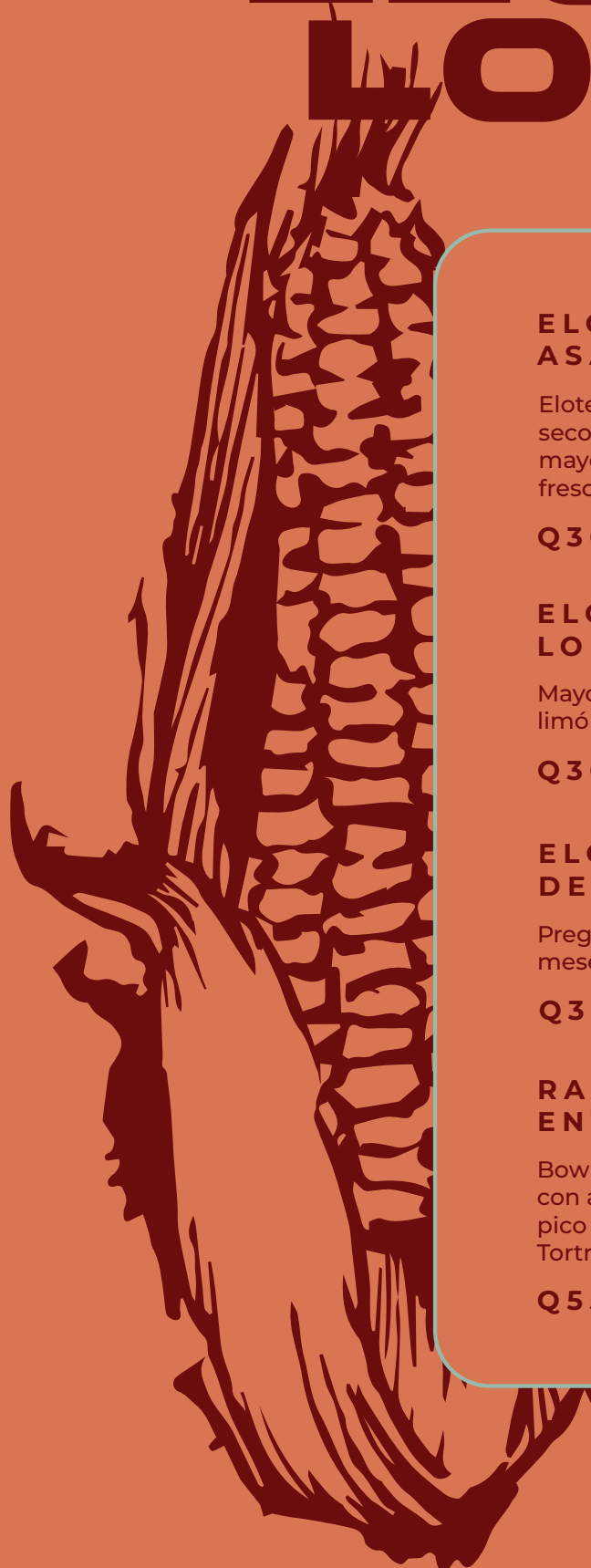
Cremoso de salsa de pulique (recado ceremonial originario de Huehuetenango), hongos king ostra asados, chips de yuca y berros.

Q90.00

RECA DOS



ELOTE LOCO



ELOTE ASADO

Elote asado, aceite de chiles, queso seco de Zacapa, limón quemado, mayonesa de sriracha y brotes frescos.

Q30.00

ELOTE LOROCO

Mayonesa de loroco, queso seco, limón fresco y loroco fermentado.

Q30.00

ELOTE DEL DÍA

Pregunta por nuestro elote del día al mesero.

Q30.00

RAÍCES ENTRELAZADAS

Bowl de maíz nixtamalizado salteado con aceite de ajo, frijoles colorados, pico de gallo, ensalada de repollo y Tortrix.

Q55.00

EL COMAL

MOLE

Tortillas rellenas de carne deshilachada, salsa de mole, crema pura, puré de zanahoria, sal de cobanero y cilantro.

Q70.00

SI LA RES FUERA CERDO

Tortilla de maíz con lomito cocinado lentamente en baño de manteca, papitas paja crujientes, chirmol de tomatillos y jalapeños.

Q70.00

TORTILLAS CON CHORIZO

Tortilla de maíz con guiso de chorizo Antigueño, mousse de aguacate, rábanos fresos y brotes.

Q70.00

SHUCO

Pan con embutidos, repollo, guacamole, ketchup, mayonesa, mostaza, cebolla y cilantro.

Q25.00

TOSTADAS

2 Unidades de tostada de maíz, con topping del día.

Q25.00

YUCA CON CHICHARRÓN

Picadillo de rábano, salsa de tomate, yuca cocida y chicharrones.

Q25.00

TACOS GT

2 Flautas fritas, rellenas de carne molida, repollo, salsa de tomate y queso de Zacapa .

Q25.00

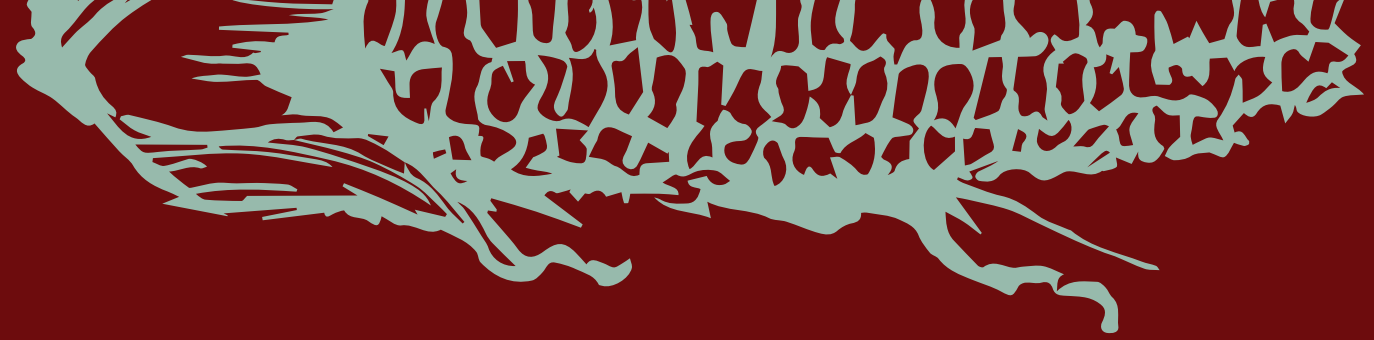
PLÁTANO FRITO

Plátano frito, con crema y toffee de frijol.

Q25.00

CA LLE JERO





EL GUSTITO

(DULCE)

ARROZ EN LECHE

Arroz cremoso con leche infusionada, frutos en conserva, queso boy y rayadura de naranja.

Q45.00

MOLLETES

Pan dulce tradicional de Guate relleno de una crema pastelera de cocada, merengue, almíbar con cusha y achiote.

Q45.00

TAMALITO DE CAMBRAY

Masa condimentada con especias y ajo negro, relleno de frutos al vino, helado de requesón y crumble de champurrada.

Q45.00

EL RELLENITO

Patacón de plátano, cremoso de queso de cabra, pure de frijol y helado de chocolate.

Q60.00



¿UNA PALABRA SE
TE HIZO NUEVA?
ESCANEÁ EL QR Y
DESCUBRÍ NUESTRO
DICCIONARIO.



EVENTOS

Turn any occasion into something unforgettable.

Great food, good vibes, and a space to celebrate your way.

Birthdays, meetups, launches, or any excuse to get together we'll bring the flavor.



Haz de cualquier ocasión algo para recordar.

Buena comida, buena vibra y un espacio para celebrar a tu manera.

Cumples, reuniones, lanzamientos o cualquier excusa para juntarse... nosotros ponemos el sabor.

ELOTES, TAMALITOS, ATOLES Y MÁS...

+502 3000-5206