
Quality Food Made
By Graduates of the
CECAP Culinary Program



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

MENÚ DEL ALMUERZO LUNCH MENU

SANDWICH DE POLLO GRILLED CHICKEN SANDWICH Q42

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.

WRAPS CRUCEÑO SANTA CRUZ WRAPS Q45

Verduras salteadas con queso fresco en tortillas de trigo con ensalada de aguacate y maíz. Agrega pollo (+Q10).
Sautéed vegetables w/ local cheese in wheat tortillas served with an avocado and corn salad. Add chicken (+Q10).

EL SANTIAGO Q45

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

TACOS Q42

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 Q38

Plato típico del campo. Tamales 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 Q43

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 Q43

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 Q55

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 Q52

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 Q37

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)

PLATO DE VERDURAS A LA PARILLA GRILLED VEGGIE PLATE Q40 (Q70 PARA 2 PERSONAS)

Verduras de la temporada en hierbas aromaticos con una chimichurri de chipilín con tortillas de trigo crujientes.
Seasonal vegetables in aromatic herbs with a Guatemalan chipilin chimichurri sauce and crispy wheat tortillas.

ENSALADA DE PASTA GUATEMALTECA GUATEMALAN HERBED PASTA SALAD Q42

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

Licuadaos

Fruta de Temporada Fruit Smoothy

Agua Water	Q15
Leche Milk	Q17
Yogurt	Q20

Verdecito Q22

Piña, Apio y Perejil
Pineapple, Celery and Parsley

Xocomil Q22

Aguacate, Piña, Perejil, Apio y Miel
Avocado, Pineapple, Parsley, Celery, Honey

Banana y Cacao Q22

La Nancy Q17

Rosa de Jamaica, Jugo de Limón y Soda
Hibiscus Tea, Lime Juice and Soda

Balam Q17

Piña, Jengibre y Chan
Pineapple, Ginger and Chia

Limonada Lemonade

Agua Water	Q13
Soda	Q16

Kombucha Q25

Horchata Q15

Refreshing rice-based drink w/ cinnamon

Café Frío Iced Coffee Q13

Té Frío Iced Tea Q13

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, pregunta a tu mesero o visita nuestro sitio web.

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.

DESAYUNO ATITLÁN ATITLAN BREAKFAST Q38

Dos huevos al gusto con un english muffin y salsa holandesa servido con frutas de la temporada

Two eggs any style with an English muffin and hollandaise sauce served with fresh seasonal fruits.

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	Platanos con Crema Plantains w/ Cream	Q10
Pan Tostado Toast	Q10	Dos Huevos al Gusto Two Eggs Any Style	Q10
Tortillas	Q6	Papas de la Casa Home Fries	Q10
Frijoles Negros Black Beans	Q6	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

Licudados

Fruta de Temporada Fruit Smoothy

Agua Water	Q15
Leche Milk	Q17
Yogurt	Q20

Verdecito

Piña, Apio y Perejil
Pineapple, Celery and Parsley

Xocomil

Aguacate, Piña, Perejil, Apio y Miel
Avocado, Pineapple, Parsley, Celery, Honey

Banana y Cacao

La Nancy

Rosa de Jamaica, Jugo de Limón y Soda
Hibiscus Tea, Lime Juice and Soda

Balam

Piña, Jengibre y Chan
Pineapple, Ginger and Chia

Limonada Lemonade

Agua Water	Q13
Soda	Q16

Kombucha

Horchata

Refreshing rice-based drink w/ cinnamon

Café Frío Iced Coffee

Té Frío Iced Tea

Agua Mineral Mineral Water



Café Coffee

Variedades de Té Assorted Teas

Té Chai Chai Tea

Chocolate Guatemalteco

Guatemalan Hot Chocolate



Cerveza Nacional Domestic Beers

Cerveza Artesanal Craft Beers

Vino de la Casa House Wine

Copa Glass	Q25
Botella Bottle	Q100

POSTRES DESSERTS

Mole de Plátanos Fried Plantains with Mole Chocolate Sauce

Helado Artesanal de la Casa Homemade Ice Cream

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

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

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.