

## ENTRADAS / APPETIZERS



### Sopa de Frijol / Black bean soup

Q.65.00

Servida con queso panela, aguacate, chips de tortilla y crema  
*Served with panela cheese, avocado, tortilla chips and cream*

### Crema de maíz / Creamy corn soup

Q.65.00

Servida con maíz asado, queso panela rallado y chip de malanga.  
*Served with roasted corn, panela cheese and taro chip.*



### Ensalada Verde / Green Salad

Q.65.00

Ensalada verde con lechugas orgánicas, manzana verde, apio, chips de ajo y aderezo de cilantro

*Green salad with organic lettuce, green apple, celery, bread crutones, garlic chips and coriander dressing.*

### Remolachas confitadas / Beets confit

Q.75.00

Montadas sobre una crema de ajo blanco, berro, menta fresca, brotes de remolacha, granada (en temporada), aceite verde de capuchinas, caramelo balsámico y semilla de girasol

*Served on a white garlic spread, watercress, fresh mint, beet sprouts, pomegranate (in season), nasturtium oil, balsamic caramel, and sunflower seed*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge

## Milpa

Q.70.00

Calabaza mantequilla asada, servida con una crema de calabaza y mascarpone, elotitos tiernos curtidos, frijol piloy, pepitoria tostada, polvo de chiles, aceite de chile guaque y micro lechugas

*Roasted butternut squash, served with pumpkin and mascarpone cream, pickled baby corn, piloy beans, roasted pumpkin seeds, chili powder, chile guaque oil and micro lettuce*



## Elotitos tiernos asados con limón y sal / Grilled Tender baby corn with lemon and salt

Q.40.00

Servidos con mayonesa de chiles secos y queso parmesano

*Served with dried chili mayonnaise and parmesan cheese*



## Ceviche guatemalteco de camarón / Guatemalan shrimp ceviche

Q.105.00

Tradicionalmente preparado, servido con aguacate y chips de arroz crujiente

*Traditionally prepared, served with avocado and crispy rice chips*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge

## Hummus de frijol blanco / White bean Hummus

Q.50.00

Con *za'atar*, aceite de tomates, aceite de perejil y tostadas de tortilla de maíz de colores

*With za'atar, tomato oil, parsley oil and colorful corn tortilla chips*

## Tostadas de Atún / Tuna Tostadas

Q.135.00

Tostadas de maíz negro y blanco con una pasta de semillas de calabaza y zanahoria, atún del Pacífico marinado, cebolla morada, loroco curtido, remolacha ahumada, queso panela y micro green de cilantro

*Black and white corn tostadas with pumpkin seeds and carrot spread, marinated Pacific tuna, red onion, pickled loroco flower, diced smoked beets, panela cheese and cilantro microgreens*

## Risotto con hongos y hierbas nativas / Mushroom and herbs Risotto

Q.140.00

Con bleado, macuy y chipilín, variedad de hongos, florets de coliflor, aceite de hierbas y polvo de chiles

*Mushroom risotto with native herbs with a variety of mushrooms, cauliflower florets, herb oil and chili powder*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge

PLATO FUERTE / MAIN DISHES

**Pollo al sous vide / Sous vide Chicken**

Q.155.00

Con una costra de menta y pepitoria, puré de güicoy mantequilla, duxelle de hongos, col de Bruselas y jus al aroma de cilantro

*With a pumpkin seed and mint crust, butternut squash purée, mushroom duxelle, Brussels sprouts and coriander jus*

**Lomito a la plancha / Beef Tenderloin**

Q.240.00

Con pavé de papas, tomate tatemado, broccolini y demi glace

*Served with potato pavé, herb roasted beefsteak tomato, broccolini and demiglace*

**Salmón a la plancha / Grilled Salmon**

Q.190.00

Con dados de manzana verde rostizada, servido con coliflor en dos texturas, edamames, beurre blanc con curry rojo y amarillo

*With roasted green apple, served with cauliflower in two ways, edamame, beurre blanc with red and yellow curry*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge

## Camarones al estilo Mediterráneo / Mediterranean style shrimp

Q.215.00

A la plancha servidos con pastelito de polenta, hummus suave de habas, tomates Cherry asados con chimichurri de perejil

*Grilled shrimp served with polenta cake, soft faba bean hummus, roasted cherry tomatoes with parsley chimichurri*

## Robalo con mousse de maíz / Sea bass with corn mousse

Q.190.00

A la plancha, fondue de tomate, servido con ensalada de hinojo y calabacín quemados, parmesano, limón, albahaca, alcaparras fritas, brotes de berro y eneldo

*Grilled with tomato fondue, served with burnt fennel and zucchini salad, parmesan cheese, lemon, basil, deep fried capers, watercress sprouts and dill*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge

Fettuccini al pesto genovés / Fettuccini with Genovese pesto

Q.105.00

Con Parmesano Reggiano y tomates confitados

*Parmigiano Reggiano and tomato confit*

Extra:

-Pollo / Chicken Q60

-Camarones / Shrimps Q70

Tortellinis con loroco / Tortellinis with loroco

Q.125.00

Rellenos de queso ricotta, queso de cabra y loroco. Servidos con una fonduta de güicoy mantequilla y Parmesano Reggiano, aceite de chile guaque, crumble y microgreens de albahaca

*Stuffed with loroco, ricotta and goat cheese. Served with a fondue of butternut squash and Parmesan Reggiano, guaque chili oil, crumble and micro basil greens*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge



### Club Sándwich

Q.85.00

Club Sándwich pollo a la plancha, queso, tomate, tocino, aguacate y mayonesa

*Grilled chicken breast, Münster cheese, tomato, bacon, avocado, and homemade mayonnaise*



### Quesoburguesa Clásica / Classic cheeseburger

Q.98.00

Pan brioche con amapola hecho en casa con carne 100% puyazo y queso Münster

*Homemade poppy seed brioche with 100% ground sirloin meat and Münster cheese.*

Extra: tocino/bacon Q25, aguacate/avocado Q15, cebolla caramelizada/caramelized onion Q15, huevo frito/fried egg Q20



### Steak Frites

Q.225.00

Steak con salsa bearnesa servido con papas paja.

*Steak with béarnaise sauce served with straw fries.*



Villa Bokéh classics

+15% de servicio / +15% of service charge