

Comida de calidad
con Impacto Social

café
sabor cruceño

Quality Food
with Social Impact



Santa Cruz La Laguna
CECAP Centro de Capacitación

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

SANDWICH DE POLLO GRILLED CHICKEN SANDWICH Q60

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 Q60

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 Q53

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 Q60

Pollo o berenjena asada cubierta con 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 Q55

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 Q60

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 Q55

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

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

PLATOS TÍPICOS GUATEMALAN FAVORITES

PEPIÁN Q60

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 Q60

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 Q75

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).



¿TE INTERESA HACER UNA DONACIÓN?
INTERESTED IN MAKING A DONATION?

Apoya a estudiantes en nuestro programa de
culinaria.

Support students in our culinary program.



¿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.

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

ENSALADAS Y PASTAS FRESCAS FRESH SALADS AND PASTA

TOSTADAS CON ENSALADA TOSTADA SALAD Q47

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 Q63

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.....Q20

Leche/Milk.....Q24

Soya/Soy Milk.....Q27

Yogurt.....Q27

VerdecitoQ29

Piña, Apio y Perejil

Pineapple, Celery and Parsley

Banana Cacao.....Q29

La Nancy.....Q26

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

Balam.....Q26

Piña, Jengibre y Chan

Pineapple, ginger and chan

Limonada con Agua Limonade with water...Q17

Limonada con Soda Limonade with soda....Q20

Kombucha.....Q31

Horchata.....Q17

Refreshing rice-based drink w/cinnamon

Agua Mineral Mineral waterQ10

BEBIDAS CON CAFÉ COFFEE DRINKS*

Café Black CoffeeQ16

Café Frío Iced Coffee.....Q23

Agrega/Add:

-Crema batida/whipped cream

-Leche/milk

-Soya/Soy milk (+Q3)

-Crema de maní/peanut butter (+Q2)

Cappuccino.....Q23

Latte.....Q23

Mochaccino.....Q23

Espresso.....Q15

Variedades de Té Assorted Teas.....Q14

Té Chai Chai Tea.....Q24

Chocolate Guatemalteco.....Q20

Guatemalan Hot Chocolate

BEBIDAS ALCOHÓLICAS ALCOHOLIC BEVERAGES

Cerveza Nacional Domestic Beers.....Q28

Cerveza Artesanal Craft Beers.....Q34

Vino de la Casa House Wine

Copa Glass.....Q34

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.....Q25

Pastel de Zanahoria y Coco con Chocolate Carrot Coconut Cake w/ Chocolate Chips.....Q30

Especial del Día Daily Special.....Q30



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 ingresa a: 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