

Comida de calidad
con Impacto Social

café
sabor cruceño

Quality Food
with Social Impact



MENÚ DEL ALMUERZO LUNCH MENU 11am a/to 6pm

SANDWICH DE POLLO GRILLED CHICKEN SANDWICH Q58

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 Q58

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.

WRAP CRUCEÑO Q51

Verduras salteadas con queso fresco en tortillas de trigo con ensalada de aguacate y maíz. Con pollo (+Q10).

Sauteed vegetables w/local cheese in wheat tortillas served with an avocado and corn salad. Add chicken (+Q10).

EL SANTIAGO Q58

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 Q53

Tortillas con cebolla caramelizada, verduras, champiñones, cilantro, pico de gallo y ensalada. Con pollo (+Q10).

Tortillas filled with caramelized onion, vegetables, mushrooms, cilantro, pico de gallo and salad. Add chicken (+Q10).

TERIYAKI Q58

Pechuga de pollo o filete de tofu en salsa teriyaki acompañado con puré de papas y verduras salteadas.

Chicken breast or tofu fillet in teriyaki sauce served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

QUESADILLAS ATITLÁN Q51

Nuestras quesadillas de la casa, rellenas de verduras salteadas servidas con guacamole, crema y ensalada verde. Con pollo/ tofu (+Q10)

Our house quesadillas, filled with sautéed vegetables served with guacamole, cream and green salad. Add chicken/tofu (+Q10).

PLATOS TÍPICOS GUATEMALAN FAVORITES

PEPIÁN Q58

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 Q58

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 Q72

Salsa roja a base de chiles Cobaneros con pollo y res. Servido con aguacate, cilantro, arroz y tortillas (poco picante).

Chicken and beef stew made with three local chilies. Served w/ avocado, cilantro, rice and tortillas (mildly spicy).

¿SABÍAS QUE? DID YOU KNOW?

Tus alimentos fueron preparados por los graduados del Programa Culinaria de CECAP, Centro de Capacitación de Amigos de Santa Cruz. Todos los ingresos apoyan al Programa Culinaria.

Your food was prepared by graduates of the Culinary Program in CECAP, Amigos de Santa Cruz' Vocational Training Center. All proceeds support the Culinary Program.



ENSALADAS Y PASTAS FRESCAS FRESH SALADS AND PASTA

TOSTADAS CON ENSALADA TOSTADA SALAD Q45

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).

FETTUCCINI ALFREDO Q61

Pasta fettuccini con cremosa salsa alfredo a base de mantequilla y servida con hongos y vegetales. Acompañada de pan con ajo. Agrega pollo (+Q10).
Fettuccini pasta with creamy butter based alfredo sauce served with mushrooms and vegetables. Served with garlic bread. Add chicken (+Q10).

BEBIDAS FRÍAS COLD DRINKS

Licuados	
Fruta de Temporada Fruit Smoothy	
Agua/Water.....	Q19
Leche/Milk.....	Q22
Soya/Soy Milk.....	Q25
Yogurt.....	Q25
Verdecito	Q27
Piña, Apio y Perejil	
Pineapple, Celery and Parsley	
Banana Cacao	Q27
La Nancy	Q24
Rosa de Jamaica, Jugo de Limón y Soda	
Hubiscus Tea, Lime Juice and Soda	
Balam	Q24
Piña, Jengibre y Chan	
Pineapple, ginger and chan	
Limonada con Agua Limonade with water...Q16	
Limonada con Soda Limonade with soda....Q19	
Kombucha	Q29
Horchata	Q16
Refreshing rice-based drink w/cinnamon	
Agua Mineral/ Mineral water	Q9

BEBIDAS CON CAFÉ COFFEE DRINKS*

Café Black Coffee	Q16
Café Frío Iced Coffee.....	Q22
Agrega/Add:	
-Crema batida/whipped cream	
-Leche/milk	
-Soya/Soy milk (+Q3)	
-Crema de maní/peanut butter (+Q2)	
Cappuccino	Q22
Latte	Q22
Mochaccino	Q22
Espresso	Q15

Variedades de Té/Assorted Teas.....	Q13
Té Chai / Chai Tea.....	Q22
Chocolate Guatemalteco.....	Q20
Guatemalan Hot Chocolate	

BEBIDAS ALCOHÓLICAS ALCOHOLIC BEVERAGES

Cerveza Nacional Domestic Beers.....	Q27
Cerveza Artesanal Craft Beers.....	Q32
Vino de la Casa House Wine	
Copa Glass.....	Q32
Botella Bottle.....	Q110

*El café guatemalteco es reconocido a nivel mundial/Many coffee lovers consider Guatemalan coffee as one of the best in the world.

POSTRES DESSERTS

Mole de Plátanos Fried Plantains with Mole Chocolate Sauce.....	Q22
Helado Artesanal de la Casa Homemade Ice Cream.....	Q28
Pastel de Zanahoria y Coco con Chocolate Carrot Coconut Cake w/ Chocolate Chips.....	Q28



SOBRE NOSOTROS ABOUT US

Amigos de Santa Cruz es una organización sin fines de lucro que trabaja para mejorar la educación y el empoderamiento económico en Santa Cruz La Laguna desde 1998. Su Centro de Capacitación CECAP abrió sus puertas en 2010, y en 2012 fundó el Café Sabor Cruceño. El Café es un negocio sin fines de lucro y ha dado trabajo a más de 10 promociones del programa culinario de CECAP. Si quieres saber más sobre Amigos de Santa Cruz entra en: www.amigosdesantacruz.org

Amigos de Santa Cruz is a non-profit organization working to improve education and economic empowerment in Santa Cruz La Laguna since 1998. Its CECAP Vocational Training Center opened its doors in 2010, and in 2012 founded Café Sabor Cruceño. The Café is a nonprofit business and has provided work for more than 10 graduating classes of CECAP's Culinary Program. If you want to know more about Amigos de Santa Cruz go to: www.amigosdesantacruz.org