

CENA LINAJE





CENA LINAJE

Descubre una cena única donde los sabores guatemaltecos, las técnicas ancestrales y los ingredientes locales se unen en creaciones únicas y llenas de alma.

Discover LINAJE, where Guatemalan flavors, ancestral techniques, and fresh local ingredients come together in unique, soulful creations.

Q520.00 / \$65.00

¡ R E S E R V A !

M E N Ú



HUILTLACOCHE

Doblada de maíz negro rellena de tartar de hongos, mayonesa de zompopos y güisquil lactofermentado.

Black corn doblada filled with mushroom tartare, leafcutter ant mayonnaise, and lactofermented chayote.



MESTIZO TOAST

Montadito de pixtón, guiso de gallina, mayo de perejil, ensaladilla de aromas y vegetales encurtidos.

Pixtón toast, hen stew, parsley mayo, aromatic salad and pickled vegetables.



FIAMBRE

Tartar de lomo con encurtidos y fermentos de la casa, aderezo de pepitoria, queso seco, yemas de gallinas orgánicas curadas, mayonesa de cebollín y recolección. Servido sobre tejas en raíces de milpa.

Beef tenderloin tartare with house pickles and ferments, pepitoria dressing, aged dry cheese, cured organic egg yolks, chive mayonnaise, and seasonal foraging. Served on cornfield root crisps.



RESISTENCIA

Crema de maíz fermentada, piloyada vegetariana, cecina rayada, aire de laurel y pepitoria. Acompañado de pan de tusa.

Fermented corn cream, vegetarian piloyada, shredded cured beef, bay leaf and pepitoria foam. Served with corn husk bread.



ADAPTACIÓN

Tortilla de guineo majunche, rabo de res en mole de plátano y chocolate, mango Tommy fermentado.

Majunche banana tortilla, oxtail in plantain and chocolate mole, with fermented Tommy mango.



EL PEPIÁN

Pollo con especias, cremoso de pepián, puré de vegetales y salsa de pepián.

Chicken with spices, pepián cream, vegetable purée and pepián sauce.



GRANITA DE CARDAMOMO Y LIMÓN MANDARINA

Granita de cardamomo y limón mandarina para limpiar el paladar.

Cardamom and mandarin lemon granita to cleanse the palate.



EL RELLENITO

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

Platain patacón, goat cheese cream, bean ice cream and chocolate.



A still life composition featuring a glass of red wine, a cinnamon stick, and a slice of orange. The glass is filled with a deep red liquid and has a decorative, etched pattern. A cinnamon stick is placed vertically to the right of the glass, and a slice of orange is visible in the foreground. The background is a soft, out-of-focus brown. The text "VINOS / WINE" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters.

VINOS / WINE

CASTAÑO DOMINIO ESPINAL MACABEO

VISTA: Amarillo pajiso pálido y brillante.

NARIZ: Aromas frescos de fruta blanca, cítricos y un sutil toque floral.

BOCA: Seco ligero y refrescante; acidez vivaz.

MARIDAJE: Tapas, ensaladas frescas, pescados blancos, mariscos.

-Versatilidad, frescura característica de la uva Macabeo.

Q 275.00 / \$39.00



BODEGAS ALVIA MILETO BLANCO (VIURA TEMPRANILLO)

VISTA: Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

NARIZ: Muy freco y aromático; notas de fruta blanca, cítricos y sutil floral.

BOCA: Seco ligero y fácil de beber; acidez vibrante.

-Frescura, ligereza y versatilidad; blanco moderno, vibrante y refrescante.

Q 250.00 / \$36.00

VINO BLANCO

MALACARA RED BLEND

VISTA: Rojo rubí intenso.

NARIZ: Aromas complejos de frutos rojos maduros, especias y sutiles notas de tabaco o chocolate por la madera.

BOCA: Cuerpo completo, sabores intensos de fruta madura, vainilla y chocolate. Final largo y persistente.

MARIDAJE: Carnes a la parrilla, empanadas, pastas, guisos y quesos maduros.

-Equilibrio entre fruta madura y especias, vino con carácter

Q 325.00 / \$ 47.00



BODEGAS ALVIA MILETO JOVEN (TEMPRANILLO)

VISTA: Rojo cereza intenso, reflejo de su juventud.

NARIZ: Muy afrutado; destacan frutos rojos y negros, con posible toque de regaliz.

BOCA: Ligerero a medio cuerpo, suave y fácil de beber, refrescante y final jugoso.

-Suavidad e intensidad frutal; excelente introducción al Tempranillo de Rioja.

Q 275.00 / \$ 39.00

VINO TINTO