

TYPISCH GUATEMALTEKISCH



Rosa de Jamaica

0,4L 4,90 €

Cold Brew Hibiskustee mit 1883 Rohrzuckersirup



Horchata de Arroz

0,4L 4,90 €

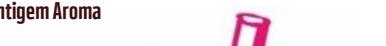
Süßes, erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit feiner Walnuss- und Mandelnote



Fresco de Tamarindo

0,4L 4,90 €

Erfrischendes Tamarindengetränk mit süß-säuerlicher Note und fruchtigem Aroma



SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser still/medium	0,2L 2,90 € 0,5L 5,50 €
--	----------------------------

Elephant Bay 0,33L 4,50 €

Exotic Lemonade

Pineapple Mango Ice Tea

Saftschorle 0,33L 4,50 €
Apfel, Maracuja

Red Bull Energy Drink	8,10	0,25L 5,50 €
Red Bull Zero	8,10	0,25L 5,50 €
Red Bull Edition	8,10	0,25L 5,50 €

Sinalco Cola 2,8 9 0,33L 4,50 €
Sinalco Cola Zero 2,8 9 0,33L 4,50 €

Thomas Henry 2,7 0,2L 4,50 €
Pink Grapefruit, Tonic, Mystic Mango

Paulaner Spezi 2,7 0,33L 4,50 €

BIERE

beinhalten alle A, 9

Corona	0,33L 4,50 €
Corona 0,0% Alkoholfrei	0,33L 4,50 €
HB Helles	0,33L 4,50 €

WEINE

beinhalten alle 5,6

Weinschorle weiß mit Hauswein Trocken	0,4L 7,90 €
Prosecco	0,2L 7,90 € 0,7L 26,50 €

Weißwein

Hauswein Trocken	0,2L 7,90 € 0,7L 26,50 €
------------------	-----------------------------

Roséwein

Hauswein Trocken	0,2L 7,90 € 0,7L 26,50 €
------------------	-----------------------------

Rotwein

El Abuelo Reserva – trocken	0,2L 8,90 € 0,7L 31,00 €
-----------------------------	-----------------------------

APERITIF 0,3L

beinhalten alle 2,9, 0

 Guatemuc Spritz 8,90 €
Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, Prosecco, Soda

Aperol Spritz 7 8,90 €
Aperol, Prosecco, Soda

Aperol-Maracuja Spritz 7 8,90 €
Aperol, Prosecco, Maracuja, Soda

Blutorangen Spritz 7 8,90 €
Solrosa, Prosecco, Soda

Campari Spritz 7 8,90 €
Campari, Prosecco, Soda

Sarti Spritz 7 8,90 €
Sarti, Prosecco, Soda


Redbull Spritz 7,8,10 8,90 €
Redbull, Prosecco

MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs

 Not Guatemuc Spritz 9 6,90 €
Monin Exotischer Hibiskus Sirup, Limette, TH Pink Grapefruit

Not Aurora Spritz 2,9 6,90 €
UNDONE NO. 5 NOT ITALIAN APERO, Limette, TH Tonic

 Mystic Pelion Mosquito 1,2,9 9,50 €
UNDONE NO. 1 JAMAICAN DARK CANE | NOT RUM, Limette, Minze TH Mystic Mango

HAPPY HOUR:

Scanne den QR-Code, um unsere aktuellen Angebote zu entdecken!



KYRO CLASSICS

Isokyro Tonic 2,9 12,50 €
Kyro Gin, Thomas Henry Tonic

 Skinny B 2,7 12,50 €
Kyro Vodka, Soda, Limette

Negroni 2,7 13,50 €
Gin, Campari, Belsazar Vermouth

 Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemaltekisch

Oder fragt einfach unser Team, wir helfen Euch gerne.

SPEISEN VEGETARISCH

★ Quesadilla de Verdura A,F,G Wezentortilla gefüllt mit gemischtem Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet	14,90 €
Pepián Verdura F,N Traditionelles guatemaltekisches Gericht vegetarisch, Sauce bestehend aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und getrockneten milden Chilis, dazu Reis	14,90 €
Salat Guatemuc M Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing + Fetakäse	12,50 € +1,90 €
Tostada con Verdura F,G Zwei knusprige Maistortilla belegt mit gemischem Gemüse, Frijoles, Fetakäse, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet	14,90 €

Wir bereiten Eure Tostada auf Wunsch gerne vegan zu.

SPEISEN

★ Quesadilla de Pollo A,F,G,M Wezentortilla gefüllt mit würzigem Hähnchen, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet	15,50 €
Pepián Pollo F,N Traditionelles guatemaltekisches Gericht mit Huhn, Sauce bestehend aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und getrockneten milden Chilis, dazu Reis	15,90 €
Ground Beef Tacos (3 Stück) A,F,G,M Knusprige Maisschalen, gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch, geschmolzenem Cheddar, Guacamole, Chirmol und Crème fraîche	14,90 €
Tostada con Pollo F,G,M Zwei knusprige Maistortilla belegt mit würzigem Hähnchen, Frijoles, Käsesauce, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet	15,50 €
Chorizo Beefburger A,G,M Gegrilltes Rindfleisch (150g), Cheddar, Chorizo, Guacamole, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Tomate, Sauce Volcanica, mit Tortillachips & Chirmol	15,90 €

CHIPS & DIPS - STARTERS

★ Tortilla Chips mit 3 Dips	8,90 €
Serviert mit unseren hausgemachten Dips: Chirmol, Guacamole und Frijoles.	

Extra Dips zu den Speisen erhältlich:

Guacamole Avocado Dip mit Limette, Zwiebel, Koriander	4,90 €
Frijoles Dip aus schwarzem Bohnenmus	3,50 €
Chirmol Salsa aus gerösteten Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, Koriander	3,50 €

ANTOJITOS – STREET FOOD STARTERS

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

Tapas Oliven in Zitrus-Kräutermarinade + Fetakäse	4,50 € +1,90 €
Tostada Tricolor G Drei knusprig gebackene Tortilla belegt mit Frijoles, Guacamole, Chirmol & Fetakäse, wahlweise in vegan	8,90 €
★ Nachos con Queso G Tortilla Chips mit Käse überbacken mit drei verschiedenen Dips (Chirmol, Guacamole & Frijoles)	10,90 €
Loaded Nachos Chili Con Carne F,G Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche	15,00 €
Loaded Nachos Pulled Chicken F,G Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche	15,00 €
Loaded Nachos Pulled Beef F,G Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche	18,00 €

SIGNATURE SPEISEN

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

★ Pulled Beef Tacos (3 Stück) A,F,G,M	18,90 €
Wezentortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños	

Salat Camarón M	18,00 €
Garnelenspiess in Knoblauchöl, serviert mit einem frischen Saisonsalat aus Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing.	

Salat de Pollo al Limón M	19,00 €
Gegrilltes Zitronenhähnchenfilet, serviert mit einem frischen Saisonsalat aus Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing.	

★ Guatemuc's Empfehlung

Glutenfrei

Typisch guatemaltekisch

Vegan

Vegetarisch

★ Guatemuc's Empfehlung

Glutenfrei

Typisch guatemaltekisch

Vegan

Vegetarisch

COCKTAILS

Sour & Elegant

Margarita Variationen 13,50 €

★ **Classic:** Tequila blanco, Triple Sec, Limette, 1883 Zuckersirup

Spicy: Chili-infused Tequila blanco, Triple Sec, Limette, 1883 Zuckersirup

Coconut: Tequila blanco, 1883 Kokossirup, Triple Sec, Limette

19th Century OLD FASHIONED Variationen

Whisky – Old Fashioned 13,50 €
Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura, Orange

Premium Rum – Old Fashioned 15,50 €
Ron Zacapa 23, Zucker, Angostura, Orange

Pisco Sour 2,€ 13,50 €
El Gobernador Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura Bitters

★ Guatemuc's Empfehlung
Typisch guatemaltekisch

★ **Paloma** 2,9 12,50 €
1800 Tequila, Limette, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajin Salz

Panama-Mojito 2,7 13,50 €
Ron Malecon Rum, Limette, Zuckersirup, Minze

Pink Coast 2,9 12,90 €
Kyro Vodka, Limette, Passoã, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Prise Tajín Salz

Fruity & Tropical & Nightcap
Malecon Sunrise Twist 2,7 12,50 €
Ron Malecon Rum, Limette, TH Mystic Mango, Cherry Bitters

Vivid Mirage 2,9 12,50 €
1800 Tequila, Limette, Minze, TH Vivid Watermelon, Bio-Agavensirup, Italicus-Bergamotte-Spray

Espresso Martini 2,8,0 13,50 €
Vodka, Espresso, Espresso-Martini-Komposition

Weitere Klassiker servieren wir Euch gerne auf Nachfrage :
(Whisky Sour, Negroni, Gin City Gin Tonic, Vodka Soda)

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

OB GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER FIRMENFEIER
WIR GESTALTEN EUREN ANLASS MIT
AUTHENTISCHEM GUATEMALTEKISCHEM FLAIR,
INDIVIDUELLEM SERVICE UND VIEL LIEBE ZUM DETAIL.

MELDET EUCH GERNE BEI UNS.
INFO@GUATEMUC.DE

ALLERGENE

- A Gluten / gluten
- B Krebstiere / crustaceans
- C Ei / egg
- D Fisch / fish
- E Erdnuss / peanut
- F Soja / soya
- G Laktose / lactose
- H Nüsse / nuts
- L Sellerie / celery
- M Senf / mustard
- N Sesam / sesame seeds
- O Sulfite / sulphites
- P Lupinen / lupins
- R Weichtiere / molluscs

INHALTSSTOFFE

- 1 Konservierungsstoffe
 - 2 Farbstoffe
 - 3 Süßstoffe
 - 4 Geschmacksverstärker
 - 5 Phosphat
 - 6 Schwefel Hausgemachte Latin American Fusion. Bei uns wird alles frisch mit Liebe selbst zubereitet. Unsere Spezialitäten verbinden Urlaubsfeeling mit kulinarischer Heimat. Auch glutenfrei, vegetarisch oder vegan erhältlich.
 - 7 Chinin
 - 8 Koffein
 - 9 Antioxidationsmittel
 - 10 Taurin
- Alle Angaben ohne Gewähr. Preis und Sortiment können sich ändern, Druckfehler vorbehalten.

★ Guatemuc's Empfehlung

Glutenfrei

Typisch guatemaltekisch