



EL TAMBOR

OASIS

ALMUERZO

LUNCH

ENTRADAS/APPETIZER



TORTIQUESO CON CHIMICHURRI

Q.35.00

Tortillas frescas de maíz natural, rellenas de queso de pita, embetunadas de chimichurri especial de la casa, con dip de aguacate y fresco pico de gallo.

Fresh natural corn tortillas, filled pita cheese, covered with chimichurri house special, with avocado dip and fresh pico de gallo



DELI - NACHOS DEL TAMBOR

Q.35.00

Crujientes nachos naturales de maíz, con frijoles negros volteados, guacamole y fresco pico de gallo

Crispy natural corn nachos, with flipped black beans, guacamole and fresh pico de gallo



SOPITA DEL TAMBOR

Q.35.00

Sopita liviana, con base de pollo, naturalmente preparada, añadimos verduritas, arroz, aguacate, y cilantro, acompañada de tortillas de maíz y salsa picante de chiltepe.

Light soup, with a chicken base, naturally prepared, we add vegetables, rice, avocado, and cilantro, accompanied by corn tortillas and chiltepe spicy sauce



PIZZETAS

Q.45.00

Base de pan brioche elaborado en casa, con salsa natural de tomate, queso mozzarella gratinado, con opciones de: Peperoni, Jamòn o vegetales frescos asados, con su toque de Salsa Pesto con oliva y parmesano.

Homemade brioche bread base, with sauce natural tomato, gratin mozzarella cheese, with options of: Pepperoni, Ham or fresh vegetables roasted, with a touch of Pesto Sauce with olive and parmesan.



ENSALADAS/SALADS



ENSALADA CESAR AL ESTILO TAMBOR

Q. 60.00

Crujiente lechuga romana, aderezada con mayonesa César hecha en casa, anchoas, aceite de oliva y parmesano fresco, crouton de pan tostado con mantequilla y filete de pollo al grill

'Crispy romaine lettuce, dressed with Caesar mayonnaise homemade, anchovies, olive oil and fresh parmesan, toasted bread crouton with butter and grilled chicken fillet



ENSALADA MIXTA DE LA CASA

Q. 60.00

Una selección de lechugas, KALE, ARUGULA, CAPUCHINA, FRISE, etc. tomates frescos, cebolla encurtida, pepino, semillas tostadas, aderezo de aguacate y cilantro con filete de pollo al grill

A selection of lettuce, KALE, ARUGULA, NASTURST, FRISE, etc. fresh tomatoes, pickled onion, cucumber, toasted seeds, avocado and cilantro dressing with grilled chicken fillet

SANDWICHES



QUESADILLAS

Q. 55.00

Nuestras quesadillas son preparadas con tortillas de harina, vegetales frescos al grill con chimichurri, con opciones de: Pollo, Carne de res o Vegetariana, con espinaca y doble queso, las acompañamos de guacamol y pico de gallo

Our quesadillas are prepared with flour tortillas, Grilled fresh vegetables with chimichurri, with options of: Chicken, Beef or Vegetarian, with spinach and double cheese, we accompany them with guacamole and pico de gallo



SANDWICHES



TRONCHIBURGUER

Q. 50.00

Tradicionalmente elaborada, a nuestro estilo, con pan brioche hecho en casa, aderezo de mayonesa natural con infusión de esencia de chile huaqueo, cebolla asada, mezcla de lechuga y 5 onzas de carne magra de res grillada con chimichurri acompañada de papas fritas naturales.

Traditionally made, in our style, with bread Homemade brioche, infused natural mayonnaise dressing huaqueo chili essence, roasted onion, lettuce mix and 5 ounces of lean grilled beef with chimichurri accompanied of natural potato chips.



PANINI DE POLLO

Q. 50.00

Fresco filete de pollo asado con chimichurri, en un pan brioche, hecho en casa, vegetales frescos asados, aderezo de mayonesa con mostaza dijon, acompañado de papas fritas naturales

Fresh grilled chicken fillet with chimichurri, on a brioche bun, homemade, fresh roasted vegetables, mayonnaise dressing with Dijon mustard, accompanied by natural fries



LONCHE DE POLLO

Q. 50.00

Fresco filete de pollo asado con chimichurri, en un pan brioche, mezcla de lechugas frescas, aderezo de mayonesa con mostaza dijon, tomate manzano, cebolla y papas fritas naturales.

Fresh grilled chicken fillet with chimichurri, on a brioche bun, mix of fresh lettuce, mayonnaise dressing with Dijon mustard, apple tomato, onion and natural fries



SUPER PANINI DE LOMITO

Q. 75.00

Lomito de res asado, en un pan brioche hecho en casa, con fresca lechuga, rodajas de tomate manzano, cebolla caramelizada, aderezo de mayonesa con mostaza dijon, acompañado de papas fritas naturales.

Roasted beef tenderloin, on a homemade brioche bun, with fresh lettuce, apple tomato slices, caramelized onion, mayonnaise dressing with Dijon mustard, accompanied by natural fries.



CALDOS Y PLATOS TÍPICOS / BROTHS AND TYPICAL DISHES



CALDO DE GALLINA

Q. 85.00

Sopa tradicional guatemalteca, elaborada con gallina de corral, elote, güicoy sazón, güisquil, papa, arroz, hierbas frescas, y aguacate, acompañado de tortillas de maíz natural.

Traditional Guatemalan soup, made with free-range chicken, corn, güicoy sazón, güisquil, potato, rice, fresh herbs, and avocado, accompanied by natural corn tortillas.



CALDO DE RES

Q. 85.00

Nuestra receta hace único este platillo, con huesito y carne magra, al que le incluimos, elote, güicoy sazón, papa, zanahoria, güisquil, arroz, finas hierbas y aguacate, acompañado de tortillas de maíz natural.

Our recipe makes this dish unique, with bone and lean meat, which we include, corn, güicoy sazón, potato, carrot, güisquil, rice, fine herbs and avocado, accompanied by natural corn tortillas.



CALDO TLALPEÑO

Q. 85.00

Elaborado con un consomé de pollo natural, verduras, arroz, chile chipotle, aguacate, chips de tortillas, finas hierbas, pollo desmenuzado y queso de pita

Made with a natural chicken broth, vegetables, rice, chipotle chili, avocado, tortilla chips, fine herbs, shredded chicken and pita cheese

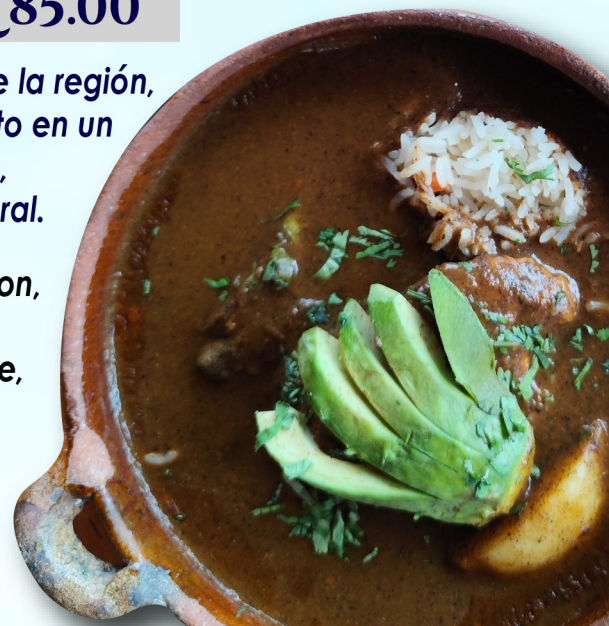


PEPIAN

Q. 85.00

Delicioso platillo ancestral, con una mezcla de ingredientes de la región, como vegetales, chiles, y semillas, todo asado y tostado, vuelto en un aromático recado, al cual le agregamos pollo, arroz, verduras, cilantro y aguacate, siempre servido con tortillas de maíz natural.

Delicious ancestral dish, with a mix of ingredients from the region, like vegetables, chilies, and seeds, all roasted and toasted, turned into a aromatic message, to which we add chicken, rice, vegetables, cilantro and avocado, always served with natural corn tortillas.



CALDOS Y PLATOS TÍPICOS / BROTHS AND TYPICAL DISHES



HILACHAS

Q. 85.00

Carne de res cocida y deshebrada, con un delicioso recado de tomates, chiles rojos y especias, servido con arroz, aguacate y tortillas frescas de maíz natural

Cooked and shredded beef, with a delicious message of tomatoes, red chilies and spices, served with rice, avocado and fresh natural corn tortillas



CHILE RELLENO

Q. 65.00

Deliciosamente preparado con carne de res, verduritas, pimiento asado, y especias, servido con ensalada fresca de verduras escabechadas, arroz, salsa natural de tomate y tortillas frescas de comal.

Deliciously prepared with beef, vegetables, roasted pepper, and spices, served with fresh salad of pickled vegetables, rice, natural tomato sauce and fresh comal tortillas



NUESTROS CHURRASCOS



CHURRASCO DE LOMITO

Q. 105.00

8 Onzas de lomito especial, marinado con nuestro chimichurri de la casa, asado al gusto del comensal, acompañado de papa rellena gratinada, elote, frijoles volteados, guacamol, cebollitas, chirmol asado y tortillas frescas de comal

8 Ounces of special tenderloin, marinated with our house chimichurri, roasted to the diner's taste, accompanied by au gratin stuffed potatoes, corn, beans, guacamole, onions, roasted chirmol and fresh comal tortillas



NUESTROS CHURRASCOS



CHURRASCO MIXTO

Q.110.00

Selección carne de res, pechuga de pollo y longaniza tecpaneca, acompañado de papa asada, guacamol, frijoles volteados, cebollitas, chirmol asado y tortillas frescas de comal.

Selection of beef, chicken breast and tecpaneca sausage, accompanied by roasted potatoes, guacamole, beans, onions, roasted chirmol and fresh comal tortillas.



CHURRASCO ESPECIAL

Q.110.00

12 onzas de viuda, marinada con nuestro chimichurri especial, asado al gusto del comensal, acompañado de papa asada, guacamol, frijoles volteados, cebollitas, chirmol asado y tortillas frescas de comal.

12 ounces of widow, marinated with our special chimichurri, roasted to the diner's taste, accompanied by roast potatoes, guacamole, beans turned over, onions, roasted chirmol and fresh comal tortillas



CHURRASQUITO DEL TAMBOR

Q.90.00

6 onzas de viuda marinada con nuestro chimichurri especial, asado al gusto del comensal, acompañado de papa asada, guacamol, frijoles volteados, cebollitas, chirmol asado y tortillas frescas de comal.

6 ounces of widow marinated with our special chimichurri, roasted to the diner's taste, accompanied by roast potatoes, guacamole, beans turned, onions, roasted chirmol and fresh comal tortillas.



MEDALLON DE LOMITO EN SALSA CARUSSO

Q.105.00

8 onzas de lomo especial, asado con especias, y bañado con una salsa cremosa con champiñones, cebolla caramelizada, y un toque de chile, acompañado de vegetales mixtos, pure de papa con mantequilla, parmesano, y pan brioche de la casa

8 ounces of special tenderloin, roasted with spices, and covered with a sauce creamy with mushrooms, caramelized onion, and a touch of chili, accompanied by mixed vegetables, mashed potatoes with butter, parmesan, and house brioche bread



NUESTROS CHURRASCOS



FILETE MIGNON

Q. 110.00

Medallón de lomo, envuelto con tocino ahumado, asado y bañado con una salsa morena cremosa con hongos vino tinto y cebolla caramelizada servido con vegetales asados, pure de papas con mantequilla, y pan brioche de la casa.

Loin medallion, wrapped with smoked bacon, roasted and bathed with a creamy brown sauce with red wine mushrooms and caramelized onion. Served with roasted vegetables, buttery mashed potatoes, and house-made brioche bread.



COSTILLA DE CERDO

Q. 100.00

12 onzas de costilla de cerdo, asada con chimichurri, acompañada de guacamol, frijoles volteados, papa al horno, cebollitas, chirmol asado y tortillas frescas de comal.

12 ounces of pork ribs, roasted with chimichurri, accompanied by guacamole, beans, baked potato, onions, roasted chirmol and fresh comal tortillas.



FILETE DE POLLO

Q. 85.00

Jugosa pechuga de pollo asada con especias, y chimichurri, acompañada de papa asada, frijoles volteados, guacamol, chirmol asado, cebollitas y tortillas frescas de comal.

Juicy roasted chicken breast with spices, and chimichurri, accompanied of roasted potatoes, fried beans, guacamole, roasted chirmol, onions and fresh comal tortillas.



PESCADO EN SALSA DE LIMÓN

Q. 80.00

Filete de pescado asado bañado con una salsa cremosa de mini alcaparras, cebolla caramelizada, especias y jugo de limón, acompañado de ensalada mixta con semillas tostadas, y papas con mantequilla, parmesano y pan con ajo

Roasted fish fillet bathed in a creamy mini caper sauce, caramelized onion, spices and lemon juice, accompanied by salad mixed with toasted seeds, and potatoes with butter, parmesan and garlic bread





PESCADO AL AJO

Q. 80.00

Filete de pescado asado, flambeado con vino blanco y aromatizado con ajo y mantequilla, acompañado de ensalada mixta con semillas tostadas y aderezo de aguacate con cilantro, papas con mantequilla, parmesano y pan con ajo.

Roasted fish fillet, flambéed with white wine and flavored with garlic and butter, accompanied by a mixed salad with toasted seeds and dressing avocado with cilantro, potatoes with butter, parmesan and garlic bread.



CAMARONES AL AJILLO

Q. 120.00

Camarones frescos salteados con oliva, vino blanco, ajo y mantequilla, servidos sobre una cama de arroz sazonado con cebollin, acompañados de ensalada mixta con aderezo de aguacate con cilantro, semillas tostadas y pan con mantequilla.

Fresh shrimp sautéed with olive, white wine, garlic and butter, served on a bed of rice seasoned with chives, accompanied of mixed salad with avocado dressing with cilantro, toasted seeds, and bread with butter.



ALGUNAS PASTAS



PASTA ALFREDO CON CAMARONES

Q. 80.00

Pasta lingüini, con camarones salteados, flambeados con vino blanco, crema fresca, parmesano y pan con ajo o mantequilla

Linguine pasta, with sautéed shrimp, flambéed with white wine, fresh cream, parmesan and bread with garlic or butter



PASTA ALFREDO CON PECHUGA DE POLLO AL GRILL

Q. 80.00

Deliciosa pasta con crema, parmesano, filete de pollo asado, pan con ajo o mantequilla

Delicious pasta with cream, parmesan, roast chicken fillet, garlic bread or butter



DE NUESTROS POSTRES, PANECILLOS Y GALLETA



CREPA Q 35.00

NUESTRA RECETA DE AUTOR DA A ESTE PLATILLO, DISTINCIÓN, RELLENA DE FRUTAS SILVESTRES EN UNA SALSA PRALLINÉ, NUTELA, MERMELADA DE PIÑA Y UNA BOLA DE HELADO



PIE DE QUESO Q 35.00

POSTRE ARTESANAL HECHO EN CASA, DELICIOSO, EL CUAL ENGALANAMOS CON UNA DELICADA SALSA DE ARANDANOS FRESCOS

PLÁTANOS EN MOLE Q 35.00

RECETA MILENARIA LLENA DE SAVOR, EN UNA COMBINACIÓN CON PLÁTANOS FRITOS, SEMILLAS TOSTADAS, CANELA, ESPECIES Y CHOCOLATE, SOLO AL ESTILO DEL TAMBOR



FLAN DE QUESO Q 25.00

NATURALMENTE ELABORADO EN CASA CON NUESTRA RECETA ÚNICA, DAN A ESTE POSTRE UNA SENSACIÓN DE FRESCURA Y SAVOR



TAMBIEN PUEDES PROBAR NUESTROS
ROLES DE CANELA O DE PIÑA
COMO TAMBIÉN LAS GALLETAS QUE ACÁ PREPARAMOS.....



BEBIDAS FRIAS / COLD DRINKS

TE FRIO LIMÓN / LEMON COLD TEA.....	Q 15.00
GASEOSA/SODA (COCA COLA, SPRITE, CANADA DRY, ORANGE).....	Q 15.00
AGUA PURA BOTELLA / PURE WATER BOTTLE.....	Q 12.00

BEBIDAS NATURALES/NATURAL DRINKS

LIMONADA CON SODA/LEMONADE WITH SODA.....	Q 20.00
LIMONADA CON AGUA/LEMONADE WITH WATER.....	Q 15.00
NARANJADA CON SODA/ORANGEADE WITH SODA.....	Q 20.00
NARANJADA CON AGUA/ORANGEADE WITH WATER.....	Q 15.00
HORCHATA.....	Q 25.00
ROSA DE JAMAICA / HIBISCUS ROSE.....	Q 15.00
LICUADOS CON AGUA / SMOOTHIE WITH WATER.....	Q 25.00
LICUADOS CON LECHE / SMOOTHIE WITH MILK.....	Q 30.00
PICHEL DE REFRESCO NATURAL/NATURAL DRINK PICHEL	Q 65.00



BEBIDAS CALIENTES/HOT DRINKS

CAFÉ / COFEE.....	Q 15.00
CAFÉ CON LECHE / COFEE WITH MILK.....	Q 20.00
CAFE CAPUCHINO / CAPPUCINO COFEE.....	Q 25.00
TÉ DE SABORES / FLAVOR TEA.....	Q 15.00
CHOCOLATE CON AGUA / CHOCOLATE WITH WATER.....	Q 30.00
CHOCOLATE CON LECHE/ CHOCOLATE WITH MILK.....	Q 35.00



VINO / WINE

COPA TINTO / RED CUPE (CABERNET SAUVIGNÓN).....	Q 28.00
COPA BLANCO/WHITE CUPE (SAUVIGNÓN BLANC).....	Q 28.00
BOTELLA DE VINO / WINE BOTTLE.....	Q 135.00

CERVEZAS / BEERS

GALLO / CABRO / MOZA.....	Q 25.00
DORADA / MONTECARLO / CORONA.....	Q 28.00
LITRO GALLO.....	Q 40.00
CHELADA Y MICHELADA	



COCTELES / COCKTAILS

MOJITO.....	Q 35.00
MARGARITA.....	Q 35.00
CUBA LIBRE (XL O BOTRAN).....	Q 22.00
VODKA CON JUGO DE NARANJA.....	Q 25.00
RUSO NEGRO (KALHUA).....	Q 35.00
RUSO BLANCO (KALHUA CON LECHE).....	Q 40.00
DAIQUIRI DE LIMÓN.....	Q 35.00
DAIQUIRI DE FRESA.....	Q 35.00
BLODY MARY.....	Q 38.00
JUGO DE TOMATE PREPARADO.....	Q 20.00
WISKY CON MINERAL O SEVEN SENCILLO.....	Q 35.00
WISKY CON MINERAL O SEVEN DOBLE.....	Q 60.00
WISKY ETIQUETA NEGRA.....	Q 48.00
RON BOTRAN AÑEJO 8 AÑOS CON MINERAL O SEVEN SENCILLO.....	Q 30.00
RON BOTRAN AÑEJO 8 AÑOS CON MINERAL O SEVEN DOBLE.....	Q 55.00
RON ZACAPA CENTENARIO (SE RECOMIENDA DESARMADO).....	Q 48.00

WISKY JOHNNIE WALKER BOTELLA.....	Q 340.00
WISKY JOHNNIE WALKER 1/2 BOTELLA.....	Q 190.00

SE AGREGARÁ EL 10% DE SERVICIO A SU CUENTA



MENÚ DE CAFÉ

MOCCA CALIENTE.....	Q 30.00
FRAPPE DE MOCCA.....	Q 35.00
CAFÉ FRIO.....	Q 25.00
CAPUCHINO.....	Q 25.00
LATTE.....	Q 25.00
CAFÉ CON LECHE.....	Q 20.00
CAFÉ AMERICANO.....	Q 15.00
CHOCOLATE CON LECHE.....	Q 35.00
CHOCOLATE CON AGUA.....	Q 25.00
CHOCOTEQUILA.....	Q 45.00



LICORES

MARGARITA DE AGUACATE.....	Q 55.00
DAIQUIRI DE AGUACATE.....	Q 45.00
DAIQUIRI DE PIÑA.....	Q 35.00





 *El Tambor OASIS La Antigua Guatemala*

 @ELTAMBORANTIGUA