

---

Quality Food Made  
By Graduates of the  
CECAP Culinary Program

---



---

Comidas y Bebidas Preparadas  
por Graduados y Graduadas del  
Programa Culinaria de CECAP

---

## MENÚ DEL ALMUERZO LUNCH MENU

### **SANDWICH DE POLLO GRILLED CHICKEN SANDWICH Q40**

Pollo asado con pan hecho en casa con lechuga, tomate y salsa de la casa. Servido con frutas o ensalada.  
Grilled chicken breast on a fresh-baked roll with lettuce, tomato and a tangy sauce. Served with fruit or salad.

### **SANDWICH DE BERENJENA CON QUESO CHEESY EGGPLANT SANDWICH Q45**

Berenjena a la parrilla y tomates asados con mozzarella y parmesano. Servido en un pan de la casa con ensalada.  
Grilled eggplant and roasted tomatoes with mozzarella and parmesan. Served with a homemade bun and salad.

### **SOFRITO DE BERENJENA ESTILO CRUCEÑO SANTA CRUZ EGGPLANT STIR-FRY Q45**

Berenjena salteada con albahaca, pimienta rosada y pollo o tofu. Servido con arroz.  
Stir-fried eggplant with basil, pink peppercorns and chicken or tofu. Served with rice.

### **EL SANTIAGO Q45**

Pollo o berenjena asada cubierta en chiles pimientos, mozzarella y albahaca. Servido con arroz y verduras salteadas.  
Grilled chicken or eggplant covered in roast bell peppers, mozzarella and basil. Served w/ rice and sautéed vegetables.

### **TACOS Q40**

Tortillas con cebolla caramelizada, verduras, champiñones, cilantro, pico de gallo y ensalada. Agrega pollo (+Q10).  
Tortillas filled with caramelized onion, vegetables, mushrooms, cilantro, pico de gallo and salad. Add chicken (+Q10).

## PLATOS TÍPICOS GUATEMALAN FAVORITES

### **TAYUYOS Q35**

Plato típico del campo. Tamalitos de maíz rellenos de frijoles con queso, guacamole, pico de gallo y pico de maíz.  
Farmers' favorite tamales stuffed with black beans. Served w/ guacamole, cheese, pico de gallo and corn salad.

### **PEPIÁN Q40**

El plato Guatemalteco más famoso a base de una salsa de semillas, cacao y canela con arroz, tortillas y tofu o pollo.  
Guatemala's most famous dish. A thick blend of seeds, cacao and spices served w/ rice, tortillas and chicken or tofu.

### **PULIQUE Q40**

Plato en días festivos de Santa Cruz a base de maíz, hierbas y achote. Servido con verduras, tortillas y tofu o pollo.  
Herbed corn-based stew popular during Santa Cruz festivals. Served with rice, tortillas and tofu or chicken.

### **KAQ'IK DE DOS CARNES TWO MEAT STEW Q53**

Salsa roja a base de chiles Cobaneros con pollo y carne de res. Servido con aguacate, arroz y tortillas (*poco picante*).  
Chicken and beef stew made with three locally grown chilies. Served w/ avocado, rice and tortillas (*mildly spicy*).

### **GUISADO Q50**

Carne de res en una reducción de tomates, chile pimiento, vino tinto e hierbas. Servido con ensalada y tortillas.  
Beef braised in a tomato, red wine and Guatemalan herb reduction. Served with vegetables, salad and tortillas.

Agregáale Aguacate a Cualquier Plato Add Avocado to Any Dish **Q6**

---

Alimentos preparados por los graduados del Programa Culinaria de CECAP. Todos los ingresos apoyan al Programa Culinaria.  
Food prepared by graduates of CECAP Culinary Program. All proceeds support the Culinary Program.

**GRACIAS POR APOYAR A CECAP! THANKS FOR SUPPORTING CECAP!**

## ENSALADAS FRESCAS FRESH SALADS

### TOSTADAS CON ENSALADA TOSTADA SALAD Q35

Ensalada Cruceña orgánica con verduras, frijoles negros y queso con tostadas crujientes. Agrega pollo (+Q10).

Fresh organic salad with vegetables, refried black beans and cheese served over crispy tortillas. Add chicken (+Q10)

### ENSALADA ATITLÁN ATITLÁN SALAD Q35

Ensalada orgánica con verduras locales y nuestro aderezo casero. Agrega pollo (+Q10)

Organic salad greens with local vegetables and our house dressing. Add chicken (+Q10)

### ENSALADA DE PASTA GUATEMALTECA GUATEMALAN HERBED PASTA SALAD Q40

Ensalada de pasta con pesto de hierbas Guatemaltecas servido con lechugas orgánicas, verduras y queso fresco.

Pasta salad dressed in a Guatemalan herb pesto served with fresh greens, vegetables and cheese.

## BEBIDAS DRINKS

### Licuados

#### Fruta de Temporada Fruit Smoothy

Agua Water ..... Q13

Leche Milk ..... Q15

Yogurt ..... Q18

#### Verdecito ..... Q22

Piña, Apio y Perejil

Pineapple, Celery and Parsley

#### Banana y Cacao ..... Q22

### Limonada Lemonade

Agua Water ..... Q12

Soda ..... Q15

### La Nancy ..... Q15

Rosa de Jamaica, Jugo de Limón y Soda

Hibiscus Tea, Lime Juice and Soda

### Balam ..... Q15

Piña, Jengibre y Chan

Pineapple, Ginger and Chia

### Kombucha ..... Q25

### Horchata ..... Q15

Refreshing rice-based drink w/ cinnamon

### Café Frío Iced Coffee ..... Q12

### Té Frío Iced Tea ..... Q12

### Agua Mineral Mineral Water ..... Q8

---

### Café Coffee ..... Q10

### Variedades de Té Assorted Teas ..... Q10

### Té Chai Chai Tea ..... Q15

### Chocolate Guatemalteco ..... Q13

Guatemalan Hot Chocolate

---

### Cerveza Nacional Domestic Beers ..... Q20

### Cerveza Artesanal Craft Beers ..... Q30

### Vino de la Casa House Wine

Copa Glass ..... Q25

## POSTRES DESSERTS

### Mole de Plátanos Fried Plantains with Mole Chocolate Sauce ..... Q15

### Helado Artesanal de la Casa Homemade Ice Cream ..... Q20

### Pastel de Zanahoria y Coco con Chocolate Chips Carrot Coconut Cake w/ Chocolate Chips ..... Q20

Ver el Pizarrón para Especialidades del Día Check Board for Daily Specials



Cafe Sabor Cruceño es un negocio sin fines de lucro apoyado por Amigos de Santa Cruz ONG. Amigos ha estado educando y empoderando las comunidades de Santa Cruz desde 1998. Aprende más sobre nuestros programas en nuestra revista, pregunta a tu mesero o visita nuestro sitio web.

[www.amigosdesantacruz.org](http://www.amigosdesantacruz.org)

Cafe Sabor Cruceño is a nonprofit social enterprise supported by the Amigos de Santa Cruz Foundation. Amigos has been educating and empowering the Santa Cruz community since 1998. Learn more about Amigos' programs in our newsletter, ask our staff or visit our website.

---

Quality Food Made  
By Graduates of the  
CECAP Culinary Program

---



---

Comidas y Bebidas Preparadas  
por Graduados y Graduadas del  
Programa Culinaria de CECAP

---

## MENÚ DEL DESAYUNO BREAKFAST MENU

### **PLATO DE FRUTAS MIXTAS SEASONAL FRUIT BOWL Q32**

Servido con yogurt y granola de la casa. Served with yogurt and house-made granola.

### **OMELETTE DE DÍA OMELET OF THE DAY Q35**

Servido con salsa de tomate y tortillas o pan. Served with tomato relish and tortillas or toast.

### **DESAYUNO SABOR CRUCEÑO SANTA CRUZ BIG BREAKFAST Q38**

Torta de huevo con queso fresco, frijoles y plátanos. Servido con salsa casera, guarnición de elotes y tortillas de maíz.

Omelet with cheese, beans and fried plantains served with our house tomato sauce, corn salad and corn tortillas.

### **PANQUEQUES CLÁSICOS CLASSIC PANCAKES Q35**

Panqueques a base de harina de trigo acompañados con frutas, yogurt y miel de abeja orgánica.

Three pancakes made with wheat flour accompanied by fresh fruit, yogurt and local organic honey.

### **PANQUEQUES AZULES BLUE CORN PANCAKES Q45**

Panqueques de harina de maíz azul servidos con frutas de la temporada, yogurt, jarabe de panela y almendras tostadas.

Blue corn pancakes served with fresh fruit, yogurt, locally-made panela syrup and toasted almonds.

### **EL DESAYUNO DE AMIGOS THE AMIGOS BREAKFAST Q42**

Dos huevos al gusto, tocino, plátanos fritos, crema y pan tostado.

Two eggs any style served with bacon, fried plantains, cream and toast.

### **HUEVOS RANCHEROS Q40**

Dos huevos fritos, crema y frijoles negros volteados encima de tortillas crujientes cubiertas en salsa ranchera.

Two fried eggs, refried black beans and cream served over crispy tortillas covered with tomato ranchera sauce.

## EXTRAS SIDES

**Tocino** Bacon ..... Q12

**Pan Tostado** Toast ..... Q10

**Tortillas** ..... Q6

**Frijoles Negros** Black Beans ..... Q6

**Platanos con Crema** Plantains w/ Cream ..... Q10

**Dos Huevos al Gusto** Two Eggs Any Style ..... Q10

**Papas de la Casa** Home Fries ..... Q10

**Aguacate** Avocado ..... Q6

---

Alimentos preparados por los graduados del Programa Culinaria de CECAP. Todos los ingresos apoyan al Programa Culinaria.  
Food prepared by graduates of CECAP Culinary Program. All proceeds support the Culinary Program.

**GRACIAS POR APOYAR A CECAP! THANKS FOR SUPPORTING CECAP!**

## BEBIDAS DRINKS

### Licuados

#### Fruta de Temporada Fruit Smoothy

Agua Water ..... Q13

Leche Milk ..... Q15

Yogurt ..... Q18

#### Verdecito ..... Q22

Piña, Apio y Perejil

Pineapple, Celery and Parsley

#### Banana y Cacao ..... Q22

### Limonada Lemonade

Agua Water ..... Q12

Soda ..... Q15

### La Nancy ..... Q15

Rosa de Jamaica, Jugo de Limón y Soda

Hibiscus Tea, Lime Juice and Soda

### Balam ..... Q15

Piña, Jengibre y Chan

Pineapple, Ginger and Chia

### Kombucha ..... Q25

### Horchata ..... Q15

Refreshing rice-based drink w/ cinnamon

### Café Frío Iced Coffee ..... Q12

### Té Frío Iced Tea ..... Q12

### Agua Mineral Mineral Water ..... Q8



### Café Coffee ..... Q10

### Variedades de Té Assorted Teas ..... Q10

### Té Chai Chai Tea ..... Q15

### Chocolate Guatemalteco ..... Q13

Guatemalan Hot Chocolate



### Cerveza Nacional Domestic Beers ..... Q20

### Cerveza Artesanal Craft Beers ..... Q30

### Vino de la Casa House Wine

Copa Glass ..... Q25

Botella Bottle ..... Q100

## POSTRES DESSERTS

### Mole de Plátanos Fried Plantains with Mole Chocolate Sauce ..... Q15

### Helado Artesanal de la Casa Homemade Ice Cream ..... Q20

### Pastel de Zanahoria y Coco con Chocolate Chips Carrot Coconut Cake w/ Chocolate Chips ..... Q20

Ver el Pizarrón para Especialidades del Día Check Board for Daily Specials



Cafe Sabor Cruceño es un negocio sin fines de lucro apoyado por Amigos de Santa Cruz ONG.

Amigos ha estado educando y empoderando las comunidades de Santa Cruz desde 1998. Aprende más sobre nuestros programas en nuestra revista, preguntar a tu mesero o visitar nuestro sitio web.

[www.amigosdesantacruz.org](http://www.amigosdesantacruz.org)

Cafe Sabor Cruceño is a nonprofit social enterprise supported by the Amigos de Santa Cruz Foundation.

Amigos has been educating and empowering the Santa Cruz community since 1998. Learn more about Amigos' programs in our newsletter, ask our staff or visit our website.