

TYPISCH GUATEMALTEKISCH **HOMEMADE LEMONADE**

-  **Rosa de Jamaica** 0,4L 5,50 €
Erfrischender, hausgebrühter Hibiskustee – dezent gesüsst
-  **Fresco de Tamarindo** 0,4L 5,50 €
Erfrischendes Tamarindengetränk – süß-säuerlich mit fruchtig-exotischem Aroma
-  **Horchata de Arroz** ^{3,H} 0,4L 5,50 €
Süßes, cremig-erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit zarten Walnuss- und Mandelnoten
- Limette-Minze** 0,4L 5,50 €
Erfrischender Limettensaft & frische Minze – ohne Zucker
- Himbeer-Minze** 0,4L 5,50 €
Fruchtiges Himbeerpüree & frische Minze – dezent gesüsst
- Limonada Fresca** 0,4L 5,50 €
Frisch zubereitete Limo mit saisonal wechselnden Zutaten



 Typisch guatemalteko
 Vegan

GUATEMUC SIGNATURES

- Margarita** 13,50 €
Tequila, Lime, Agave Syrup
- Mexican Paloma** 12,90 €
Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt
- Crystal Clear Pisco Sour** 13,50 €
El Gobernador Pisco, Supasawa, Gum Syrup, Sugar Syrup, Angostura Bitters

GUATEMALTEKISCHER KAFFEE & TEE

- Cappuccino** ^{8,G} 4,50 €
 Auch mit Hafermilch erhältlich
- Espresso** ⁸ 2,90 €
- ★ **Espresso Doppio** 3,90 €
- Café Americano** ⁸ 4,50 €
- Guatemuc-Tee** 4,90 €
Limette - Minze dazu Honig

FÜR ZUHAUSE

-  **Espresso Bohnen** 250 g 10,50 €
Hochwertige Kaffeebohnen aus Guatemala, frisch im Werksviertel-Mitte geröstet. Auf Wunsch als ganze Bohne oder frisch gemahlen erhältlich
- Joh's Eckart Obstbrände** 0,1L 29,00 €
Apfel Boskoop · Apfel Rubinette · Birne Conference · Quitte
- Im Werksviertel-Mitte aus regionalem Obst destilliert – handwerklich und fruchtig

★ Guatemuc's Empfehlung

 Glutenfrei

 Typisch guatemalteko
 Vegan

SWEET FINISH

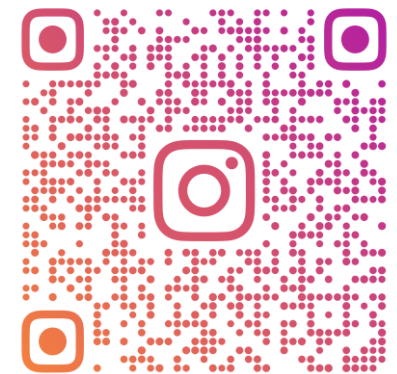
★ **Tres Leches Kuchen** ^{8,G} 5,50 €
Saftiger Biskuitteig, getränkt in drei Milchsorten und mit cremigem Sahnetopping veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

Schoko Torte ⁶ 4,50 €

DESSERT - COCKTAIL

★ **Espresso Martini** ^{2,8} 13,50 €
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix

P*rn Star Martini ² 13,50 €
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot



GUATEMUC

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser	0,2L	2,90 €
still/medium	0,5L	5,50 €
Sinalco Cola ^{2,8 9}	0,33L	4,50 €
Sinalco Cola Zero ^{2,8 9}	0,33L	4,50 €
Paulaner Spezi ^{2,7}	0,33L	4,50 €

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 €

BIERE beinhalten alle A, 9

Corona	0,33L	4,50 €
Corona 0,0% Alkoholfrei	0,33L	4,50 €
Helles Hofbräuhaus München	0,33L	4,50 €

WEINE beinhalten alle 5,6

Weinschorle weiß mit Hauswein Trocken	0,4L	8,50 €
--	------	--------

Weißwein

El Abuelo – Bio Weißwein Trocken	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

Roséwein

Hauswein Trocken	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

Rotwein

El Abuelo Reserva – trocken	0,2L	8,90 €
	0,75L	29,00 €

Prosecco

	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

APERITIF 0,3L beinhalten alle 2,9, 0

★ Aperol-Mango Sour ⁷	9,90 €
Aperol, Lime, Mango Miso Cordial, Sugar Syrup	

Aperol Spritz ⁷	9,90 €
Aperol, Prosecco, Soda	

Guatemuc Spritz	9,90 €
Monin Exotic hibiscus syrup, Lime, Prosecco, Soda	

Sarti Spritz ⁷	9,90 €
Sarti, Prosecco, Soda	

Redbull Spritz ^{7,8,10}	9,90 €
Redbull, Prosecco	

MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs

★ Virgin Modern Mojito ^{1,2,9}	9,50 €
Lime, Mint, Minz Cordial, TH Zitrus	

Virgin Paloma ^{1,2,9}	9,50 €
Agave & Grapefruit–Lime Cordial, Soda, Tajin Salt	

Not Guatemuc Spritz ⁹	7,90 €
Monin Exotic Hibiscus Syrup, Grapefruit–Mint Cordial, Soda	

HAPPY HOUR:

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



DIGESTIF / CHUPITOS 2 CL

CAN'T DECIDE? TASTE IT FIRST.
Cocktails auch als Mini erhältlich.

Margarita	4,00 €
-----------	--------

Espresso Martini	4,00 €
------------------	--------

Joh's Eckart Obstbrände	6,80 €
Apfel Boskoop · Apfel Rubinette · Birne Conference · Quitte	

★ Guatemuc's Empfehlung

 Typisch guatemalteckisch

For the English menu scan the QR code or just ask us we're happy to help.

STARTERS

 **Plato Tipico** ^{BRDG} 20,50 €
Eine Auswahl unserer liebsten Vorspeisen: Elote, Ceviche, Frijoles, Totopos & Sopa, Plátanos

 **Elote Loco** ^G 8,90 €
3 halbe gegrillte Maiskolben mit Limetten-Mayo, Käsesauce, Chirmol, Tajín-Salz und Salsa Verde

 **Ceviche** ^{BRD} 12,00 €
Ceviche vom Oktopus mit Limette, roten Zwiebeln, Koriander und Chili dazu Tortilla Chips

 **Sopa de Elote** ^G 7,90 €
Cremige Maissuppe mit feinen Gewürzen und frischen Kräutern dazu Tortilla Chips

 **Plátanos** ^G 6,90 €
Gegrillte Kochbananen, dazu Frijoles & Limette

 **Guatemuc's Empfehlung**

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemalteko**

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

TACOS

 **Tacos de Tinga de Pollo** (3 Stk.) ^{FGM} 16,90 €
Maistortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Chicken, Pico de Gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

  **Tacos de Pulled Beef** (3 Stk.) ^{GM} 19,50 €
Maistortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de Gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

  **Tacos de Verdura** (3 Stk.) ^{F,M} 15,90 €
Maistortillas gefüllt mit Gemüse, Pico de Gallo, Guacamole, Jalapeños

Brioche de Beef ^{A,G,M} 16,90 €
Brioche-Bun, Pulled Beef, Mozzarella, Pico de Gallo, frischer Koriander & Limetten-Mayo, dazu Papas Arrugadas

QUESADILLAS

 **Quesadilla de Pollo** ^{A,F,G,M} 16,90 €
Weizentortilla gefüllt mit zart geschmortem Pulled Chicken, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole

 **Quesadilla de Verdura** ^{A,F,G,M} 16,50 €
Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole

PLATOS GUATEMUC

 **Carne Asada** ^G 24,90 €
Cut of the Day - Rindersteak (180–200 g) mit Chimichurri, Eggplant-Salsa und Pico de Gallo, dazu Papas Arrugadas

 **Pepián Pollo** ^{F,N} 16,50 €
Traditionelles guatemalteko Gericht mit Hühnerschenkel und Gemüse, serviert in einer aromatischen Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

 **Pepián Verdura** ^{F,N} 15,90 €
Traditionelles guatemalteko Gericht mit Gemüse, serviert in einer aromatischen Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

CHIPS & DIPS

  **Nachos con Queso** ^G 10,90 €
Tortilla Chips, mit Cheddar-Käsesauce überzogen, serviert mit drei verschiedenen Dips: Salsa, Guacamole & Frijoles

 **Tortilla Chips mit 3 Dips** 9,00 €
Serviert mit unseren hausgemachten Dips: Salsa, Guacamole und Frijoles

 **Guatemuc's Empfehlung**

 **Glutenfrei**

 **Typisch guatemalteko**

 **Vegetarisch**

FAJITAS

Serviert ab 2 Personen

Zu unseren Fajitas servieren wir Frijoles, Pico de Gallo, Guacamole, Chimichurri sowie Jalapeño & Eggplant Salsa. Füllen Sie Ihre Fajitas ganz nach Ihrem Geschmack selbst.

Gegratene Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit unserem einzigartigen Fajita-Gewürz, serviert in der Pfanne, dazu Maistortillas

 **Beef** ^G 25,50 € p. P.
Rinderlendenstreifen

SWEET FINISH

 **Tres Leches Kuchen** ^{G,C,A} 5,50 €
Saftiger Biskuitteig, getränkt in drei Milchsorten und mit cremigem Sahnetopping veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

 **Plátanos Dulce** ^G 6,90 €
Gegrillte Kochbananen mit Puderzucker, Agavensirup & Schokoladensauce

Schoko Torte ^G 4,50 €

COCKTAILS

Margarita Club

★ Classic Margarita Tequila, Lime, Agave Syrup	13,50 €	★ Mexican Paloma ^{2,9} Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt	12,90 €
Strawberry Margarita Tequila, Strawberry Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €	Basilisk ² Gin, Lemon, Sugar Syrup, Basil, Grapefruit Bitters	12,50 €
Spicy Margarita Jalapeño-Infused Tequila, Lime, Agave Syrup	13,50 €	Crystal Clear Pisco Sour El Gobernador Pisco, Supasawa, Gum Syrup, Sugar Syrup, Angostura Bitters	13,50 €
Grapefruit Margarita Tequila, Grapefruit Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €		

Mango Miso Margarita Tequila, Mango Miso Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €	★ P*rn Star Martini ² Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot	13,50 €
---	---------	--	---------

Coconut Margarita Tequila, Coconut Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €	Açaí Sour ² Gin, Açaí Juice, Lime, Agave Syrup	12,50 €
---	---------	---	---------

Pineapple Margarita Tequila, Pineapple Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €		
---	---------	--	--

Hibiscus Margarita Tequila, Hibiscus Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €		
---	---------	--	--

Labdanum Margarita Tequila, Labdanum Cordial, Lime, Agave Syrup	13,50 €		
---	---------	--	--

★ Guatemuc's Empfehlung



Vegan

Typisch guatemalteckisch

Fresh & Fizzy & Tart

★ Mexican Paloma ^{2,9} Tequila, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt	12,90 €
Basilisk ² Gin, Lemon, Sugar Syrup, Basil, Grapefruit Bitters	12,50 €
Crystal Clear Pisco Sour El Gobernador Pisco, Supasawa, Gum Syrup, Sugar Syrup, Angostura Bitters	13,50 €

Fruity & Sweet

★ P*rn Star Martini ² Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot	13,50 €
--	---------

Açaí Sour ² Gin, Açaí Juice, Lime, Agave Syrup	12,50 €
---	---------

Nightcap

Espresso Martini ^{2,8} Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix	13,50 €
--	---------

Negroni ^{2,7} Gin, Campari, Belsazar Vermouth	13,50 €
--	---------

Rum Old Fashioned ^{2,7} Demon's Share Rum, Gum Syrup, Angostura Bitters, Dry Orange	13,50 €
--	---------

WE LOVE EVENTS

**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 / soy
- 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
- 7 Chinin
- 8 Koffein
- 9 Antioxidationsmittel
- 10 Taurin

Bei uns wird alles frisch mit Liebe selbst zubereitet. Unsere Spezialitäten verbinden Urlaubsfeeling mit kulinarischer Heimat. Auch glutenfrei, vegetarisch oder vegan erhältlich.

Alle Angaben ohne Gewähr. Preis und Sortiment können sich ändern, Druckfehler vorbehalten.

★ Guatemuc's Empfehlung



Vegan



Glutenfrei



Vegetarisch

Typisch guatemalteckisch