



# MENÚ



## ENTRADAS

- Dip de Alcachofa y Espinaca** Q 60  
con queso crema, yogurt y queso parmesano
- Ensalada de Remolacha Asada** Q 55  
con queso gorgonzola, ejotes, vinagreta francesa y nueces de nogal
- Sopa de Cebolla** Q 55  
al vino blanco, vinagre balsámico, queso suizo y pan baguette
- Papas Fritas** Q 45  
con queso parmesano y perejil
- Tiradito** Q 60  
dorado laminado bañado en salsa ponzu, jalapeño, rábano, cebolla morada
- Carpaccio de Lomito** Q 65  
alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva, limón y queso parmesano
- Queso Camembert al horno** Q 135  
media libra de queso queda perfecto para compartir antes de tu siguiente delicia...  
acompañado de nuestra exquisita jalea semi-picante hecha en casa, miel de abeja, orégano, ajo y pan baguette

## PLATOS FUERTES

- Lomito 8oz** Q 135  
elección de salsa (*Mostaza Dijon - Pimienta Gorda - Gorgonzola*) acompañado de vegetales asados o papas fritas con parmesano y perejil
- Hamburguesa El Gato Perdido** Q 70  
½ de libra, hongos al vino tinto, cebolla caramelizada, queso americano, pan hecho en casa; acompañada de papas fritas con parmesano y perejil
- Hamburguesa Atitlán** Q 80  
½ de libra ligeramente picante, cebolla caramelizada, arúgula, aderezo de manzana, queso americano, pan hecho en casa; acompañada de papas fritas con parmesano y perejil
- Pechuga de Pollo** Q 80  
al limón y jengibre; acompañada de puré de papa y vegetales asados

- Filete de Dorado** Q 115  
bañado en crema de alcaparras, perejil y limón; acompañado de puré de papas y vegetales asados
- Pasta Pesto** Q 70  
ajo, nueces de nogal, aceite de oliva, albahaca y queso parmesano
- Pasta Bolognesa** Q 75  
puyazo molido, cocinado en salsa marinara y reducción de vino tinto
- Ravioli Vegetariano** Q 70  
ravioles caseros rellenos de hongos, zucchini y espinaca, bañados en salsa bechamel de parmesano
- Ravioli de Carne** Q 75  
ravioles caseros rellenos de nuestra deliciosa lengua al vino tinto, bañados en salsa bechamel de parmesano

## PIZZAS ARTESANALES

13" - 8 porciones - todas nuestras pizzas llevan queso mozzarella, salsa marinara hecha en casa y aceite de oliva

- La Principessa** Q 95  
alcachofa, espinaca, chile pimiento, hongos, cebolla morada, aceituna negra y queso ricotta
- Rústica** Q 95  
combinación perfecta de jamón ahumado, tocino y hongos
- BBQ** Q 95  
pepperoni, jamón, tocino, piña en almíbar, salsa barbacoa
- 4 Quesos** Q 90  
suizo, pepperjack, gorgonzola, mozzarella, con miel de abeja al lado para darle un toque extra especial
- Vegetariana** Q 85  
hongos, zanahoria, zucchini, cebolla morada, chile pimiento, arúgula
- Margherita** Q 70  
clásica y deliciosa combinación de tomate y albahaca

## POSTRES ARTESANALES

Pregunta por nuestros postres disponibles, no te vas a arrepentir

## CERVEZA EN BOTELLA

- Monte Carlo** Q 35
- Cabro Reserva** Q 35
- Heineken** Q 35
- **Michelada + Q 15**  
cerveza a tu elección, salsa de la casa, jugo de tomate

## CERVEZA DE BARRIL

Tarro 12oz / Pinta 16oz / Pichel 1 lt

- Gallo (clara)** Q 25/ Q 30/ Q 80
- Moza (oscura)** Q 25/ Q 30/ Q 80
- Artesanal** Q 38/ Q 45/ Q 145

## VINO

- Copa de Tinto/Blanco** Q 25
- Medio litro de Tinto/Blanco** Q 70 / Q 75
- Litro de Tinto/Blanco** Q 135 / Q 140

## CÓCTELES

- Sangría** Q 55  
combinación de frutas, vino tinto y ron crean una bebida refrescante para disfrutar durante cualquier parte del día
- Spicy Margarita** Q 55  
tequila, triple sec, jalapeño ahumado, jugo de limón natural, azúcar
- El Mojito** Q 55  
ron, jugo de limón natural, menta, azúcar
- Gin & Tonic** Q 55  
xibal, toques frutales, jugo de limón natural, agua tónica
- Whisky Sour** Q 55  
whisky, clara de huevo, jugo de limón natural, azúcar
- El Cafetal** Q 45  
licor digestivo de hierbas exóticas y aromáticas con café local
- Destornillador** Q 45  
clásica combinación de vodka y jugo de naranja natural
- Cuba Libre** Q 40  
la mezcla perfecta de ron, coca-cola, y un toque de limón natural crea una bebida refrescante

## BEBIDAS FRÍAS

"PREGUNTA POR LAS FRUTAS DE TEMPORADA"

- Smoothie con Agua** Q 17  
con leche + Q 4
- Smoothie Mixto con agua (2 Frutas)** Q 23  
con leche + Q 4
- Naranjada con Agua** Q 17  
con soda + Q 4
- Limonada con Agua** Q 15  
con soda + Q 4
- Té Frío hecho en casa** Q 15
- Agua Mineral** Q 15
- Coca Cola Zero** Q 15
- Coca Cola Original** Q 15
- Lemon Crush** Q 15

## A BASE DE ESPRESSO

- Cappuccino** Q 18
- Latte** Q 18
- Café Negro** Q 14  
con leche + Q 3
- Espresso** Q 14
- Café Frío Negro** Q 17
- Latte Frío** Q 22

El Gato Perdido se enfoca en que la experiencia de nuestros invitados sea lo más placentera posible ofreciendo productos de calidad, ambiente agradable y servicio excepcional. ¡DISFRUTA!

**INDICAR CUALQUIER TIPO DE ALERGIAS**  
Se agrega 10% de servicio

RESTAURANTE EL GATO PERDIDO BISTRO, ATITLÁN

@el\_gatoperdido





# MENU



## STARTERS

**Artichoke and Spinach Dip** Q 60  
cream cheese, yogurt, and parmesan cheese

**Roasted Beet Salad** Q 55  
gorgonzola cheese, green beans, French vinaigrette, and walnuts

**Onion Soup** Q 55  
white wine, balsamic vinegar, Swiss cheese, & baguette slices

**French Fries** Q 45  
with parmesan cheese and parsley

**Tiradito** Q 60  
sliced mahi-mahi bathed in ponzu sauce accompanied with jalapeño, radish and red onion

**Tenderloin Carpaccio** Q 65  
capers, red onions, olive oil, lemon, and parmesan cheese

**Oven Roasted Camembert Cheese** Q 135  
this half pound Camembert cheese is perfect for sharing before your meal...

accompanied by our exquisite semi-spicy homemade jelly, honey, oregano, garlic, and baguette slices

## MAIN DISHES

**Tenderloin steak 8oz** Q 135  
choice of sauce (*Dijon Mustard - Peppercorn - Gorgonzola*) served with roasted vegetables or french fries with parmesan and parsley

**El Gato Perdido Burger** Q 70  
½ pound hand-pattied beef, mushrooms, caramelized onions, american cheese, homemade bun served with parmesan and parsley fries

**Atitlán Burger** Q 80  
lightly spiced hand-pattied ½ pound beef, caramelized onions, arugula, apple dressing, american cheese, homemade bun served with parmesan and parsley fries

**Chicken Breast** Q 80  
marinated with lemon and ginger served with mashed potatoes and grilled vegetables

**Mahi Mahi Fillet** Q 115  
soaked in capers, parsley, and lemon cream sauce served with mashed potatoes and grilled vegetables

**Pasta Pesto** Q 70  
garlic, walnuts, olive oil, basil, and parmesan cheese

**Pasta Bolognesa** Q 75  
ground beef marinated in vegetable stock and a red wine reduction

**Vegetarian Ravioli** Q 70  
homemade pasta stuffed with mushrooms, zucchini and spinach, topped with homemade parmesan béchamel sauce

**Meat Ravioli** Q 75  
homemade pasta filled with our delicious beef tongue soaked in red wine topped with parmesan béchamel sauce

## ARTISANAL PIZZAS

13" - 8 servings - all of our pizzas are made from scratch, topped with mozzarella cheese, homemade mariñara sauce, and olive oil

**La Principessa** Q 95  
artichoke, spinach, bell peppers, mushrooms, red onions, black olives, and ricotta cheese

**Rustic** Q 95  
perfect combination of smoked ham, bacon and mushrooms

**BBQ** Q 95  
pepperoni, ham, bacon, sweet pineapple, and BBQ sauce

**4 Cheese** Q 90  
swiss, pepperjack, and gorgonzola cheese with honey on the side for an extra special touch

**Vegetarian** Q 85  
mushrooms, carrots, zucchini, red onions, bell peppers, and arugula

**Margherita** Q 70  
classic and delicious combination of tomatoes and basil

## HOMEMADE DESSERTS

You won't regret asking for our available desserts

## BOTTLED BEER

**Monte Carlo** Q 35

**Cabro Reserva** Q 35

**Heineken** Q 35

- **Michelada + Q 15**  
your choice of beer with homemade, spicy bloody mary sauce

## DRAFT BEER

Mug 12oz / Pint 16oz / Pitcher 1 lt

**Gallo (blonde)** Q 25/ Q 30/ Q 80

**Moza (dark)** Q 25/ Q 30/ Q 80

**Artesanal** Q 38/ Q 45/ Q 145

## WINE

**Glass of Red/White** Q 25

**Half a liter of Red/White** Q 70 / Q 75

**Liter of Red/White** Q 135 / Q 140

## COCKTAILS

**Sangría** Q 55  
delicious combination of fruits, rum, and spices soaked in red wine

**Spicy Margarita** Q 55  
Tequila, smoked jalapeño, fresh lime juice, and sugar

**Mojito** Q 55  
rum, fresh lime juice, mint, and sugar

**Gin & Tonic** Q 55  
xibal, natural lemon juice, tonic water

**Whisky Sour** Q 55  
whiskey, egg whites, fresh lime juice, and sugar

**El Cafetal** Q 45  
digestive liqueur of exotic and aromatic herbs with local coffee

**Screwdriver** Q 45  
classic combination of vodka and fresh orange juice

**Cuba Libre** Q 40  
the perfect blend of rum, coke, and a touch of fresh lime

## COLD BEVERAGES

"ASK FOR THE SEASONAL FRUITS AVAILABLE"

**Smoothie with water** Q 17  
with milk + Q 4

**Mixed smoothie with water (2 fruits)** Q 23  
with milk + Q 4

**Orangeade with water** Q 17  
with soda + Q 4

**Lemonade with water** Q 15  
with soda + Q 4

**Homemade Iced Tea** Q 15

**Sparkling Water** Q 15

**Coca Cola Zero** Q 15

**Coca Cola Original** Q 15

**Lemon Crush** Q 15

## ESPRESSO-BASED BEVERAGES

**Cappuccino** Q 18

**Latte** Q 18

**Black Coffee** Q 14  
with milk + Q 3

**Espresso** Q 14

**Iced Black Coffee** Q 17

**Iced Latte** Q 22

At El Gato Perdido we focus on making our guests' experience as pleasant as possible by offering quality products, a welcoming atmosphere, and exceptional service. ENJOY!

INDICATE ANY TYPE OF ALLERGIES  
10% Service Charge Will Be Included

RESTAURANTE EL GATO PERDIDO BISTRO, ATITLÁN

@el\_gatoperdido