



Marzo 2021

# AVANT LIFESTYLE

*Welcome to our lifestyle world*

*Restaurantes  
de Guatemala*

**Club de Conocedores**  
G U A T E M A L A

# AVANT LIFESTYLE

es un producto realizado por

**7zero**  
STUDIO

Daniel Panedas  
*Director*

Carol Márquez  
*Gerente General*

Paulina Gavarrete  
*Productora General*

Walter Farfán  
*Ventas*

María Alejandra Barrientos  
*Coordinadora de ventas*

Alba Hernández V.  
*Edición*

Pedro Domínguez  
*Diseño y diagramación*

Todos los derechos reservados en textos y fotografías. El material difundido en este *e-book* es propiedad de las marcas. Las compañías propietarias de las marcas incluidas en esta publicación han dado su consentimiento para utilizar sus logotipos y fotografías y son totalmente responsables de la información publicada. Cualquier información relativa a una marca específica deberá ser solicitada de forma directa a la empresa propietaria.

AVANT  
LIFESTYLE



## El placer por medio del conocimiento



El lujo, por lo general, se asocia al dinero, sin embargo, esto es una gran equivocación. Para experimentar el lujo se necesita conocimiento. No basta con la disponibilidad para adquirir esos bienes, es necesario el conocimiento para poder disfrutarlos.

La idea central es que se puede tener dinero para comprar los bienes y los servicios, pero estos no podrán ser apreciados ni valorados más que por su precio si quien los tiene no cuenta con la capacidad de entender dónde está su valor.

Particularmente, soy fanático de los vinos y de los destilados, principalmente los whiskies de malta, y me he comenzado a involucrar en el mundo de los puros. También me interesa mucho la gastronomía, así como he aprendido a disfrutar de los servicios de la hotelería. Esto me ha enseñado que el precio real-

mente es relativo y que, en definitiva, se trata de la búsqueda incesante de productos que representen valores superiores de calidad y exclusividad sin que por ello haya que pagar precios desproporcionados. Aunque evidentemente en términos generales existe una correlación precio-calidad, muchas veces esto se altera, allí es donde aparecen los grandes descubrimientos o las grandes decepciones, pero como les decía, para poder apreciarlo, hay que tener conocimiento.

Algo parecido sucede cuando hablamos de máquinas, no importa si se trata de un reloj o de un automóvil. La complejidad de los mismos será parte de lo que debemos entender para no quedarnos solamente en apreciar valores estéticos, e incluso si así lo hiciéramos, deberíamos entender las razones de los diseños, ya que nada es al azar en el mundo del lujo.

Avant Lifestyle Book se publica por primera vez con la intención de mostrar a un público exigente y conocedor muchas de las experiencias superiores que se pueden obtener en Guatemala. La selección que hicimos obviamente puede estar sujeta a discusión como cualquier materia donde influyen los gustos personales, pero es innegable la calidad extraordinaria de todo lo que verá en este e-book. De su conocimiento y de sus preferencias dependerá el resto.

Si está dispuesto a aprender constantemente, bienvenido al fascinante mundo del lujo. Los invitamos a este recorrido y también a conocer todas las experiencias que aquí describimos, pero, por sobre todo, a vivir el lujo entendiéndolo, la única forma de disfrutarlo correctamente.

**DANIEL PANEDAS / DIRECTOR**

**Blog:** [danielpanedas.blogspot.com](http://danielpanedas.blogspot.com)  
**Web:** [www.danielpanedas.com](http://www.danielpanedas.com)



www.bi.com.gt



Para vivir  
experiencias únicas  
e ir siempre hacia adelante

---

## Cuenta de Ahorro en dólares

Abra o incremente su cuenta  
**en Agencias Bi**  
o comuníquese con su Ejecutivo

# AVANT LIFESTYLE

*Welcome to our  
lifestyle world*





## Buenos momentos alrededor de una mesa

El restaurante Di Gianca Pastaio nace de la nostalgia familiar de Gianca y Paulina: los recuerdos del abuelo reuniendo a todos alrededor de una mesa para festejar un cumpleaños con un plato gigante de pasta o él cocinándola, son momentos que quedaron grabados y se convirtieron en la fuente de inspiración para abrir, en noviembre de 2019, un restaurante enfocado en pastas frescas que tiene como objetivo unir personas.



**Una experiencia inolvidable se logra con platos distintos y auténticos, y también por la atención, por ello, el chef Gianca siempre supervisa el servicio impecable**



Di Gianca Pastaio es un restaurante de autor que recorre la cocina italiana tradicional y moderna; el menú abarca desde las recetas más tradicionales italianas como la *carbonara* y la *cacio e pepe*, hasta platos fusionados con productos locales como ravioles de cocoa. De los platos más exitosos, el chef se enorgullece de la *di natale* (tagliatelle hecho a mano con *prosciutto*, queso pecorino romano, tomate deshidratado y albahaca) y los *tortellini del nonno* (tortellini rellenos de pistacho y ricota con salsa de parmesano y limón).

### CONTACTO

🌐 [www.digianca.com](http://www.digianca.com)

📘 @DiGianca

📷 @di\_gianca

☎ 2424-7746

📞 3566-9501

📍 5ª avenida 16-10, zona 14, edificio Ikonia

# LA TIENDA

de CLIO'S



## Alta cocina francesa fusionada con latinoamericana

Por esto se caracteriza la oferta gastronómica de Clio's, por ello su sabor es único. El viaje de Clio's se inició en 2008 cuando los hermanos Olivia y Roberto de la Fuente, ambos chefs, unieron fuerzas para hacer realidad su gran sueño: crear un restaurante que reuniera las mejores técnicas internacionales con los ingredientes de su amada Guatemala.

Su cocina de vanguardia se une a los ingredientes de primera calidad, salidos de su propio huerto o de pequeños productores artesanales, al igual



**Aunque Clio's ha recibido reconocimientos en distintas ocasiones, afirman sus propietarios, su mayor reconocimiento es la fidelidad de sus comensales recurrentes.**

que los productos lácteos, los cuales producen, esto asegura un crecimiento y mejora continua en sus procesos y en el impacto ambiental y social, temas que importan mucho a los propietarios.

El lomito a la pimienta verde es el platillo que durante más tiempo ha durado en su carta, y para saber por qué, los comensales tendrán que probarlo, así como el resto de su menú y decidir cuál es su favorito.

### CONTACTO

🌐 [www.cliosfoodcraft.com](http://www.cliosfoodcraft.com)

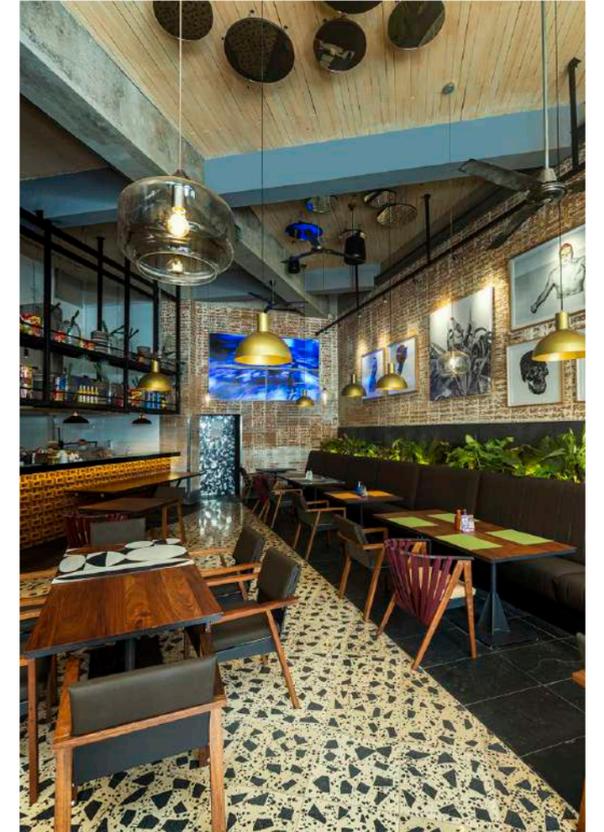
📘 @cliosfoodcraft

📷 @cliosfoodcraft

☎ 2506 3333

📞 4210 8050

📍 6ª avenida 15-65, zona 10



## Sabor a México

La Monumental nace por el deseo de querer compartir viajes, experiencias e historias en tierras mexicanas. El restaurante hace un recorrido desde el río Suchiate hasta la punta de Tijuana, todos los auténticos sabores del país azteca están presentes en los menús de almuerzo y cena y los especiales desayunos de fin de semana.



SABOR A MÉXICO  
**LA MONUMENTAL**  
TEQUILA & CERVEZA



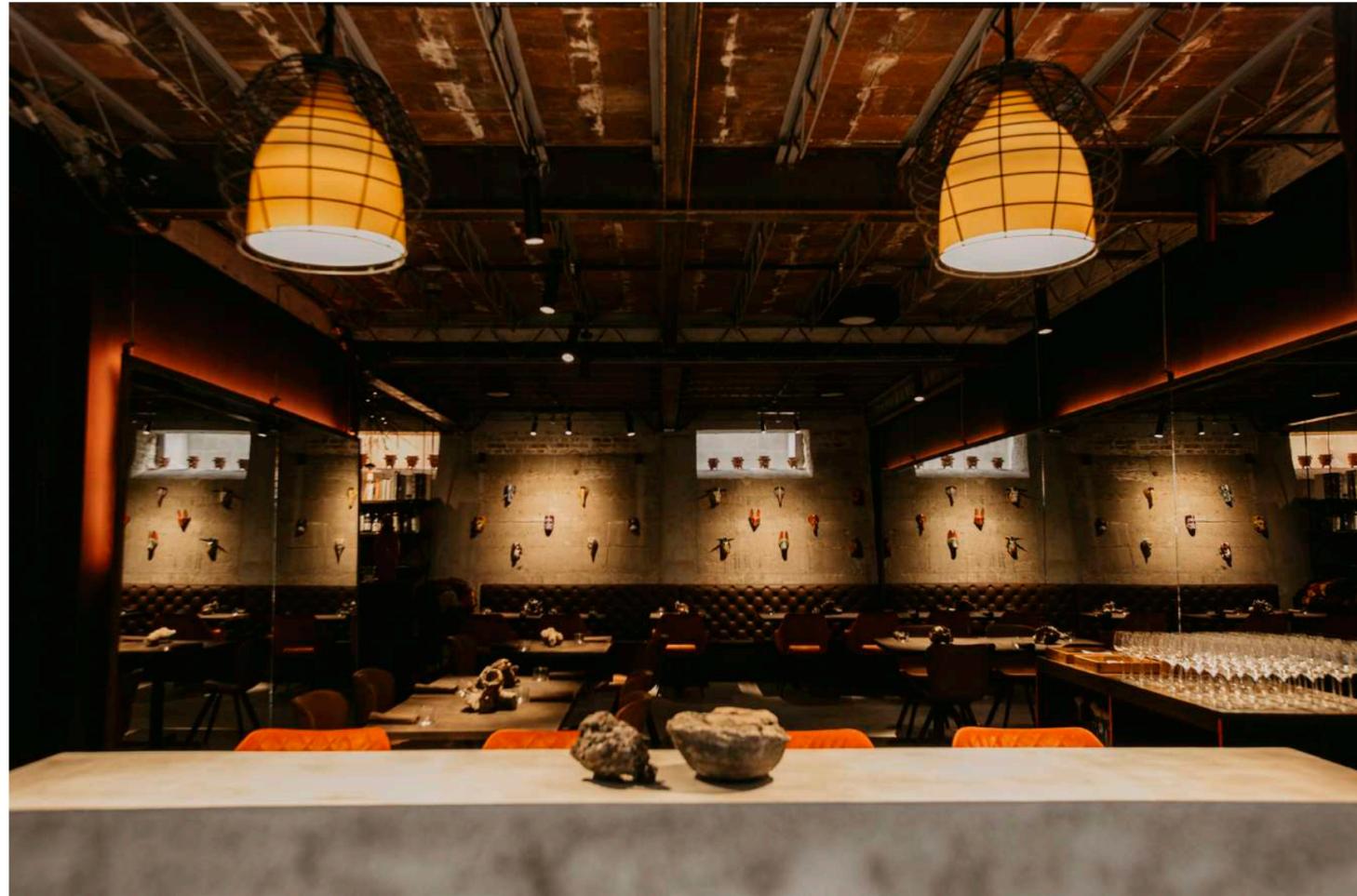
En un ambiente novedoso, para compartir con familia y amigos, puede disfrutar de dos de sus platillos emblemáticos: pescado a la talla y una taquiza, acompañado de un buen tequila. La autenticidad de su menú y la frescura de sus ingredientes, unido al delicioso olor de unas tortillas hechas a mano y comal harán de la experiencia de La Monumental, inolvidable.

### CONTACTO

📷 @lamonumental\_gt

📱 @lamonumental\_gt

Rooftop Oakland Mall



COCINA GUATEMALTECA DE AUTOR

## Historias mayas en un plato

Como un restaurante con menú a la carta que «chapinizaba» platos conocidos de otras culturas, ve la luz en 2013 Flor de Lis, en Antigua Guatemala. Para 2014 se traslada a la Ciudad de Guatemala con un nuevo enfoque: un menú degustación de cocina guatemalteca de autor, donde cada plato cuenta una historia del Popol Vuh. El plato que puso a Flor de Lis en la mira del mundo fue el tomate confitado, además de su servicio más que personalizado: el menú se puede adaptar a las necesidades peculiares de cada comensal, por ello, y por su aforo reducido se trabaja bajo reserva.



**Flor de Lis es el restaurante más publicado fuera de Guatemala, entre algunas menciones está «El Espíritu de América Latina», otorgado por The Latin America's 50 Best Restaurants; apariciones en ELLE magazine Estados Unidos y Japón; Tapas Magazine, España; James Magazine, Italia; Forbes, México y Centroamérica; Food & Wine, México; y Gourmet, México, entre otras.**

### CONTACTO

🌐 [www.flordelisrestaurante.com](http://www.flordelisrestaurante.com)

📱 @flordelisrestaurante

☎ 42201441

📍 Ruta 3, vía 5, interior Casa del Águila, 4 Grados Norte, zona 4

# Caffè Mediterraneo

## Al estilo *trattoria* italiana

Queda lejano ya aquel julio de 1995, cuando abre sus puertas Caffè Mediterraneo, que con 25 años de historia se ha mantenido fiel a su comida estilo *trattoria*, distinguiéndose por su atención personalizada, donde el chef se toma el tiempo para, personalmente, explicar al comensal el menú del día. Otra característica es su degustación de pastas, cada día se puede disfrutar de un tris de pastas y salsas diferentes.



**La embajada de Italia  
reconoció al restaurante  
por la difusión del gusto  
italiano en la ciudad de  
Antigua Guatemala**



### CONTACTO

- 🌐 [www.caffemediterraneoantigua.com](http://www.caffemediterraneoantigua.com)
- 📘 Caffè Mediterraneo Restaurante italiano
- 📱 @caffè.mediterraneo
- ☎ 7832-7180
- 📍 6ª calle Poniente 6a, Antigua Guatemala



## Lo mejor de la cocina francesa

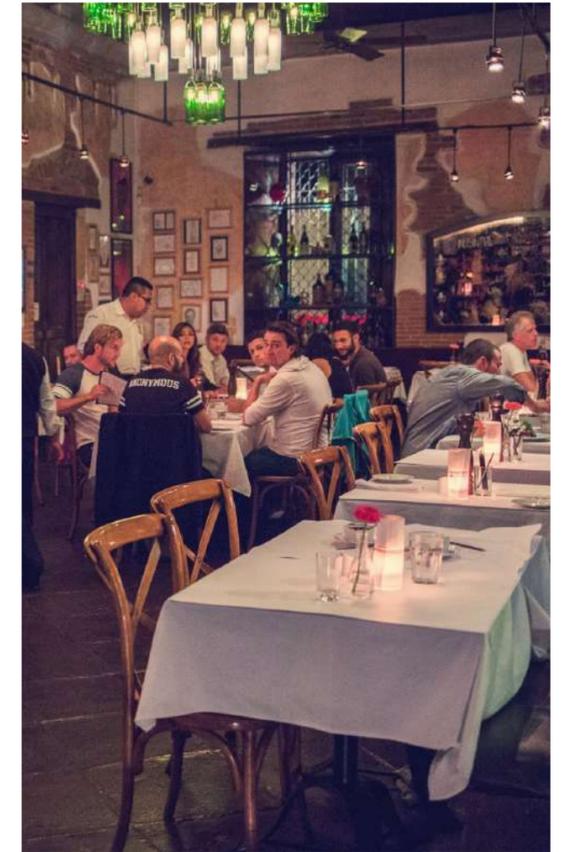
El año 2007 vio nacer, en la colonial ciudad de Antigua Guatemala, la quinta creación del reconocido chef estadounidense Robbin Haas: Bistro Cinq, con el cual cumple la pasión que siempre tuvo de abrir un clásico bistró francés.



Con 14 años de recorrido, el comensal disfruta de los clásicos *beef bourguignon*, *steak frites*, *escargots*, *steak tartare*, *magret de pato* y *croque-madame*. Robbin también incluyó algunos clásicos americanos, como la hamburguesa y el mac and cheese. Todos los fines de semana encuentra distintos especiales producidos por un equipo altamente calificado en la cocina. El *key lime pie* es el postre preferido de los visitantes del bistró.



Si decide visitar el local, no puede dejar de pedir el *steak frites*, que consta de un lomito con salsa *bearnese* y papas a la francesa. Además del ambiente que lleva a los clientes al Viejo Mundo, Bistro Cinq ofrece una variedad de *absentas* servidas en la tradicional fuente, para luego encender una llama sobre el vaso para degustar el *hada verde*, mientras el mesero explica la interesante historia detrás de la mística bebida.



**Trip Advisor nombró a Bistro Cinq a su salón de la fama en Antigua a lo largo de varios años. El chef ejecutivo, Mario Godínez, es reconocido como uno de los mejores chefs de Guatemala.**

### CONTACTO

🌐 [www.bistrocinq.com](http://www.bistrocinq.com)

📱 @bistrocinq

Reservas en Open Table

☎ 78325510

📍 4ª calle Oriente #7, Antigua Guatemala.

# Luka

RESTAURANTE

## Cocina del mundo en una mesa

Luego de una serie de viajes y aventuras, el chef Ricardo Zachrisson y su familia, deciden abrir las puertas de Luka, el restaurante nombrado en honor a su hijo, una tradición familiar.

Luka está inspirado en muchas partes del mundo. Ofrece una variedad de platillos que se han vuelto insignia, como las croquetas de jamón serrano, el pulpo a la parrilla, el guacalito de tuna, la pasta Jack Daniels, el *red risotto*, o la *baguette* de lomito son platos que se perfeccionan culinariamente todos los días y que se disfrutan con el maridaje perfecto de una selección de vinos italianos y españoles.



**Luka ha sido nombrado restaurante del año varias veces y el chef uno de los mejores de Centroamérica, con restaurantes en Roatán, Honduras; El Salvador y Guatemala.**

Una de las características que destacan su servicio es el menú de almuerzos corporativos, los cuales pueden ser disfrutados en salones privados o en terrazas al aire libre. Para momentos más de disfrute, los jueves y viernes el comensal puede traer su propio vino (BOW, por sus siglas en inglés) y, sin pagar el descorche, entretenerse con la música en vivo, una experiencia que ha diferenciado al restaurante por más de diez años.



Los *brunch*, servidos hasta las tres de la tarde, son otra característica de Luka, así como su amplio espacio y el exclusivo parqueo gratuito son ideales para bodas, bautizos y cócteles.

### CONTACTO

lukafinedining

luka.gt

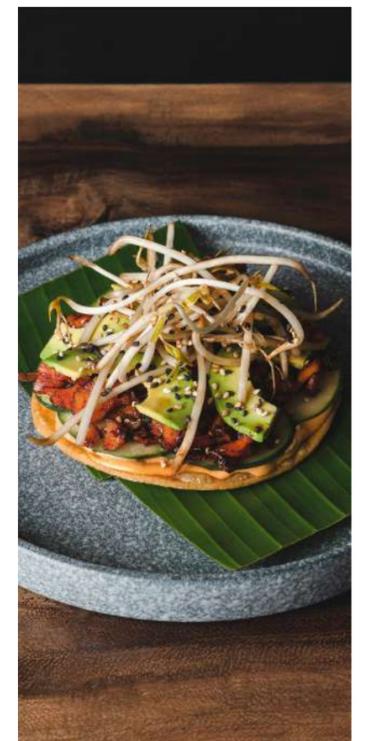
2279-0967

Edificio Zenit, zona 10, nivel 2



### Pasión por la comida asiático-latino

Cuatro amigos apasionados por el buen comer, inician la aventura de Nokiate, un restaurante asiático-latino, hace 15 años en Antigua Guatemala. Por aquella época era un concepto novedoso, pues no existía ninguna opción gastronómica que fusionara ambos mundos. Así nacen los platillos emblemáticos del restaurante: ceviche crocante, pad thai y sampler de Nigiris



**La gran pasión por la comida y el gran amor por servir a los clientes distinguen a Nokiate.**



Los detalles son los que hacen las experiencias inolvidables, y en este aspecto, Nokiate es experto, su servicio personalizado, la servilleta personalizada con el nombre de los comensales frecuentes, han sido unos de los grandes atractivos que ha diferenciado al restaurante. Quince años de clientes satisfechos, leales y enamorados de la propuesta son el mejor reconocimiento que puede recibir Nokiate.

#### CONTACTO

- nokiate
- nokiateguate
- 2366-1363
- 3ª avenida 14-07, zona 14



## Cocina de autor con sabor quetzalteco

La ciudad de Quetzaltenango ha visto la evolución del restaurante Tertulianos desde 2005, el sueño hecho realidad del chef Pablo Alvarado. La primera sede tenía capacidad

para atender a cuarenta personas, espacio que, llegado 2010, ya les era pequeño, por ello, Villa Lesbia, una mansión de arquitectura europea que data de 1909, de belleza

inigualable, con espacios únicos, se convirtió en la nueva residencia del restaurante. Jardines, salones y las famosas cavas pasaron a llenarse de comensales, tanto nacionales



como extranjeros, que disfrutaban el menú del ahora renombrado Tertulianos Fondue & Café, Casa Museo.

Tertulianos inicia con la visión de ofrecer su famoso fondue de quesos artesanales, el cual se ha convertido en su platillo más emblemático. No obstante, la cocina de autor del chef Alvarado es hoy una combinación de diferentes recetas internacionales que fusiona con ingredientes de la región.

***Tertulianos Chalet Cocina Bistro, un concepto diferente de la calidad de Tertulianos, reabrirá sus puertas próximamente.***



A lo largo de sus 16 años de historia, Tertulianos ha acumulado una serie de reconocimientos, entre los que destacan el Certificado a la Excelencia otorgado por TripAdvisor en 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 y 2020; el Tenedor de Oro, como Mejor Restaurante a Nivel Nacional en 2015, premio otorgado por entidades como Universidad Rafael Landívar, Cámara de Industria, Intecap, entre otros. Otros han sido el Sello Q de calidad turística



en dos ocasiones, en 2016 en categoría plata y en 2018 en categoría oro; en 2019, el Sello SICCSS, reconocimiento como certificación internacional y, en 2015, se le reconoció al chef Alvarado como Quetzalteco del mes. No obstante, para el restaurante, el mejor reconocimiento es poder llegar a ser parte de una linda experiencia de sus comensales en diferentes pasajes de su vida.

### CONTACTO

- Tertulianos Restaurante & Museo
- tertulianos\_xela
- 4532 8923
- 14 avenida 5-26, zona 3, Quetzaltenango



El restaurante abrió sus puertas en 2015 y rápidamente se distinguió por sus recetas, la calidad de sus ingredientes y el buen servicio que ofrecen a sus comensales, esto lo ha llevado a participar y ganar la reconocida competencia Il Campeonato della Pizza, actividad, impulsada por Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala, que reúne a una importante cantidad de chefs que compiten por el mejor sabor y calidad de esta famosa comida.



**Bolgheri es embajador de bioseguridad turística y establecimiento seguro.**

**CONTACTO**

**f** Bolgheri Restaurante italiano

**@** @bolgheri\_gt

**☎** 2221-7648 y 2336-5431

**📍** 13 calle 4-29, zona 10, Plaza Fontabella, local 5/6 G, primer nivel.



**La Toscana en Guatemala**

Los platillos de una clásica *trattoria* italiana, con sus *pizzas* y *pastas*, es lo que el comensal encontrará en Bolgheri, con su cocina artesanal inspirada en la bella región de la Toscana.



### Platos internacionales con un toque local

La fusión juega un papel importante en el menú del restaurante K'abel, el cual derivó del Centro de Convenciones, el cual lleva ocho años funcionando dedicado principalmente a eventos empresariales.

La cocina de autor del chef Diego Jarquín, está basada en técnicas clásicas francesas en su mayoría, así como técnicas latinas y locales. Su especialidad es utilizar e incorporar insumos locales en platos internacionales. Las estrellas del menú son los mariscos, y entre estos, los ceviches y tiraditos son sobresalientes. Otros preferidos por los comensales son los camarones con tocino y los pulpitos a las brasas.



El *rooftop* del edificio que acoge el establecimiento ofrece una terraza con vistas a los volcanes y al *skyline* de la bella Ciudad de Guatemala, y como nada queda al descuido, estos paisajes y la oferta gastronómica se pueden disfrutar con una selección de vinos, licores y tabacos acompañados de un servicio y atención al cliente impecables.

#### CONTACTO

🌐 [www.kabel.com.gt/](http://www.kabel.com.gt/)

📘 [@kabelrestauranteycentrodeconvenciones](https://www.facebook.com/kabelrestauranteycentrodeconvenciones)

📷 [@kabelgt](https://www.instagram.com/kabelgt)



## Sabor de India

Octubre de 2018 ve nacer, en Cayalá, a Tikka Masala, un local de cocina tradicional de India, donde los *curris*, *tikka*, *kebab*, *naans* y *biryani* son los protagonistas del menú.



Como era de esperarse, el pollo *tikka masala*, plato de autor, con vegetales asados cocinados en salsa de tomate, preparación *tikka* y especias de India es el platillo emblemático del restaurante, pero si algo hace la diferencia en toda su oferta gastronómica, es que la elaboración de todos sus platos se hace con ingredientes ciento por ciento naturales y con especias indias.

***Tikka Masala ha sido reconocido como el restaurante número uno en Guatemala por la plataforma TripAdvisor.***



### CONTACTO

[f @tikkamasalagt](#)

[@tikkamasalagt](#)

☎ 55692350

📍 Km 15,5 carretera a El Salvador, Condado Concepción, edificio Plaza, local 2



## S U B L I M E

### El restaurante que cuenta historias

En Sublime se inspiran en el tiempo para reinterpretar de forma creativa los sabores e ingredientes. Su sueño: contagiar orgullo guatemalteco al mundo.

Si algo tiene claro su chef y propietario Sergio Díaz, es el orgullo de ser guatemalteco, mismo que transmite a través de su gastronomía, y para ello utiliza productos locales y técnicas contemporáneas. Sublime es una experiencia gastronómica basada en el contexto histórico de Guatemala.



Sincretismo es el nombre del platillo más emblemático de Sublime, el cual está inspirado en una mezcla de culturas: sandía y naranja, que trajeron los españoles, y atún y pepita, que ya consumían los antepasados guatemaltecos. Sincretismo escenifica la esencia del restaurante, poner en alto el producto, la historia y la cultura guatemalteca a través de una propuesta gastronómica con identidad local.



**Sublime recibió la medalla de oro 2019 como Diseño del Año de Interiores en la X Bienal Iberoamericana CIDI de Interiorismo, Diseño y Paisajismo.**

#### CONTACTO

@sublimerestaurantegt  
 @sublimerestaurantegt  
 2228-6546  
 12 calle 4-15, zona 14

# Biba

PASTA, PIZZA & FAMIGLIA

## El alma de las trattorias italianas

El título lo dice todo, Biba es la esencia de la cocina italiana, con platillos que recuerdan a la cocina de la *nonna*. Los *gnocchi pisanino* se han vuelto un platillo ganador; la razón, la pasta artesanal hecha en casa por sus chefs de *trattoria*, elaborados a base de albahaca y pesto.



**Fine Dining Group, organización a la que pertenece BIBA, fue reconocida en el libro Topbrands, El Libro de las Grandes Marcas en Guatemala, volumen II en 2010.**



Es el lugar ideal para un almuerzo en familia, con amigos o reuniones de negocios, pues su atmósfera es acogedora y relajada, que recuerda a un restaurante de barrio florentino o de una pequeña ciudad italiana.

### CONTACTO

@bibatrattoria

@bibatrattoria

[biba@fdg.com.gt](mailto:biba@fdg.com.gt)

23124666 / 23124600

10<sup>a</sup> 5-49, zona 14



**MONTALCINO**

*di Nardini*

**Historias en un plato**

Acontecimientos e historias italianas contadas a través de las gastronomía, las preparaciones y los ingredientes son la inspiración de los platillos de Montalcino, restaurante que se inició en 2018 como una deli que ofrecía variedad de productos italianos. Sus entradas, carnes, risotto, mariscos, pastas y postres artesanales al estilo italiano mediterráneo son la especialidad de la casa.



**Montalcino es embajador de bioseguridad turística, establecimiento seguro.**



**CONTACTO**

Montalcino di Nardini Restaurante italiano  
 @montalcinodinardini  
 2460-729  
 10ª avenida 12-30, zona 14, Plaza La Noria, local 105 y 106



FINCA  
SAN CAYETANO  
RESTAURANTE

## Alta gastronomía y tradición cafetalera

Rodeado de cafetales, aire puro, montañas y volcanes se encuentra el restaurante que Finca Cayetano lanzó en diciembre de 2020, como una siguiente fase en su reestructuración, que dio inicio con un *resort boutique* de cabañas. La finca, ubicada en la boca costa a inmediaciones del municipio de San Juan Alotenango, Sacatepéquez, tiene una tradición de cultivo de café, aguacate y crianza de ganado vacuno desde finales del siglo XIX.

La oferta gastronómica de Finca San Cayetano va desde platillos internacionales pasando por algunos muy tradicionales guatemaltecos, como su menú de desayunos típicos y gourmet. Carnes a la parrilla, pescados y pastas, *pizzas*, sándwiches gourmet y postres con recetas únicas de la finca, forman parte de su



carta. Algunos de los más populares incluyen los cortes de carne acompañados con sus salsas especiales elaboradas de manera artesanal. Digno de mencionar son el salmón en salsa cítrica, el *capellini cioppino* y la hamburguesa *gourmet* San Cayetano, y de postre, los alfajores rellenos de crema de maracuyá cosecha de la finca.

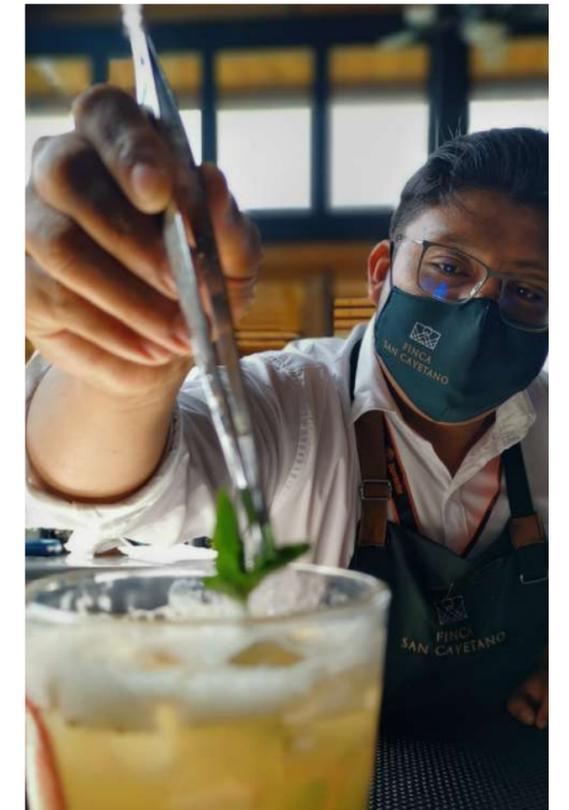
La oferta de café, con distintos métodos de preparación, no podía quedar atrás de la mano de baristas profesionales de la finca, quienes cuentan con amplia experiencia en la industria. Adicional, el restaurante cuenta con una barra con variedad de licores, cervezas artesanales guatemaltecas y cócteles de la casa elaborados por *bartenders* experimentados.



Los espacios abiertos están diseñados para disfrutar con amigos y familia, desde donde se pueden admirar las espectaculares vistas panorámicas hacia los volcanes de Fuego, Acatenango y Agua. Dependiendo de la hora en la que decida visitar el lugar, la experiencia variará: durante el día, se pueden apreciar los paisajes montañosos y la vista de la costa sur, con un clima agradable y durante la noche, las erupciones del volcán de Fuego, que emiten una luz roja intensa y vibrante, brindan un espectáculo único, tanto para extranjeros que jamás lo han experimentado como para locales que no se cansan de verlo.



**El restaurante de Finca San Cayetano cuenta con un equipo de profesionales altamente capacitados en el servicio de hotelería, turismo y gastronomía, para brindar una inolvidable experiencia servicial.**



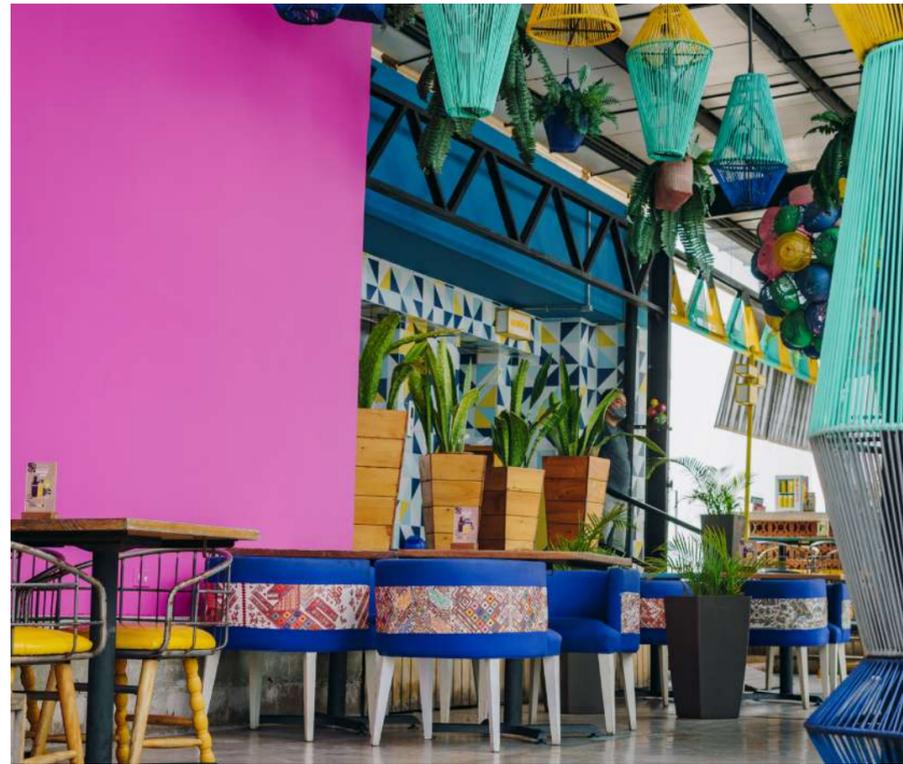
### CONTACTO

- 🌐 [www.sancayetano.gt](http://www.sancayetano.gt)
- 📘 Hotel Finca San Cayetano
- 📷 @finca.sancayetano
- ☎ 7937-5400
- 📍 Km. 89.5 Ruta Nacional 14, San Juan Alotenango, Sacatepéquez

## Los 3 Tiempos

### Tradición guatemalteca en un ambiente contemporáneo

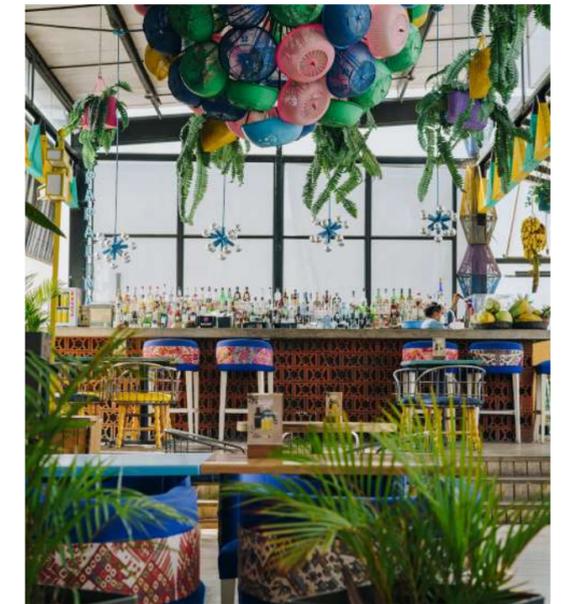
Los 3 Tiempos es el resultado de los gustos y la pasión por la comida de un doctor y un periodista con recorrido internacional. El restaurante, no obstante, promueve y está en constante redescubrimiento de las raíces de las recetas tradicionales guatemaltecas, muchas obtenidas de la tradición de mamás o abuelas, y que son presentadas en un menú que puede deleitar desde un niño hasta un paladar muy selectivo.



El restaurante inició en la ciudad colonial de Antigua Guatemala en 2014 y, luego de su éxito, abrió una segunda sede, en 2018, en la azotea del antiguo hotel Ritz en la zona 1 de la Ciudad de Guatemala, un espacio maravilloso que permite abrir los ojos y el paladar a mucho de lo bueno que hay en la ciudad. La fusión de comida guatemalteca de primera calidad y un ambiente alegre, relajado y contemporáneo, que evoca el colorido de las tradiciones guatemaltecas, hacen al comensal vivir una experiencia culinaria única.

**Los 3 Tiempos cuenta con el Certificate of Excellence TripAdvisor 2019.**

Tortillas recién salidas del comal y platillos originarios de diferentes regiones del país son la especialidad, pero si se habla de platillos emblemáticos, no deje de probar algunas de estas opciones: cacerola de doña Emma, croquetas de pache, chancol al pikaron o pepián.



#### CONTACTO

@lostrestiempos

25087898

6ª avenida "A" 10-13, zona 1, edificio Centro Vivo.  
 5ª avenida Norte No. 31, Antigua Guatemala.

# LA *Jorge Lazo* MAISON

## De Francia para Guatemala

Después de diez años de preparación, estudiando y trabajando en Francia, el chef Jorge Lazo regresa a Guatemala para fundar La Maison Restaurant y traer así un poco de la gastronomía del país gallo a Guatemala.



Aunque la base de su oferta es francesa, el chef Lazo ha conseguido una perfecta fusión con la influencia guatemalteca, ya que el menú, el cual cambia cada dos meses, incorpora ingredientes frescos cosechados en el país. Los comensales disfrutan de un menú que incluye entradas, platos fuertes y postres que despiertan su curiosidad por la alta gastronomía y los invita a regresar. Los brioche rolls La Maison se han posicionado como un ícono del restaurante. Desde el inicial roll de camarón hasta el famoso lobster roll, los brioche rolls han sido el platillo distintivo.

### CONTACTO

[f @lamoisongt](#)

[@lamoisongt](#)

☎ 2228 6123

☎ 4656 3882

📍 13 calle "A" 7-19, zona 10, Plaza Tiffany, local 1



**ambia**  
fusion dining & bar

### Un viaje por los sentidos

Si algo caracteriza a Ambia es el ambiente y experiencia que ofrece a sus comensales, no solo por la comida y excepcional servicio, sino también por estar dentro de un bosque de árboles de pino, lo que da un toque único y especial a la vivencia.

**Ambia fue reconocida dentro del libro Topbrands, El Libro de las Grandes Marcas en Guatemala, volumen III en 2016.**



El restaurante, un auténtico lugar de cocina de autor, abre sus puertas en el año 2003 con el deseo de innovar en el mercado de la gastronomía bajo el concepto de fusión, inspirado en tendencias mundiales. Y lo ha logrado al ofrecer un viaje por los sentidos de sus comensales, jugando con diferentes texturas y sabores que consigue al utilizar técnicas de vanguardia. Las tendencias de su oferta gastronómica van desde

Guatemala hasta el lejano oriente, con productos del más alto nivel de calidad.

El lomito Zacapa es un plato ganador de la marca, el cual se ha posicionado en su top seller durante varios años.

#### CONTACTO

[f @ambiagt](#)

[@ambiagt](#)

[✉ ambia@fdg.com.gt](mailto:ambia@fdg.com.gt)

[☎ 23124666](tel:23124666)

[📍 10ª 5-49, zona 14](#)



## Especialidades a la parrilla

Si se habla de especialidades a parrilla, es inevitable hacerlos de Brásica, un restaurante de comida internacional enfocado en carnes preparadas con este método y mariscos frescos. El sitio inició en 2011 y su objetivo era y ha sido siempre satisfacer las más altas expectativas de los consumidores.

Las langostas a la parrilla se han convertido en su plato insignia; otros ganadores son los ceviches peruanos, tartares de atún o salmón, tira-



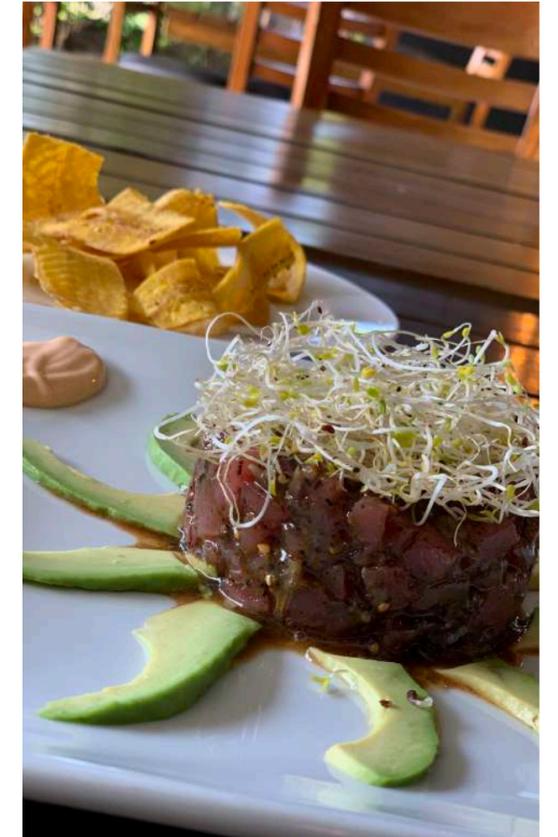
ditos de robalo o atún y los tacos de mariscos. Pero el menú hace un recorrido por las carnes acompañadas con deliciosas salsas de mostaza, gorgonzola o chipotle, o diferentes mantequillas, tales como la de trufa blanca. Las guarniciones y entradas se distinguen por ser muy diferentes a las que se encuentran en cualquier *steak house*: tostones con chorizo, hongos trufados, minihamburguesas *gourmet*, dip de espinaca y alcachofa, elaborados con materias primas de la más alta calidad.



Brásica cuenta con dos sedes, con atención al público de lunes a miércoles de 12:00 a 10:00 p. m., jueves a sábado de 12:00 a 11:00 p. m., domingo de 12:00 a 5:00 p. m. (solo almuerzo), y en zona 14 también ofrece desayunos de viernes a domingo de 8:00 a. m. a 11:00 a. m.

Fuera del campo de la gastronomía, el restaurante ha recibido reconocimientos por el apoyo y aporte a diferentes causas benéficas como Fundación Aldo Castañeda, ANINI, FUNSEPA y Hope of Life.

**En Brásica no encontrará solo una buena comida, ¡Brásica vende toda una experiencia que el cliente va a valorar!**



### CONTACTO

@Brassicagt

@brassicagt

Reservas:

3001-0673 y 4503-8714

2ª avenida 10-34, zona 10, Plaza The Village

Centro Comercial Parque Las Americas, zona 14



## Un trozo de Japón en Guatemala

Una vez el comensal entra en Kombu, se transporta a la idea que los creadores del restaurante tienen de Japón: Sharon Azañon y el chef Rodrigo Aguilar. Todo comenzó con un viaje que hicieron por Asia, que les hizo caer en cuenta que en Guatemala hacía falta una verdadera oferta de ramen. Al volver al país, buscaron recrear la experiencia de una Ramen Shop japonesa, donde el servicio es rápido y dinámico, pero sin faltar a la calidad. Su idea se hizo realidad el 5 de octubre de 2018.



Los productos locales de la mejor calidad se combinan con la técnica japonesa para crear platillos como «La picante», una ramen creada con chiles y que se convirtió en la favorita de los consumidores.

### CONTACTO

✉ [kombuantigua@gmail.com](mailto:kombuantigua@gmail.com)

📘 @komburamenshop

📷 @komburamenshop

☎ 7726-0462

📞 4067-3680

📍 1ª avenida Sur No. 19 C, Antigua Guatemala

**EL PARISINO**  
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CAFÉ

**Panadería y repostería francesa**

Fundada en el año 2012, El Parisino es una empresa que ha evolucionado desde ser productora y proveedora de la más fina panadería y repostería artesanal francesa a un portafolio importantes de clientes, entre ellos restaurantes y hoteles tanto de la Ciudad de Guatemala como de Antigua Guatemala, hasta su expansión con servicio de cafetería y tienda directa al público.



Son famosos sus *baguette*, *croissant*, el *brioche*, variedad de *quiches* y el *pain au chocolat*, además de otras delicias que sobresalen de sus menús, como los pies dulces, pasteles y una selección de *macarons* de diferentes sabores. En el restaurante se sirve comida de orígenes diversos del mundo, lo que le permite ofrecer un menú muy variado, como los huevos Shakshuka, una receta árabe, el sándwich Banh Mi. Los huevos benedictinos se han vuelto infaltables y los más solicitados de la carta de desayunos.

**En el año 2014, El Parisino recibe el reconocimiento por «El Mejor Macaron de Guatemala».**



La experiencia al comensal está envuelta de un ambiente que lo transporta a París por medio del olor a pan, la exposición en vitrina de los diferentes sabores de *macarons* y el delicioso y amplio menú.

**CONTACTO**

🌐 [www.elparisino.com](http://www.elparisino.com)

📘 ElParisinoGT

📍 elparisino/

📍 Plaza Musical, zona 10 / ☎ 2337-3240

📍 Diagonal 6, 13-63, Centro Comercial El Portón, zona 10 / ☎ 2228-6827

📍 Rooftop, Centro Comercial Oakland Mall, zona 10 / ☎ 3643-7248



Recetas sencillas, pero con sabor inigualable, preparadas a las brasas o en la cocina, se suman a la calidad de productos, como las mejores carnes, un servicio de primera clase en las cómodas y acogedoras instalaciones y la experiencia, para ofrecer a los clientes una experiencia diferente.



## Una cocina de tradición familiar

El legado de doña Julia Novella de Montano, que tenía un profundo conocimiento sobre cocina y la que delegó en su familia, es la base sólida de lo que hoy son los restaurantes Montano's. Y aunque su libro de recetas va por su decimocuarta edición, por alguna razón nunca incluyó la salsa de la carne asada, uno de los secretos mejor guardados y responsable en parte del éxito de Montano's.

La receta de la salsa fue utilizada, por primera vez, en 1970, en el restaurante La Hacienda Angus Steak House; en 1976, esta fue mejorada con la apertura de un nuevo restaurante: el Rodeo Steak House, que fue por 25 años el restaurante premium de carne de Guatemala. Aunque han intentado recrearla, Montano's Steak House es el heredero de la receta original utilizada en carne y platos a la parrilla.



**Montano's Steak House fue nombrado como restaurante reconocido a nivel centroamericano SOL Y LUNA**

No deje de probar la entraña importada Kansas Cut, la más solicitada por los comensales.

### CONTACTO

- 🌐 [www.montanos.com.gt](http://www.montanos.com.gt)
- 📘 @montanosgt
- 📷 @montanosgt
- ☎ 2505 7000

# melí meló

fusión peruana



## Con aires peruanos

En un ambiente versátil, Melí Meló ofrece una diversa cocina de calidad. Todo inició en 2012, cuando, en un pequeño local de la avenida Las Américas, los dueños ofrecían una variedad de boquitas para llevar a casa y solo los fines de semana preparaban ceviche peruano. Pero las cosas buenas se dan a conocer por sí mismas, justo lo que le sucedió a Melí Meló, que hoy presenta una carta diversa. Por un lado, el comensal encuentra los platillos más peruanos, como el infaltable ceviche o un lomo salteado



y, por el otro, una serie de platos fusionados con otras cocinas, donde no falta algún toque peruano, ejemplo de ello son los raviolos de ají de gallina o los ya famosos *rolls* acevichados, donde una combinación de sabores cítricos del ceviche se juntan con la cocina japonesa. Los sabores de casa que cualquier peruano reconoce están presentes en las preparaciones, que ahora también han calado en el paladar del comensal guatemalteco.



### CONTACTO

- 📌 Meli Melo Fusion Peruana
- 📍 @Melimelofusionperuana
- 📞 Whatsapp: 5151-3535
- 📍 5ª avenida 7-62, Centro Comercial Euroshops local 15, zona 14

RESTAURANTE

# La Pista



## Ambiente relajado, buena oferta gastronómica

Mucha hospitalidad, comida innovadora y un ambiente al aire libre y muy cómodo dentro de la ciudad es lo que encontraban los comensales que visitan La Pista, un restaurante que inició como una pista de carritos de control remoto, un lugar muy juvenil y que ofrecía algunos sándwiches y hamburguesas a quienes acudían a disfrutar de su *hobbie*. Con el tiempo, el chef Rick Zachrisson ha convertido el establecimiento en un restaurante con una oferta gastronómica que se define como americana e internacional. Los comensales pueden encontrar desde platos sencillos como hamburguesas o sándwiches hasta platillos más elaborados, como *risottos* o pastas.

Las croquetas de jamón serrano y el pulpo salteado son los platillos favoritos de los clientes, pero constantemente La Pista está innovando su cocina, por lo que siempre encontrarán nuevas opciones para probar.



**La Pista se encuentra entre el listado de los mejores restaurantes de la Ciudad de Guatemala y ha sido reconocido internacionalmente.**



### CONTACTO

@lapista

☎ 3174 -6160

📍 Km 9 carretera a Muxbal, zona 1,  
Santa Catarina Pinula

# milé

CUISINE DE SAISON

## Cocina de temporada con influencia francesa

Así se define el concepto del restaurante Milé que, sin embargo, no deja de tener influencia local. El restaurante funciona bajo un concepto sostenible, tanto en el proceso de producción como en su forma de escoger los ingredientes a lo largo de las temporadas del año.

Milé nace gracias a la pasión de una familia hacia la gastronomía y la hospitalidad, que desean crear un concepto diferente a lo que hasta entonces se veía en Guatemala, resaltando la excelencia en la comida, las bebidas, el servicio y hospitalidad. La filosofía de su chef es simple: «crear una cocina que reúna a los pueblos». El trabajo de un chef no es hacer cosas que ha hecho alguien antes, sino pensar y crear una nueva cocina para evolucionar en el tiempo. Para lograr este objetivo, el restau-



rante mantiene una relación estrecha con sus proveedores y trabajar en conjunto para elegir los mejores productos que provienen de las distintas regiones de Guatemala, y así poder utilizarlos en sus cocina. El resultado, aprovechar la riqueza y diversidad de los productos locales para preparar en casa una variedad de ingredientes, como su propia mantequilla, quesos, helados, entre otros.

Cada temporada tiene sus platillos emblemáticos, si está de suerte, puede probar el róbalo *beurre blanc* o los raviolis de langosta.



El sofisticado y elegante espacio donde se ubica Milé es una casa perfecta para disfrutar de una cocina contemporánea y clásica. La decoración fue inspirada por las artesanías, como las piñas de Michoacán, y obras de artistas latinoamericanos. El espacio está dividido entre el comedor principal, un área *lounge* con bar y un salón privado; también se puede disfrutar de un bello jardín.

El comensal puede sentirse parte de la preparación de los platillos, por el concepto de cocina abierta que presenta, mientras disfruta de un vino de su selecta cava, todo refuerza el concepto de Milé: calidad de comida, vino, arte y atención especial en los detalles.

**El nombre Milé fue creado con las iniciales de los nombres de la familia y refleja su cultura como restaurante: todos son una familia.**

### CONTACTO

🌐 [www.restaurantemile.com](http://www.restaurantemile.com)

📱 @restaurantemilegt

☎ 2333-4785, 2337-1784 y 4578-0623

📍 Diagonal 6, 13-63 zona 10 Centro Comercial El Portón

*Le Petit*  
**PARIS**  
PATISSERIE • TRAITEUR

*La CUISINE*  
BOUTIQUE GASTRONOMIQUE

## Un viaje degustativo por Francia

El restaurante La Cuisine inició hace cinco años, pero detrás de su éxito y calidad, está la marca Le Petit Paris, que ya lleva diez años en el mercado, con su repostería francesa, pasteles y macarons.

Todo empezó cuando, a finales de 2008, los propietarios decidieron producir repostería francesa y pasteles para surtir el mercado guatemalteco con productos que se conseguían solo si se viajaba a Europa o Estados Unidos, pero elaborados con ingredientes locales e importados de gran calidad. En 2011, abren sus propias tiendas Le Petit Paris, catering y restaurante La Cuisine, que complementan así la oferta gastronómica francesa.



**Fabiola Pereira, chef y fundadora de Le Petit Paris y Le Cuisine, recibió, de manos del Gremio de Alimentos y Gastronomía, el Tenedor de Oro en 2017.**



El restaurante cuenta con varios platos de una *brasserie* francesa: ensaladas frescas, sándwiches como *croque monsieur*, sopas francesas y los especiales de la semana, como lomito, salmón, róbalo y productos del mercado fresco disponibles según las estaciones. Los desayunos son clásicos, con huevos benedictinos, *croque madame*, tostadas a la francesa, entre otras opciones de la carta. Pero si se habla de los emblemáticos, el *croque monsieur*, la sopa de cebolla gratinada con queso o el lomito café de París sobresalen, sin dejar de lado, por supuesto, los famosos *macarons*, la tartaleta maracuyá-frambuesa y la *crème brûlée* de vainilla, así como los *petits gâteau* franceses.



La experiencia, en conjunto, es un viaje gastronómico y degustativo por Francia, a través de platillos de diferentes regiones del país.



### CONTACTO

🌐 [www.lepetitparis.com.gt](http://www.lepetitparis.com.gt)

📱 @lepetitparisgt

📱 @lacuisinegt

📍 @lepetit.parisgt

📍 @lacuisinegt

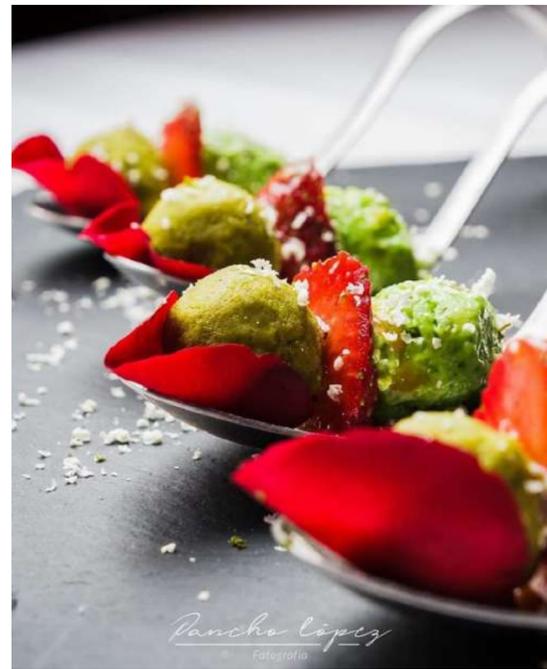
📍 Paseo Cayala, zona 16, local D1-104B

📍 Le Petit Paris, centro comercial  
Majadas Once, zona 11



## Experiencia sensorial de cocina bioneural

La experiencia de un atelier culinario, con una atención personalizada de primera, se hace realidad en Quintana Bistrot. Este restaurante tiene más de veinte años de recorrido, el cual inicia como un servicio de catering VIP en los años noventa que luego evoluciona como un club gastronómico *members only* denominado Casa Quintana y *pop up* en zona 14 y Antigua Guatemala a principios de los años 2000. Quintana Bistrot empezó con un aforo de 3 mesas y ha pasado por varias sedes.



La cocina de autor de Quintana Bistrot es resultado de la experiencia de múltiples viajes alrededor del mundo de su chef Alex Quintana y Moreno, unido a una pasión por el arte culinario, lo que lo lleva a, más que preparar, hacer alquimia por medio de olores, sabores y texturas. Un trabajo dedicado, delicado, sorpresivo y, al mismo tiempo, irreverente que, por medio de las bases de *slow food* y cocina bioneural de autor, cuenta leyendas culinarias nacidas de historias urbanas vividas alrededor de la magia e ingredientes de la cocina mesoamericana que toman en cuenta el legado milenario, todo apoyado con técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia.

**El chef Alex Quintana y Moreno ha recibido más de 25 medallas en festivales culinarios nacionales e internacionales; tres Tenedores de Lujo como mejor restaurante del país; Celebrity Partner culinario del Programa Mundial de Alimentos de la ONU; y Mejor Emprendimiento Culinario por el gobierno alemán.**



### CONTACTO

☎ Para reservación: 50125914

📍 Plaza Fontabella, Plaza de los Pinos, local D-16



## El arte de la transformación

Si hay una forma de definir qué es Fermento, esa es ecléctico. Su mezcla de gastronomía sureña estadounidense, italo-francés y asiática son su carta de presentación, aunque, como afirma su chef, Héctor Castro, no está casado con ningún tipo de cocina y, constantemente, experimenta platillos nuevos con ingredientes y técnicas nuevas.



Y ¿cómo nace Fermento?, el concepto es el resultado de la experiencia y los viajes, que lo llevan a trabajar en yates privados y una isla privada en el Caribe. Luego de cinco años de aventura, regresa a Guatemala y, en marzo de 2019, abre sus puertas Fermento.

Si se habla del menú, el chef destaca platillos tan variados como los raviolis de calabaza rostizada con mantequilla de salvia; el filete de róbalo sobre puré de papa, hinojo y sambuca con *beurre blanc*; o el *ribeye* servido con *dauphinoise* de papa y zanahorias glaseadas.

La hamburguesa precisa una descripción aparte: simple, pero si algo la hace especial es que todo está hecho en casa: el pan, la mayonesa de cebolla caramelizada, la salsa de tomate, el tocino curado y ahumado y la torta 50/50 cerdo y res (con grasa del *ribeye*). Otros platillos a destacar son los tacos de tocineta oriental, la decadente terrine de chocolate, los *waffles* con pollo frito y los *bloody mary* con gazpacho de tomates ahumados preparados para los domingos de *brunch*. Para acompañar, una pequeña, pero selecta carta de vinos.



Todo está cuidado en el ambiente como lo está en la carta, desde el diseño de interiores e iluminación cálida, espacios al aire libre, sus rincones acogedores, hasta la colección de arte privado de artistas nacionales y la selección de la música que ambienta.

### CONTACTO

- 🌐 [www.fermentoantigua.com](http://www.fermentoantigua.com)
- 📘 @FermentoRestaurante
- 📷 @fermentoantigua
- ☎ 7832 7473
- 📍 1ª avenida Sur. No. 9, Antigua Guatemala

**Fermento es para ir solo o acompañado a pasar un rato muy agradable y salir con ganas de regresar.**

## MERCADO 24



### Cocina guatemalteca no tradicional

Si hay una forma cómo se define Mercado 24 esa es como cocina guatemalteca no tradicional, donde las tostadas de pescado son las reinas en la preferencia de sus comensales, así como su cocina de mar.



**Mercado 24 es acreedora de un Tenedor de Oro y varias menciones en medios y revistas internacionales, como Food & Wine, The New York Times y New Yorker.**



La calidad de los ingredientes que tiene Guatemala fue la inspiración para dos amigos que luego de vivir muchos años fuera del país regresan y deciden lanzar Mercado 24. Y ¿por qué el nombre? El concepto hace referencia que la Ciudad de Guatemala cuenta con 23 mercados municipales y cantonales, de donde proviene la materia prima, el restaurante se convierte en el número 24.

#### CONTACTO

@mercado24gt

☎ 2234-5944

📍 Via 5 2-24, zona 4

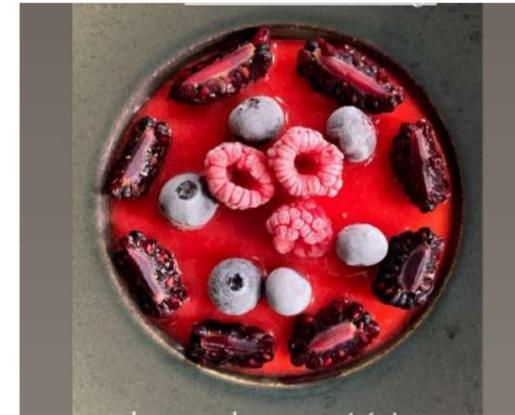


## Destino gastronómico en Antigua Guatemala

Restaurante Casa Santo Domingo nace antes que el hoy emblemático hotel que lo acoge. El restaurante ofrece diversidad de platillos de autor de primera, preparados con ingredientes frescos y cercanos que hacen la diferencia en su oferta gastronómica. La clave, de acuerdo con su chef ejecutivo, Mario Campollo, es la constante innovación, ofrecer platos nuevos y adaptar la carta a los gustos y preferencias de los comensales para que deseen regresar



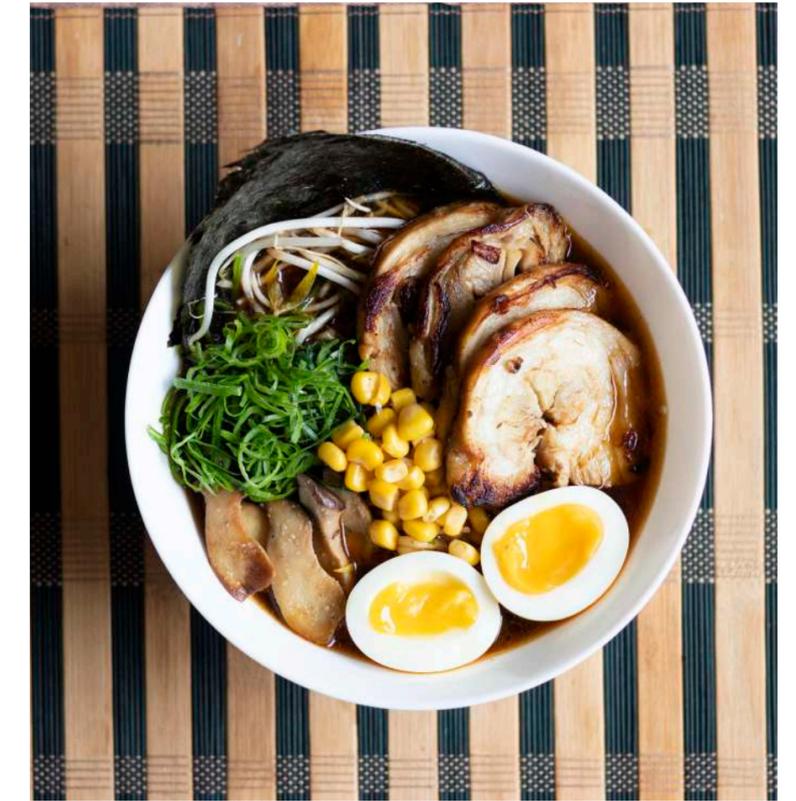
Si se pregunta por el platillo emblemático, los ravioli de calabaza a la crema de hongos porcini son un ganador entre los comensales del restaurante y los eventos que se organizan en el hotel, adicional, ha sido premiado en dos festivales gastronómicos.



**Mario Campollo, chef ejecutivo del restaurante Casa Santo Domingo, ha sido reconocido como Guatemalteco Ilustre elegido por el público y como Mejor Chef de Guatemala en dos ocasiones.**

### CONTACTO

- 🌐 [www.casasantodomingo.com.gt](http://www.casasantodomingo.com.gt)
- 📘 [casasantodomingoguatemala](https://www.facebook.com/casasantodomingoguatemala)
- 📷 [hotelcasasantodomingo](https://www.instagram.com/hotelcasasantodomingo)
- ☎️ +502 7820-1220



En Naru, el cliente es lo más importante y está presente en cada momento del proceso, desde la búsqueda de ingredientes hasta el servicio en sala o en los pedidos a domicilio. Hoy, gracias al cuidado de cada detalle, el restaurante ya cuenta con dos sedes, donde el platillo consentido de los comensales es el *I lob you*, un roll con langosta.



## Técnicas japonesa, Ingredientes locales

Ese es el concepto de Naru, donde ambos se fusionan para adaptar su menú a los sabores nacionales y ofrecer un diferenciador del resto de ofertas de *sushi* en el mercado, así como la experiencia de poder interactuar con el *shushero* (cocinero con experiencia en elaboración de sushi o platos japoneses). Los comensales pueden preguntar o pedir la recomendación del cocinero mientras se sientan en la barra y ven preparar los platos, esto mejora la experiencia y es un aspecto determinante en el concepto del restaurante.



### CONTACTO

[f @narujc](#)

[@narujc](#)

☎ 2458-2158 / 2309-8044

☎ 5890-6487

📍 Boulevard Los Próceres 8-50, zona 10, centro comercial Gourmet Center, local 16  
📍 2ª calle 17-88m zona 15, centro comercial Pacific Vista Hermosa



## Comida cotidiana elevada con creatividad

La Tavola Creative Bistro empezó con el sueño de la chef Michele Siman, quien deseaba ofrecer comida no solo creativa sino también casual. Encontró la inspiración en un viaje a Italia, donde el ambiente acogedor de las *trattorias* le pareció acogedor y perfecto para ofrecer cocina no solo italiana sino también internacional. Y su sueño se hizo realidad en 2015, hoy, con dos sedes, es un restaurante de cocina internacional casual creativa.



**A lo largo de sus seis años de existencia, La Tavola ha participado en el Festival Gastronómico.**

Aunque muchos restaurantes ofrecen cocina creativa, La Tavola se diferencia porque eleva platos que suelen ser muy cotidianos, este es el caso de los *pancakes*, su platillo más emblemático. Hechos a fuego lento y con una consistencia esponjosa, cada temporada innovan con sabores inesperados, como lotus, Captain Crunch, Crispin, chocolate Ferrero, entre otros. Otros ejemplos de sus inspiraciones son el aguacate tempurizado, los chicharrones de oreja de cerdo y su mezcla de panceta con sandía, todos platos creativos, deliciosos y asequibles.



### CONTACTO

[f la tavola- creative bistro](#)

[@latavolabistro](#)

[Gourmet Center, zona 10 / 22286310](#)

[Rooftop de Oakland Mall / 23365702](#)



### Cocina panasiática

Un viaje por India, Tailandia y Hong Kong se volvió la experiencia inspiradora para abrir Tres Elefantes. Los platos son únicos, con sabores distintos, pero que invitan a aventurarse en esa cultura culinaria, la cual incluye, también, comida vietnamita y, más recientemente, la tradicional ramen japonesa; esta última se ha convertido, junto con el pad thai, en los platillos emblemáticos del restaurante.



**Tres Elefantes obtuvo el tercer lugar en el concurso El Tenedor de Oro en 2018.**



**CONTACTO**

@treselefantesgt

@treselefantes

2309-6647 / 4672-3411

Plaza Futeca, zona 14

# Casa Escobar

STEAK HOUSE



## Desde siempre, los mejores cortes

Lejos quedaron los años cuando el objetivo era ofrecer a los clientes de su carnicería los mejores cortes para disfrutar en casa. Hoy, veinticinco años después, aquel emprendimiento se convirtió en Casa Escobar Steak House, desde donde los propietarios siguen ofreciendo alimentos de calidad, pero convertidos en asados *premium* preparados en una parrilla artesanal de carbón de encino que aporta un sabor diferenciador e inigualable al paladar de los comensales. Casa Escobar Steak House cuenta con tres sedes: una en zona 10, otra en Cayalá y otra en Antigua Guatemala, ciudad que los vio nacer.

El puyazo Rey, un corte alto de 2,5 libras de puyazo *prime* tenderizado por 12 horas que le aporta gran sabor, suavidad y jugosidad, es el platillo preferido por los comensales, así que ya sabe qué pedir si visita una de las sedes de Casa Escobar Steak House



**La sede ubicada en zona 10, fue nombrada patrimonio cultural art déco y ganó doble mención de honor de la categoría de hospitalidad en interiores, diseño y paisajismo en el año 2019.**



### CONTACTO

🌐 [www.casaescobar.com.gt](http://www.casaescobar.com.gt)

📘 @casaescobargt

📷 @casaescobargt

📍 Paseo Cayalá, 6ª avenida, zona 10  
📍 Antigua Guatemala.



**Una comida en Portal del Ángel es mucho más que una buena carne a la parrilla, es la experiencia de la espectacular vista a la ciudad en su sede de carretera a El Salvador o el acogedor ambiente de Plaza Fontabella, la variada gastronomía y la hospitalidad de su personal.**

## Carnes, mariscos y mucho más a la parrilla

Cortes argentinos importados, sal del Mediterráneo y una parrilla ensamblada por maestros parrilleros argentinos hacen la diferencia en la oferta gastronómica de Portal del Ángel, el concepto que abre sus puertas por primera vez en el año 2000 en carretera a El Salvador, y que luego amplía con una segunda sede en Plaza Fontabella a partir de 2009.

La calidad de todos los platillos y la creación de nuevos está a cargo del chef ejecutivo Avelino Figueroa, de nacionalidad argentina. Las especialidades de la casa son un buen ojo



de bife (*ribeye steak*), que es un chuletón del corazón del lomo bajo, una de las piezas más apreciadas de la parrilla por su ternura y sabor intenso, o un *tomahawk*, un filete grueso con exquisito sabor por su marmoleo y hueso que le aporta un sabor increíble. Y si de postres se trata, el flan del Ángel es un clásico que se debe probar.



Pero no solo de carne se trata, El Portal del Ángel también incluye en su menú una variedad de pescados y mariscos frescos nacionales cocinados a fuego lento, todo acompañado de una excelente selección de bebidas originales de diferentes nacionalidades y una amplia carta de vinos. El cierre puede ser un dulce pecado de su carta de postres hechos en casa y un buen café orgánico de finca El Catuai, Santa Elena Barillas (sabor finamente especiado y dulce), empaçado especialmente para Portal del Ángel o una amplia variedad de digestivos.

Ambas sedes cuentan con amplio espacio y salones privados que hacen de Portal del Ángel una opción perfecta para cualquier ocasión.

### CONTACTO

🌐 [www.elportaldelangel.net](http://www.elportaldelangel.net)

📘 @ElPortaldelAngel

📷 @elportaldelangel

☎ 2204-6200

📍 4ª. avenida y 12 calle,  
Plaza Fontabella, zona 10

# QUINO'S

## PIZZERIA

### Pizza y mucho más

La masa madre italiana es el secreto de Quino's y sus pizzas artesanales. Aunque tiene esa fuerte raíz napolitana, el restaurante goza de libertad creativa a la hora de armar su menú, por ello, adicional de ofrecer la típica Margarita, también se puede encontrar la *pizza Masala*, que es el *tikka masala* en forma de *pizza*, o alitas de pollo, *carpaccio* o incluso *cheesecake*. Y si hablamos de los favoritos de los comensales, este último, junto con las alitas angelicales con BBQ y la reina de las setas, sobresalen por mucho.



**Como parte de su evolución, Quino's se convirtió en fábrica y distribuidor de productos congelados empacados al vacío con 18 puntos de venta, incluidos algunos supermercados.**



Para Quino's es muy importante el ambiente y la experiencia que el restaurante ofrece a través de su arquitectura, decoración y música, por ello no deja nada al azar para convertirse en ese lugar moderado y *trendy* que encanta a sus comensales.

#### CONTACTO

[f @quinospizzeria](#)

[@quinospizzeria](#)

☎ 2309-6647 / 4672-3411

📍 Cuatro Grados Norte, centro comercial Miraflores y Décima Plaza.

PATIO  
Nº 14  
SAN ROMÁN



### Comida casera internacional

Con dos años en el mercado, Patio San Román conoce bien la diferencia entre comida de casa y comida casera. Esta última, es la comida nostálgica, aquella que recuerda a la infancia, esos olores, colores, sabores y sonidos que transportan a momentos de la vida en los que todo era más simple; es aquella comida que despierta algo dentro, un sentimiento de familiaridad, y esa es la inspiración que mueve al restaurante. Su gastronomía se caracteriza por ofrecer una comida casera internacional: son recetas que se pueden encontrar en distintas culturas, emblemáticas de cada país.

Pero el concepto no solo se queda en los alimentos, se traslada a todo, incluido el nombre, que surge de reconocer el valor especial que tienen los patios dentro de la cultura guatemalteca; es el lugar donde se juntan las familias, donde se crean momentos y está lleno de recuerdos, y es donde se junta toda la familia y se comparte en torno a la comida y bebida. San Román, por su parte, responde al santoral; es el santo del 28 de febrero, cumpleaños de uno de los fundadores. Como centro de la cocina de Patio San Román está el el horno de leña que representa los fogones en las casas.



La sala y el ambiente se caracterizan por ser casual y relajados, un ambiente amigable con atención al detalle y al buen servicio. En la barra se pueden encontrar los frescos emblemáticos de Guatemala. Otra especialidad son los fermentados: cerveza y vinos, las bebidas que acompañan las comidas y días de descanso, y con las que puede disfrutar el patillo emblemático del restaurante: las costillas en barbacoa.



***Patio San Román es un espacio verde lleno de vegetación, representativo de los patios donde se reúne la familia.***



#### CONTACTO

San Román Guatemala  
 @sanromangt  
 2228-6547  
 12 calle 4-15, zona 14



### Al puro estilo español

Después de 39 años, Marios sigue siendo reconocido como uno de los mejores restaurantes del país, considerado para muchos el mejor restaurante español de Centroamérica. Su nombre viene de su chef, socio y fundador, quien sigue a la cabeza de su cocina como lo ha hecho desde el primer día.



La gastronomía tradicional española es la especialidad de la casa, se le distingue por los callos a la madrileña, el lechón al horno y sus excelentes mariscos y pescados frescos. Pero si hay un plato famoso en Marios, ese es la paella, la mejor de Guatemala según muchos de sus clientes y amigos. Sin importar la variedad que se pida, de mariscos, mixta, valenciana y negra, todas son deliciosas, incluso si no las disfruta en el lugar y se pide a domicilio.



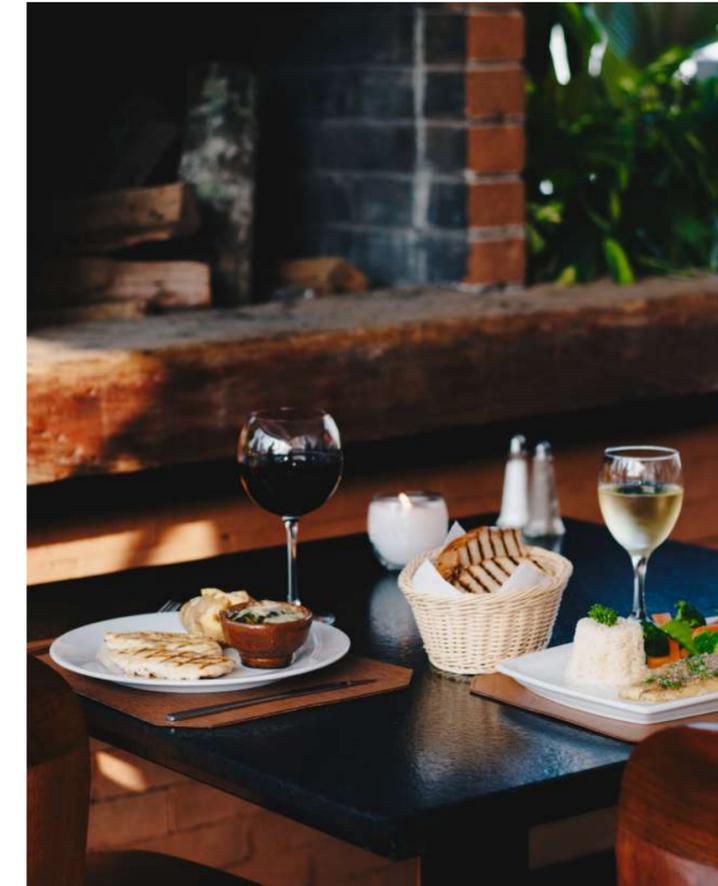
En 2016, el restaurante se muda a una nueva sede, que le permite disponer de un bar donde, además de disfrutar de todo su menú, ofrece un ambiente lounge, música y cócteles. Marios también cuenta con cinco salones privados, todos ellos equipados con TV, internet y con capacidad para hasta dieciséis comensales, donde se pueden celebrar reuniones de negocio, familiares e incluso celebrar cumpleaños con amigos.

#### CONTACTO

- @MariosRestauranteGT
- @Mariosrestaurante
- 2367 6767
- 14 calle 1-42, zona 10



La historia de La Estancia empieza en el año 1974, con la llegada Carlos Castelli, uruguayo de origen, y quien tenía una pasión por los mejores cortes. Desde ese momento se encendieron las parrillas de la primera Estancia, sobre la avenida Reforma, cuarenta y siete años después y doce sedes más, siguen los fuegos despachando parrilladas con la mejor calidad para todos los guatemaltecos. La carne, por supuesto, es la protagonista de cada platillo, pero también las recetas de tradicionales embutidos y su pastelería ciento por ciento artesanal.



## Pasión por los cortes

La Estancia no es solo una parrilla, se convirtió en el restaurante para disfrutar los momentos importantes de la vida, es el lugar que se visita para desayunar en familia, almorzar mientras se cierra algún negocio, tomar el café con un postre y ponerse al día con amigos o celebrar una noche especial con la pareja. El equipo al completo cuida cada detalle para que la estadía del comensal sea placentera, en un ambiente agradable y con alta calidad de alimentos.



**El restaurante La Estancia fue reconocido como una de las marcas Topbrands dentro de El Libro de las Grandes Marcas en Guatemala, volumen III en 2016. Para ser seleccionada se utilizan los siguientes criterios: Dominio de mercado, lealtad de marca, longevidad, aceptación general y confianza.**

### CONTACTO

- 🌐 [www.restauranteestancia.com](http://www.restauranteestancia.com)
- 📱 @restauranteestancia
- 📷 @restauranteestancia
- ☎ 23316607 / Servicio al cliente: 56337007
- 📍 Avenida Reforma 8-89, zona 10



# AVANT LIFESTYLE

*Presented by*



PROXIMAMENTE STYLE + RELOJES