



TZAMPOC
— Resort —



MENÚ

E
N
T
R
A
D
A
S

**QUESO FUNDIDO CON
CHORIZO ARGENTINO**

Queso mozzarella, parmesano, crema, chorizo argentino y crostinis de la casa.

Q 110

BROCHETAS DE QUESO AZUL

Exquisita combinación de tomates delicadamente marinados y deshidratados en casa, con albahaca fresca bajo una capa fina de queso azul y pan hecho en casa.

Q 90

ENSALADA CAPRESE

Apetitosa y fresca selección de rodajas de tomate, albahaca, queso mozzarella y reducción de vinagre balsámico con una porción de pesto especial del chef.

Q 70

TIRADITO DE TILAPIA

Finas láminas de tilapia, aceite de oliva, cebolla, berro, alfalfa, ají amarillo, limón y maíz frito.

Q 80

GUACAMOLE CON CHIPS

Deleitosa e irresistible creación del chef con aguacates cremosos, elaborado la con receta de la casa acompañado de chips de malanga frita.

Q 70

PAPAS FRITAS

Sello de la casa, crujientes y succulentas papas fritas a punto dorado, servidas con salsa dulce.

Q 60





TABLA DE QUESOS

Tentador y exótico maridaje de cuatro tipos de queso, dos tipos de jamón, frutos rojos, miel de abeja y culís de frutos rojos especial de la casa. Queso manchego, camembert, gruyere y apenzeller. Jamón westfalia y Hamburgo, acompañados de crostinis de la casa.

Q 195

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de carne de res cruda, queso parmesano rayado, especias y berro, ingredientes que se combinan con una delicada emulsión de aceite de oliva extra virgen y jugo cítrico. Combinación que se degusta con nuestros crostinis hechos en casa.

Q 115

CARPACCIO DE SALMÓN

En esta delicia se mezclan armoniosamente perlas de cebolla, tomates cherry, berro, alcaparras, aceite de trufas y finas láminas de salmón. Degustada con crostinis de la casa.

Q 145

CREMA DEL DÍA

Exquisita creación del chef con ingredientes frescos y balanceados.

Q 45

CREMA DE PAPA Y TOCINO

Suculenta y cremosa combinación de papas e ingredientes frescos, preparada sin lácteos y servida con finos trocitos de tocino crujientes.

Q 55

SALMÓN AL MAÍZ

Delicioso filete de salmón a la plancha, bañado en salsa especial de maíz. Montado sobre una cama de puré de papa, finos vegetales sofritos y piña caramelizada.

Q 175

PEPIAN DE POLLO

Gastronómico, pero tan tradicional, exótico y ancestral, destacan los sabores de ajonjolí, pepitoria, tomate, entre otros ingredientes asados. Filete de pollo y arroz al vapor acompañan este succulento y delicioso platillo.

Q 115

MAR Y TIERRA

El montaje de este clásico platillo se presenta irresistiblemente con 3 camarones jumbillo al ajillo, 6 onzas de lomito asado al término preferido, y se acompaña con las guarniciones del día.

Q 195

LOMITO CON SALSA DE BLUE CHEESE

Corte de lomito de 6 onzas, jugoso y exquisito Angus beef. Bañado con salsa de queso azul y acompañado de finos vegetales sofritos y puré de papa.

Q 165

LOMITO EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO

6 onzas de exquisito lomito Angus beef, bañado en reducción de vino tinto. Acompañado de finos vegetales sofritos y puré de papa.

Q 170





POLLO CON SALSA DE PORTOBELLO

Apetitoso Filete de pollo bañado de salsa de portobello, servido con puré de plátano y espárragos.

Q 120

CAMARONES EMPANIZADOS

Cinco camarones jumbillo finamente empanizados, servidos con puré de zanahoria, salsa de maracuyá y ensalada fresca.

Q 175

TILAPIA AI AJILLO

Corte tierno de filete de tilapia preparada al ajillo, acompañado de una porción de arroz y ensalada fresca.

Q 90

PASTA STEAK POMODORO

6 onzas de lomito asado sobre una cama de pasta fetuccine cocinada al dente y enriquecida con salsa de tomate sello especial de la casa.

Q 140

PASTA CAMARONES

Creмосa preparación de salsa blanca y camarones, juntamente con pasta fetuccine. Crema, parmesano, ajo, albahaca, vino blanco.

Q 135

PASTA CARBONARA

Suculenta y tentadora combinación de Deliciosa crema, preparada con tocino, ajo, queso parmesano y especias, bañando una generosa porción de pasta.

Q 120

CEVICHE GUATEMALTECO

Tradicional y fresca combinación de tomate, cebolla, hierbas, camarones y jugo cítrico.

Q 110

P
L
A
T
O
S

F
U
E
R
T
E
S

S
A
N
D
W
I
C
H
E
S

SÁNDWICH DE POLLO

Filete de pollo a la plancha, tomate, lechuga, mayonesa entre dos rodajas de pan blanco hecho en casa. Acompañado de papas fritas y salsa dulce.

Q 95

CLUB SÁNDWICH

Clásica receta con toque gourmet, filete de pollo a la plancha, tocino, jamón, queso mozzarella, lechuga, rodajas de tomate deliciosamente preparado entre tres rebanadas de pan hecho en casa, acompañado de papas y fritas salsa dulce.

Q 130

HAMBURGUESA

Jugosa preparación de pan hecho en casa, carne molida, queso mozzarella, tomate, lechuga, mayonesa como aderezo y acompañada de papas fritas receta de la casa.

Q 100

HAMBURGUESA CON TOCINO

Tiras de tocino crujiente, le dan el toque ahumado a esta clásica preparación, con pan hecho en casa, carne molida, queso mozzarella, tomate, lechuga, mayonesa como aderezo, y papas fritas hechas en casa que se acompañan con salsa dulce.

Q 115



PIZZA MARGARITA

Queso mozzarella, albahaca y tomates deshidratados en casa.

PERSONAL Q 105

GRANDE Q 190

PIZZA DE JAMÓN Y QUESO

Preparada con jamón, queso mozzarella y salsa especial del chef.

PERSONAL Q 110

GRANDE Q 185

PIZZA DE PEPPERONI

Queso mozzarella y lascas de pepperoni.

PERSONAL Q 105

GRANDE Q 185

TIRAMISÚ

Irresistiblemente tentador y al degustarlo es una explosión de sabores, sello de nuestro restaurante, siendo una combinación de queso mascarpone, chequeadores hechos en casa, ron añejo y licor de kahlua.

Q 80

PIE DE LA CASA

Otra dulce creación de nuestro chef, con exquisito queso crema, galleta y cubierto con salsa especial de frutos rojos.

Q 60

HELADO ARTESANAL HECHO EN CASA

El ultimo bocado pero no menos importante, nuestro helado artesanal creación del chef.

Q 45

BASE SWEET N' SOUR MIX

MOJITO

Jugo de limón, jarabe de la casa, hierbabuena, agua mineral, 1 ½ oz de ron blanco de la casa y hielo. Q 45

BASIL MOJITO

Jugo de limón, jarabe de la casa, albahaca fresca, soda, 1 ½ oz de ron blanco de la casa y hielo. Q 45

MOJITO DE FRESAS

Jugo de limón, jarabe de azúcar, puré de fresas, hierbabuena, agua mineral, 1 ½ oz de ron blanco de la casa y hielo. Q 50

CAIPIRINHA

Cubos de limón, jarabe de azúcar, agua mineral, 1 ½ oz de ron blanco de la casa y hielo. Q 45

TOM COLLINS

Jugo de limón, jarabe de azúcar, hielo, agua mineral y ½ oz de gin de la casa. Q 45

WHISKY SOUR

Jugo de limón, jarabe de azúcar, 1 ½ oz de whiskey de la casa, hielo y claras de huevo (opcional). Q 50

MARGARITA

Jugo de limón, jarabe de azúcar, 1 ½ oz de tequila de la casa, triple sec y hielo. Q 45





MARGARITA FROZEN

Jugo de limón, jarabe de azúcar, 1 ½ oz de tequila de la casa, triple sec, hielo triturado.

Q 50

MARGARITA FROZEN DE SABORES

Jarabe de azúcar, 2 oz de tequila de la casa, triple sec, hielo triturado, puré de fruta de la temporada y jugo de limón.

Q 55

MARGARITA DON JULIO 70

1 ½ onzas de tequila Premium Don Julio 70, jugo de limón, jarabe de azúcar, jarabe de agave, ½ oz de cointreau. Exótica y elegante mezcla servida fría o en las rocas.

Q 120

MARGARITA DON JULIO BLANCO

1 ½ onzas de tequila Premium Don Julio blanco, jugo de limón, jarabe de azúcar, jarabe de agave, ½ oz de cointreau. Exótica y elegante mezcla servida fría o en las rocas.

Q 110

DAIQUIRI CLÁSICO

1 ½ oz de ron de la casa, Jugo de limón, jarabe de azúcar, y hielo.

Q 45

LONG ISLAND ICED TEA

¾ de gin, ron, vodka, whisky, tequila y triple sec (1 splash). Son los ingredientes principales de esta mezcla de la receta clásica, sin faltar el toque de coca cola.

Q 95

MOSCOW MULE

Jugo de limón, jarabe de azúcar, hielo, jarabe de jengibre, 1 ½ onzas de vodka de la casa y ginger ale.

Q 65

B
E
B
I
D
A
S

B
E
B
I
D
A
S

CÓCTELES DULCES

BAHAMA MAMA

Con el toque caribeño, mezclamos Ron blanco de la casa, kahlúa, ron de coco, granadina, jarabe de azúcar, jugo de piña, jugo de naranja y hielo.

Q 55

SCREWDRIVER

Tradicional de, 1 ½ onza de vodka, jugo de naranja, hielo y un splash de granadina.

Q 45

ZACAPA OLD FASHIONED

1½ onzas de ron Zacapa, azúcar, soda, hielo y rodaja de naranja.

Q 80

DAIQUIRI DE FRESAS

Puré de fresas, ron blanco de la casa, jarabe de azúcar, hielo y limón.

Q 50

MARGARITA DE FRESAS

Puré de fresas, tequila de la casa, jarabe de azúcar, limón y hielo.

Q 50

BEBIDAS SALADAS

MICHELADA CON CERVEZA GALLO, CABRO O MOZA

Jugo de tomate, sal, pimienta, jugo cítrico, ingredientes de nuestra cocina mezcladas en nuestro bar combinado con la cerveza de su elección.

Q 45

MICHELADA CON CERVEZA PREMIUM

Mix de michelada + cerveza Premium de su elección.

Q 50





CIMARRONA

Rehidratante y exótico al paladar, Jugo de limón, agua mineral, sal y hielo.

Q 35

JUGO DE TOMATE PREPARADO

Jugo de vegetales, jugo de limón, especias y hielo. Combinación perfecta.

Q 35

MICHELADA VIRGEN

Mix de michelada + agua mineral.

Q 35

CÓCTELES CON LECHE

KAHLUA CON LECHE

Licor de café, leche y hielo.

Q 60

RUSO NEGRO

Licor de café, vodka, coca cola y hielo.

Q 50

RUSO BLANCO

Licor de café, vodka, leche y hielo.

Q 45

AMARULA CON LECHE

Licor de Marula y leche.

Q 60

BAILEY'S CON LECHE

Bailey's crema de whisky, leche entera, hielo.

Q 60

B
E
B
I
D
A
S

B
E
B
I
D
A
S

CÓCTELES CON CUERPO
NUESTROS CLÁSICOS Y ELEGANTES

MARTINI SUCIO

Mezcla de vodka, vermouth y jugo de aceitunas. Q 45

MARTINI SECO

Martini extra dry/gin de la casa. Q 50

MARTINI ROSSO

Martini rosso y agua tónica. Q 45

COSMOPOLITAN MARTINI

Ladies drink, delicada y refrescante mezcla de jugo de limón, triple sec, vodka, jugo de arándanos, jarabe natural. Q 50

ESPRESSO MARTINI

Para los amantes del café, medida de Espresso de 30 gr, 1 ½ onzas de vodka. Q 75

MARTINI DE FRESA

1 ½ onzas de vodka de la casa, 1 ½ onzas de puré de fresas. Q 45

APEROL SPRITZ

1 ½ onzas de Aperol + 3 ½ onzas de prosecco, hielo, rodaja de naranja, splash de mineral. Q 55

CARAJILLO

Espresso 30 gr, 1 ½ onzas de licor 43, jarabe de azúcar, hielo y piel de naranja. Q 75





CARAJILLO TZAMPOC

Espresso 30 gr, 1 ½ onzas patrón XO café, 1 ½ onzas de licor 43, 1 ½ onzas de vodka de la casa y jarabe de azúcar, hielo.

Q 120

TZAMPOC SIGNATURE

Armoniosa y dulce combinación entre sandía, menta, ron de coco, jugo de guayaba y jugo de arándanos. Servido en las rocas y decorado con fresca hierbabuena.

Q 75

TZAMPOC TROPICAL

Balanceada y refrescante creación de nuestro bartender. En la que se combinan : Jaggermister 1 ½ onzas, jugo de piña, jugo de limón, menta, amargo de angostura, hielo.

Q 85

CERVEZAS

GALLO, CABRO O MOZA	Q 30
MONTE CARLO	Q 35
CORONA	Q 35
MODELO	Q 35

NATURALES Y SIN ALCOHOL

NARANJADA

Refrescante Jugo de naranja natural, jarabe de azúcar, hielo, soda o agua natural.

Q 25

LIMONADA

Tradicional y refrescante Jugo de limón natural, jarabe de azúcar, hielo, soda o agua natural.

Q 25

B
E
B
I
D
A
S

B E B I D A S

JUGO DE NARANJA

De la naturaleza a la mesa, Jugo de naranjas exprimidas en casa.

Q 35

JUGO DE ARÁNDANOS

Q 30

AGUA PURA

Botella de 355ml.

Q 15

SODAS

Coca cola, Sprite, Fanta naranja, agua mineral, 355ml.

Q 20

SODAS DIETÉTICAS

Coca cola sabor ligero, coca cola zero, 7up light, 355ml.

Q 25

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ ESPRESSO

Q 25

CAFÉ AMERICANO

Q 30

CAFÉ CON LECHE

Q 33

CAPUCCINO

Q 35

CHOCOLATE CON AGUA O LECHE

Q 30

TÉ CALIENTE

Q 25

DESTILADOS POR ONZA Y MEDIA

Podrá elegir 1 mezclador o jugo para combinar con el destilado de su preferencia.

Jugo de naranja o jugo de arándanos, 7 up, agua mineral, agua pura o coca cola.





VODKAS

GREY GOOSE	Q 80
SMIRNOFF	Q 50
SMIRNOFF SABORES	Q 50
KETEL ONE	Q 70
ABSOLUT	Q 60
PRAVDA	Q 60
STOLICHNAYA	Q 60

GIN'S

BOMBAY SAPHIRE	Q 70
TANQUERAY	Q 65
TANQUERAY TEN	Q 85
BEEFEATER	Q 50

TEQUILAS

Nuestros shot de tequila se sirven en una medida de 1 ½ onzas y se acompañan con limón.

DON JULIO BLANCO	Q 75
DON JULIO 70	Q 90
DON JULIO REPOSADO	Q 80
PATRÓN XO INFUSIÓN CAFÉ (se recomienda degustar en las rocas)	Q 70

WHISKYS

OLD PARR	Q 80
BUCHANAN'S 18 AÑOS	Q 150
BUCHANAN'S 12 AÑOS	Q 75
JACK DANIEL'S NO 7	Q 65
WILD TURQUEY HONEY	Q 65
JHONNY WALKER BLACK LABEL	Q 75
GLEN FIDDICH 12 AÑOS	Q 85
THE GLENLIVET	Q 90

B
E
B
I
D
A
S

B
E
B
I
D
A
S

JAMESON Q 60

RONES

RON BOTRAN 12 AÑOS Q 50

RON ZACAPA 23 AÑOS Q 75

RON DE COCO MALIBU Q 50

APERITIVOS

Recomendamos degustar nuestra selección de aperitivos servidos,, solos o con 2 cubos de hielo para llevarlos a una temperatura agradable. la medida a servir por cada aperitivo elegido es de 1 ½ onzas.

LICOR 43 Q 50

LIMONCELLO Q 45

APEROL Q 45

CAMPARI Q 50

FRANGELICO Q 60

AMARULA Q 55

FERNET BRANCA Q 55

KAHLUA Q 50

PASSOÃ Q 60

ST. REMY COGNAC Q 60

PISCO Q 75

BAILEY'S ORIGINAL Q 55

ANIS DEL MONO Q 55

VINOS

Vino de la casa por copa.

VINO TINTO Q 40

VINO BLANCO Q 40





VINOS POR BOTELLA

FIN DEL MUNDO RESERVA MALBEC, Q 345
ARGENTINA

BARÓN PHILLIPE ROTSCCHILD Q 300
CHARDONNAY

ERATH PINOT NOIR, OREGON Q 450

SARMIENTOS DE TARAPACA, CHILE Q 160

(de la casa)

B
E
B
I
D
A
S



TZAMPOC
— Resort —