



# La Vieja Hamaca Restaurante

Desayunos, Postres, Especialidad en Tapado, Carnes y  
otros Mariscos

Con el profesionalismo, imaginación y autenticidad de nuestro chef y ese toque especial de nuestra fundadora, en las recetas que nos dejó como legado, las cuales atesoramos con mucho respeto y amor



@LAVIEJAHAMACA



TikTok

Reserva tu evento  
con nosotros al  
59722145

# Entradas



## NACHOS EL ENCANTO

Acompañado de carne de res, pico de gallo, frijoles, crema y queso cheddar

Q. 60.00

## TORTILLAS DE ORIENTE

5 tortillas recién salidas del comal, rellenas de chorizo y longaniza artesanal jalapaneco y quesillo. Acompañadas con salsa ranchera

Q. 60.00

## PAPAS FRITAS

Q. 25.00

# Para niños

## PIZZITA DE JAMON

2 mini pizzitas de jamón acompañadas de papas fritas y bebida natural

Q. 50.00

## PANQUESITO

2 panqueques con nutella, banano y miel de abeja. Acompañado de bebida natural

Q.35.00

## HAMACA NUGGETS

5 medallones de pollo, acompañados de papas fritas y bebida natural

Q.40.00

# Postres

## PIÑA A LAS BRASAS

2 rodajas de piña caramelizadas a la parrilla, acompañada de una cremosa bola de helado, con un toque de romero y canela

Q. 35.00

## POSTRE DE EVANGELINA

Pan de banano de la casa, acompañado de una cremosa bola de helado, manía y rodajas de banano caramelizado.

Q. 35.00

## CREPA IZABALENSE

Nuestra Crepa Izabalense es un postre que te transporta al caribe guatemalteco, ya que combinamos las frutas que comúnmente cosechan en Izabal, como lo es el coco rayado, chocolate (cacao), piña y banano. Todo esto acompañado de una masa delgada de crepa que la hace única! Además de disfrutar de un delicioso postre, estamos resaltando la cultura Izabalense, el trabajo de campo de nuestros queridos campesinos y la imaginación de nuestro Chef

Q. 45.00

## CREPA JARDIN DE FRUTAS

Crepa rellena de Nutella, rodajas de banano, fresa y crema batida

Q. 45.00

## CREPA CHOCOMANIA

Crepa rellena de Nutella, rodajas de banano, manía y crema batida

Q. 45.00

## CREPA FRUTOS ROJOS

Crepa rellena de Nutella, frutos rojos y crema batida

Q. 45.00

Q. 45.00

**Agrega bola de helado a tu crepa por Q. 10.00**

**Se agrega el 10% de propina, opcional**



# Desayunos y Brunch

07:00 am a 11:30 am



## VIEJA HAMACA Q. 75.00

El desayuno estrella de nuestra fundadora: 2 huevos al petate, sobre una cama de frijolitos parados de la casa y un pincho de lomito montado. Acompañado de queso fresco, crema y plátanos fritos.

## MAMA MINGA Q. 65.00

AGREGALE HUEVOS POR Q. 10.00

Un desayuno que realza el sabor de oriente: 2 tortillas con quesillo, 2 chorizos y 2 longanizas artesanales jalapanecos. Acompañado de salsa ranchera, frijolitos de la casa, crema y plátanos fritos.

## SUBIDA AL JUMAY Q. 75.00

El desayuno que hace referencia al volcán más alto del oriente de Guatemala: 2 huevos estrellados con chorizo artesanal jalapaneco, montados en cama de tortillas con quesillo y bañadas en salsa verde. Acompañado de frijolitos de la casa, crema y plátanos fritos

## QUETZAL Q. 65.00

El desayuno más chapín que la palabra: 2 huevos al gusto, 1 chorizo y 1 longaniza artesanal jalapanecos. Acompañado de frijolitos de la casa, crema, queso, plátanos fritos, pan con ajo o tortilla

## OMELETTE LIGHT Q. 75.00

El desayuno especial para los fits: Omelette de claras de huevo, relleno de jamón de pavo ahumado, champiñones, queso mozzarella y lascas de aguacate. Acompañado de platanos cocidos, frijolitos de la casa y pan con ajo o tortilla

## ENCHILADAS DE EVANGELINA Q. 75.00

El desayuno favorito de nuestra fundadora: 4 tortillas rellenas de huevo revuelto con chorizo artesanal jalapaneco y queso mozzarella, sobre una cama de salsa de frijolitos de la casa, lascas de aguacate, crema y queso seco

## RUTA 66 Q. 75.00

Un desayuno clásico al estilo americano: 2 esponjosos panqueques con mantequilla y miel, huevos al gusto, crujiente tocino, salchicha americana y papas hashbrown doraditas

## NAPOLITANO Q. 65.00

Un desayuno ligero, delis, y con el espíritu de la cocina italiana: 2 huevos estrellados bañados en salsa napolitana de la casa y queso mozzarella. Acompañado de frijolitos de la casa, plátanos fritos y pan con ajo o tortilla

## PAIN PERDU Q. 65.00

Un brunch con historia francesa: 2 rodajas de pan brioche, bañado al estilo francés con frutos rojos y helado cremoso

## BAGEL DE LA VIEJA HAMACA Q. 65.00

Un desayuno con historia Judio-Polaca y el toque americano: pan bagel relleno con torta de huevo con queso americano, queso crema, lascas de aguacate, crujiente tocino y tomate manzano. Acompañado de papas hashbrown y aderezo de la casa

## CHILAQUILES DE CHORIZO Q. 65.00

Un desayuno algo mexicano: chips de tortillas con huevos al gusto y chorizo artesanal jalapaneco, bañados en salsa de frijolitos y salsa verde de la casa. Acompañado de crema, queso fresco y trocitos de aguacate

## DE ORIENTE Q. 75.00

El desayuno donde la crema con loroco no puede faltar: 2 huevos estrellados bañados en crema con loroco y queso mozzarella. Acompañado de 1 chorizo, 1 longaniza artesanal jalapanecos, frijolitos de la casa, plátanos fritos, pan con ajo o tortilla

## OMELETTE AMANECER Q. 65.00

Un desayuno lleno de color y sabor: Omelette relleno de jamón de pavo ahumado, vegetales y queso americano. Acompañado de plátanos fritos, frijolitos de la casa, crema, salsa ranchera y pan con ajo o tortilla

## PANCAKES Q. 55.00

3 esponjosos y deliciosos panqueques acompañados de nutella, fruta de temporada y miel de abeja

TODOS NUESTROS  
BRUNCH Y DESAYUNOS  
INCLUYEN: AVENA,  
CAFE NEGRO CON  
REFILL, PANITO DULCE  
Y BEBIDA NATURAL



Se agrega el 10% de propina, opcional



# RECOMENDACIONES DEL CHEF

# Mariscos



## TAPADO A LA VIEJA HAMACA



Nuestro Chef obtuvo el primer lugar en este platillo, en un evento gastronómico en Izabal en el año 2019. El Tapado es un platillo exótico a base de leche de coco, yuca, plátano, especias y mariscos. Acompañado de rice and beans

GRANDE: 32 ONZ. (INCLUYE MOJARRA FRITA DE ½ LB. Q. 200.00

PEQUEÑO: 16 ONZ (NO INCLUYE MOJARRA FRITA) Q. 135.00

## MOJARRA FRITA A LA VIEJA HAMACA

Mojarra frita con salsa especial de la casa (receta de nuestra fundadora). Acompañada de 2 guarniciones

GRANDE: MOJARRA DE 2 LBS. Q. 150.00

MEDIANA: MOJARRA DE 1 ½ LB. Q. 125.00

## CALDO DE MARISCOS

Sopa a base de mariscos: jaiba, mejillones, camarones, caracol, especias y 1 mojarra frita de ½ libra. Q. 140.00

## PULPO AL GRILL

8 onzas de pulpo a la parrilla, con salsa de ajo especial de la casa. Acompañado de 2 guarniciones Q. 155.00

## TACOS DE PULPO AL GRILL

4 tortillas con pulpo al grill. Acompañados de guacamol, ensalada asiática y papas fritas Q. 90.00

## CAMARONES AL MOJO DE AJO

1/2 libra de camarones al mojo de ajo flameados con vino blanco. Acompañados de 2 guarniciones Q. 125.00

## CAMARONES A LA PARRILLA

1/2 libra de camarones sazonados con nuestro chimichurri especial a la parrilla. Acompañados de 2 guarniciones Q. 125.00

## CAMARONES GRATINADOS DEL CHEF

1/2 libra de camarones gratinados con queso mozzarella y salsa de ajo del chef. Acompañados de 2 guarniciones Q. 175.00

## CAMARONES EMPANIZADOS

1/2 libra de camarones empanizados con tártara de la casa. Acompañados de 2 guarniciones Q. 130.00

## MAR Y TIERRA

4 camarones grandes al ajo y 4 onzas de coulotte importado a la parrilla. Acompañado de 2 guarniciones, chirmol y chimichurri de piña Q. 175.00

## CEVICHE DE CAMARON

Q. 100.00

## CEVICHE MIXTO (PULPO Y CAMARON)

Q. 125.00

Se agrega el 10% de propina, opcional



# Parrilladas



## PARRILLADA VIEJA HAMACA PARA 2 PERSONAS

Q. 270.00

1/2 libra de lomito, 1/2 libra de pechuga de pollo a la parrilla y 2 chorizos ó 2 longanizas artesanales jalapanecas. Acompañada de 2 papas asadas, 2 elotes asados, frijolitos de la casa, ensalada verde, cebollines, chirmol, chimichurri, pan con ajo o tortillas, y 1 pichel de jamaica o tamarindo

## PARRILLADA VIEJA HAMACA PARA 4 O MÁS

Q. 540.00

1 libra de coulotte importado, 1 libra de lomito, 1 libra de pechuga de pollo a la parrilla, y 4 chorizos ó 4 longanizas artesanales jalapanecas. Acompañada de 4 papas asadas, 4 elotes asados, frijolitos de la casa, ensalada verde, cebollines, chirmol, chimichurri, pan con ajo o tortillas, y 1 pichel de jamaica o tamarindo

# Carnes

## ASADO VIEJA HAMACA

Q. 125.00

8 onzas de lomito a la parrilla con papa asada, elote asado, chorizo artesanal jalapaneco y frijolitos de la casa. Acompañado de cebollín, chirmol y chimichurri de piña. Incluye tortillas o pan con ajo

## LOMITO A LA PIMIENTA (RECOMENDACION DEL CHEF)

Q. 100.00

8 onzas de lomito al sartén sazonado con mantequilla, romero y salsa especial del chef a la pimienta, sobre una cama de puré de papa y ensalada verde. Acompañado de pan con ajo o tortilla

## PECHUGA DE POLLO DEL CHEF

Q. 90.00

8 onzas de pechuga rellena de tomate manzano y queso mozzarella, sobre una cama de puré de papa y ensalada verde, con salsa especial de la casa. Acompañado de pan con ajo o tortilla

## TACOS DE COULOTTE IMPORTADO

Q. 95.00

4 tortillas con coulotte importado a la parrilla, acompañadas de chirmol, chimichurri de piña, guacamol, cebollas caramelizadas y papas cambrey

## ASADO DEL CHEF (COULOTTE IMPORTADO)

Q. 150.00

8 onzas de coulotte importado, chorizo artesanal jalapaneco, plátanos fritos, elote asado, frijolitos de la casa y crema. Acompañado de cebollín, chirmol y chimichurri de piña. Incluye tortillas o pan con ajo



Se agrega el 10% de propina, opcional



# Pastas



## FETTUCCHINE ALFREDO

CON POLLO

Q. 90.00

CON CAMARONES

Q. 115.00

Pasta fettuccine en salsa blanca con tu proteína elegida y queso parmesano. Acompañada de pan con ajo

## SPAGHETTI AL POMODORO

Q. 70.00

Pasta con salsa de tomates frescos, aceite de oliva extra virgen, ajo, albahaca fresca de nuestro huerto y queso parmesano. Acompañado de pan con ajo

## FETTUCCHINE A LA CARBONARA CON CAMARONES Y POLLO

Q. 115.00

Fajitas de pollo y camarones, sobre pasta fettuccine, con salsa a base de tocino, queso pecorino, huevo y pimienta. Acompañado de pan con ajo

# Hamburguesas

## EVANGELINA BURGER

Q. 80.00

Pan brioche con tortita de puyazo importado, tocino ahumado, rodajas de queso americano, queso derretido, lechuga, tomate manzano, pepinillos, cebolla asada, aderezo de la casa y aguacate

## HAWAI EN HAMACA

Q. 75.00

Pan brioche con tortita de puyazo importado, rodaja de piña a la parrilla, lechuga, tomate manzano, cebolla asada, pepinillos, tocino, aderezo de la casa, rodajas de queso americano y queso derretido

## BARBACOA BURGER

Q. 75.00

Pan brioche con tortita de puyazo importado, lechuga, tocino, tomate manzano, cebolla asada, pepinillos, aderezo de la casa, rodajas de queso americano, bañada en salsa barbacoa de la casa

LAS HAMBURGUESAS VAN ACOMPAÑADAS DE 6 ONZAS DE PAPAS FRITAS Y BEBIDA NATURAL

# Baguettes

## BAGUETTE VIEJA STEAK

Q. 75.00

Pan baguette con fajitas de lomito, pimienta, cebolla morada y queso mozzarella

## BAGUETTE HAMACA GRILL

Q. 75.00

Pan baguette con pechuga de pollo a la parrilla, pimienta, cebolla morada y queso mozzarella

LOS BAGUETTES VAN ACOMPAÑADOS DE ENSALADA DE LA CASA, PAPAS FRITAS Y BEBIDA NATURAL

# Quesadillas

## QUESADILLA DE MAR

Q. 75.00

Rellana con camarones y queso mozzarella. Acompañado de ensalada de la casa y papas fritas

## QUESADILLA DE ASADO

Q. 75.00

Rellana con lomito a la parrilla y queso mozzarella. Acompañada de ensalada de la casa y papas fritas

Se agrega el 10% de propina, opcional





# Bebidas



## NATURALES

Limonada con fresa	Q. 30.00
Limonada con soda	Q. 25.00
Limonada simple	Q. 20.00
Maracuya orgánica de nuestro huerto (por temporada)	Q. 35.00
Jamaica canela	Q. 15,00
Horchata artesanal	Q. 20.00
Tamarindo	Q. 15.00
Naranjada con soda	Q. 30.00
Naranjada simple	Q. 25.00
Pichel de bebida natural	Q. 75.00

## SMOOTHIES Y FRAPPES

Chocomania	Q. 35.00
Cocomangonada (por temporada)	Q. 35.00
Frappe de oreo	Q. 30.00
Frappe dulce de leche	Q. 30.00
Frappuccino	Q. 25.00

## BEBIDAS CALIENTES

Oreo Café	Q. 25.00
Café negro	Q. 10.00
Café con leche	Q. 15.00
Té caliente (preguntar sabores existentes)	Q. 10.00
Chocolate artesanal	Q. 25.00
Chocolate artesanal con marshmallows y crema batida	Q. 30.00

## CERVEZAS

Gallo	Q. 25.00
-------	----------

## MICHES

Michelada Gallo	Q. 35.00
Mineral preparada	Q. 25.00
Cimarrona	Q. 25.00

## VINO

Copa de vino tinto (MERLOT)	Q. 40.00
Copa de vino blanco (SAUVIGNON)	Q. 40.00

## COCTELES CLASICOS

Mojito cubano	Q. 30.00
Mojito de fresa	Q. 35.00
Mojito de maracuya (por temporada)	Q. 40.00
Piña colada	Q. 40.00
Shot de tequila (José Cuervo)	Q. 40.00

## GASEOSAS

Coca Cola Cero	Q. 15.00
Coca Cola	Q. 10.00
Sprite	Q. 10.00
Mineral	Q. 10.00

## DESCORCHE

- Whisky, ron o cualquier otro licor Q. 100.00 por botella
- Vino y Champagne tiene un costo de Q. 80.00 por botella
- Bebida o cervezas tiene un costo de Q. 5.00 por unidad

SE PROHIBE EL INGRESO DE BEBIDAS Y COMIDA A NUESTRAS INSTALACIONES  
NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISIÓN!

Se agrega el 10% de propina, opcional

