

¿Qué vamos a hacer con esta joya?

AMATITLÁN

Saúl



Guatemala es rica, muy rica.

En términos de biodiversidad por metro cuadrado, Guatemala es uno de los países más ricos del mundo.

A dicha mega biodiversidad, súmale una ubicación geográfica absolutamente privilegiada, justo en el centro de América, entre dos océanos separados por solo 400 kilómetros.

Ahora agrégale uno de los climas más agradables del mundo.

Abundante sol y lluvia a lo largo del año hacen que esta tierra esté bendecida por el regalo de la fertilidad; para completar el paquete, nuestra historia inicia hace 4,000 años con los mayas, una de las civilizaciones más avanzadas e iluminadas de su época. Mientras el resto del mundo apenas empezaba a despertar, nuestros ancestros estudiaban con fascinación e inteligencia el cosmos y comprendieron el tiempo, el espacio y la energía como ninguna otra civilización lo ha entendido hasta la fecha.

Hace 500 años empezamos a mezclarnos y hoy somos fruto de un mestizaje que en el fondo nos conecta como guatemaltecos. Hacer las paces con nuestra identidad y abrazarla es fundamental.

Nuestra sangre mezclada nos hace más potentes porque somos más resilientes.

Nuestra tarea ahora es recordar. Recordar y darnos cuenta. Abrazar lo que en verdad somos para que desde aquí podamos imaginar y co-crear un futuro brillante para Guatemala, juntos.

2032

Emilio Méndez

P.D. Conocer Guatemala desde la perspectiva de una Bici nos va a cambiar la vida a todos.

Sau1



BICIRUTA
502

  @biciruta502

HUEVOS AL GUSTO

TÍPICO CHAPÍN 068

Dos huevos al gusto, salsa con copetines, frijoles o papitas al romero y plátanos.

CROCANTES VERDES 079

Dos tostadas de maíz con pollo en salsa verde, ligeramente picantes, con mozzarella y huevos estrellados. + 1 acompañamiento.

OMELETTE

LA OMELETTE SAÚL 070

Queso Gruyère derretido, tocino, pimientos, hierbas aromáticas y croutones. + 1 acompañamiento.

OMELETTE DE SALMÓN 085

Salmón, queso crema, eneldo y Pan Suibak. + 1 acompañamiento.

OMELETTE DE CLARAS 065

Omelette de 3 claras, relleno con queso ricotta y jamón. + 1 acompañamiento.

Desayunos disponibles de 7 AM a 11 AM
y sábados y domingos hasta las 12 PM

Nuestros desayunos incluyen
café o té negro. Agrega jugo 6oz por Q8
o jugo 16oz por Q25
(Naranja, mango, manzana)

REVUELTOS

LOS TIRADITOS 072

Base de frijoles parados, tierna torta de huevo, salsa ligeramente picante y tocino; acompañados de tamalitos de maíz, plátanos y crema.

BOWL

MORNING BOWL 069

Frijoles, aguacate, copetines, arroz, plátanos, crema y un huevo al gusto.

DESAYUNOS



Guatemalteco
en Paris



Las Enamoradas



Egg & Hashbrown
Burger

SIN HUEVO

LASAGNA DE TAMALITOS 072

Tamalitos hechos en casa formando una lasagna gratinada con salsa de copetines y mozzarella.

CHILAQUILES 502 072

Pollo con mozzarella sobre una cama de frijoles parados, en salsa verde o roja.
Agrega huevo por +Q10

SALADOS

CRÊPES

♥ GUATEMALTECO EN PARIS 066

Un huevo estrellado sobre una crêpe, rellena de frijoles negros volteados, queso mozzarella derretido, salsa miltom ligeramente picante y salsa ranchera.

LAS GEMELAS 072

Crêpe rellena con huevo, jamón Virginia, queso derretido y salsa hecha a base de crema fresca.

LAS ENAMORADAS 072

Dos crêpes rellenas de jamón y queso, dos huevos estrellados, salsa miltom y ranchera.
+ 1 acompañamiento.

SANDWICH

♥ EGG & HASHBROWN BURGER 067

Agrega tocino o jamón Virginia por +Q10.
+ 1 acompañamiento.

CROQUE MADAME 080

Pan crujiente gratinado, queso Gruyère, jamón horneado, mostaza Dijon, salsa bechamel, con un huevo estrellado.

CROQUE MONSIEUR 067

Pan crujiente gratinado, queso Gruyère, jamón horneado, mostaza Dijon y salsa bechamel.

♥ DERRETIDO SAÚL 039

Pan baguette, mozzarella derretida, mantequilla y especias. + 1 acompañamiento.

Acompáñalos con papitas al romero, hashbrown, copa de frutas, frijoles caseros (volteados o parados) o plátanos fritos.

Extras: Frijoles caseros (volteados o parados) – Q15 / Plátanos fritos – Q12 / Hashbrown – Q12 / Huevo adicional (en la compra de un desayuno) – Q10

muesli suizo Saúl



*Lemon ricotta
Pancakes*

DESAYUNOS





French Kiss



Waffles
Belgas

Nuestros desayunos dulces incluyen café o té.

FRENCH TOAST

FRENCH KISS CON NUTELLA Q69

La clásica de Saúl con Nutella y frutos rojos.

FRENCH KISS CON CAJETA Q69

Dos tostadas a la francesa elaboradas como sólo Saúl sabe hacerlas. Acompañadas de fresa, banano y cajeta.

PANCAKES

LEMON RICOTTA PANCAKES CON FRUTOS ROJOS

2 UNI. Q39 3 UNI. Q49

Esponjosos panqueques de queso ricotta y limón, frutos del bosque y miel de abeja.

DULCES

WAFFLES

WAFFLES BELGAS CON CRISTALES DE AZÚCAR Y FRUTOS ROJOS Q49

Caramelizados con la auténtica textura de Les Gaufres de Bélgica, con frutos del bosque y crema Saúl.

WAFFLE VAINILLA & CAJETA Q49

Caramelizados con helado de vainilla y cajeta.

LIGHT

Agrega granola Saúl por Q15

MUESLI SUIZO SAÚL Q55

Con yogurt, avena, almendras y frutas de estación.

YOGURT GRIEGO NATURAL Q50

Frutos del bosque, miel y granola Saúl.

BOWL DE FRUTAS MIXTAS Q40



Saúl

Fancy Toasts

TOASTS SAÚL

CLÁSICAS 2 X Q50

GOLDEN GATE

Lascas de pollo, queso de yogurt artesanal, tomate cherry y salsa pesto.

NAPA

Jamón Berlín, queso de yogurt artesanal y tomates cherry asados con aceite de oliva y ajo.

♥ AVO TOAST

Trozos de aguacate, salsa verde, queso feta & huevo cocido a 7 minutos, con jalapeño y cebolla.

♥ CALIFORNIA

Queso crema, frijoles volteados y aguacate, con un huevo estrellado.

♥ SAN FRANCISCO

Aguacate, queso crema, tomate y huevo cocido a 7 minutos.

FANCY 2 X Q72

TOAST DÁKITI

Salmón, aguacate, pepino, queso de yogurt con eneldo fresco y alcaparras baby.

POLANCO

Rodajas de lomito curado, limón, alcaparras baby, aligno de puerro, queso y lascas de aguacate.

BARCELONA

Pimiento rojo relleno de atún, mayo, arúgula, aceitunas negras, alcaparras baby y apio.

GORGONZOLA TOAST

Champiñones gratinados con queso gorgonzola y suizo, coronados con jamón Berlín.

♥ NORMANDIE

Omelette de champiñones, pesto, mini zucchini y queso suizo.



Compot de
Alcachofas

ENTRADAS

♥ COMPOT DE ALCACHOFAS 079

Con queso Grana Padano y tostadas de pan.

♥ ITALIAN ROLLS 079

Rollos de masa de pizza, rellenos de queso y salsa casera de tomate, ligeramente picante.

♥ BIANCHI ITALIAN ROLLS 079

Pizza rolls al horno, espinaca con queso, alcachofas y salsa de vino blanco.

SPICY TUNA TARTARE 0115

Atún fresco , aguacate, arúgula fresca, alcaparras baby, tomate cherry, ligeramente picante.

CARPACCIO DE LOMITO 089

CARPACCIO DE SALMÓN 099

ANTIPASTO DEL MERCADO 0125

(Para 2 personas) Dip de alcachofa, de zanahoria y hummus; queso emmental y jamón, crudités de vegetales, zucchini asado, y focaccia al horno.

SOPAS

♥ SOPA DE TOMATE 040

Con aguacate y aceite de oliva extra virgen.

♥ SOPA CASERA DE VEGETALES 040

Ligera y nutritiva, hecha a la vieja usanza: zanahorias, tomates, puerro y pimientos.

SOPA DE FRIJOLES 040

Con queso, aguacate y crutones.



Antipasto del
Mercado

VEGETARIANA

♥ BISTROLOGY VEGGIE Q59

Palmito, aguacate, queso feta, kale, aceite de oliva extra virgen y culantro.

CON CARNE

BISTROLOGY Q86

Tiras de lomo, palmito, aguacate, queso feta y kale, aceite de oliva extra virgen y culantro.

LOMITO GORGONZOLA Q80

Cortes de lomo, queso gorgonzola, nueces, manzanas caramelizadas y lechugas aliñadas.

CON POLLO

PERUANA DE POLLO Q72

Filetes de pollo con pera caramelizada y macadamias, sobre kale y lechuga mantequilla, con aliño de yogurt y ajo.

ENSALADAS

CON PESCADO

ESCANDINAVA Q120

Salmón fresco sellado, pimiento rojo, lascas de pera, macadamia, queso feta y aceitunas negras, sobre un mézclum de hojas verdes, aderezado con aliño de yogurt.

DELLA NONNA Q80

Atún, champiñones, palmito, queso emmental, aguacate y tomates.



Ensadala
Bistrology



Poke Bowl de Atún

Originario de Hawái, se sirve en un bowl sobre una cama de arroz, quinoa o mézclum de lechugas. Se mezclan pescados u otras fuentes de proteína, marinados en distintos alignos.

POKE BOWL SALMÓN 080

POKE BOWL ATÚN 080

POKE BOWL CANGREJO 069

♥ POKE BOWL CHAMPIÑONES 065

POKES & BOWLS

RED BOWL 089

Atún fresco sellado al modo asiático, mix de lechugas, tomatitos, palmito, maíz dulce y aguacate.

MEXI BOWL 079

Pollo marinado, garbanzos, maíz dulce, tomate en trozos, aguacate, mix de lechugas y aligno latino.

MIT BOWL 084

Lomito, mix de lechugas, frijol negro, maíz dulce, tomatitos, nachos, aguacate y plátanos fritos.

DANI BOWL 089

Salmón, brócoli, camote, rábano, aceitunas negras, tomatitos, aguacate y aligno de yogurt.

FANCY

BURGER DE LOMO TERIYAKI Q85

Carne de lomo, pepinillos, tomates cherry y salsa teriyaki. Pan tipo bretzel.

BURGER DE LOMO CON AGUACATE Q85

Carne bañada de queso mozzarella, aguacate, tomates cherry y mayo picante. Pan tipo bretzel.

BURGER DE LOMO CON QUESO Q85

Carne de lomo, mezcla de quesos, mayonesa y pepinillo. Pan tipo bretzel.

BURGER DE SALMÓN Q114

Salmón sellado, glaseado con champiñón, tomates cherry y cebolla. Pan tipo bretzel.

Acompáñalos con papitas fritas saúl, ensalada, papitas al romero, o chips mixtos.

**Agrega una guarnición extra por +Q10*



BURGERS



Croque
Jean Poulet

SÁNDWICHES

CON POLLO

CROQUE JEAN POULET Q77

Pechuga de pollo asado, queso Gruyère, champiñones y mostaza Edmond Fallot.

CHICKEN CLUB Q76

Rebanadas de pechuga de pollo, tocino crocante, jamón Virginia, tomate fresco, mayonesa hecha en casa y huevo duro, entre 3 rodajas de pan.

POLLO CAPRESE Q77

Pan baguette con filetes de pechuga de pollo y pesto de albahaca, aguacate, tomate, mozzarella derretida y aderezo piamontés.

CON CARNE

STEAK CLUB SANDWICH Q82

Cortes de lomito, jamón Virginia, tocino, tomate, lechuga, mayonesa, mostaza Dijon y huevo duro.

SÁNDWICH DE CARPACCIO Q80

Carpaccio Saúl de lomito, queso Parmigiano-Reggiano, puerro y aceite de oliva extra virgen.

Acompáñalos con papitas fritas Saúl, ensalada, papitas al romero, o chips mixtos.

**Agrega una guarnición extra por +Q10*

VEGETARIANAS

♥ GUATEMALTECO EN PARÍS

Q79

Mozzarella, frijoles volteados, crema, salsa Miltom, ranchera y un huevo estrellado sobre la crêpe.

♥ CRÊPE RATATOUILLE

Q60

Tomates al horno con pimientos morrones, berenjenas, calabacines, crutones, mezcla de quesos y albahaca.

GRATINADAS

LAS GRATINADAS SUIZAS

Q85

Dos crêpes con pollo en salsa miltom ligeramente picante, bañadas de mozzarella derretida.

GRATINADAS FRANCESAS

Q85

Dos crêpes con trocitos de carne, salsa francesa y queso Gruyère gratinado.

CRÊPES



Crêpe San Angel

Crêpe Neuchâtel

SALADAS

CON POLLO

SANTIAGO

Q86

Filete de pollo a la naranja, salsa cremosa con mozzarella y tocino, ensalada de kale, arúgula y tomates cherry.

LA SAN ÁNGEL

Q85

Pollo, aguacate hass, queso Gruyère y salsa de albahaca fresca. Acompáñala con ensalada, chips mixtos o papitas al romero.

NEUCHÂTEL

Q80

Pollo y champiñones al vino blanco y crema. Acompáñala con ensalada, chips mixtos o papitas al romero.

CON CARNE

BORDEAUX

Q60

Jamón, queso y vino tinto. Acompáñala con ensalada, chips mixtos o papitas al romero.

LA ARGENTINA

Q89

Lomito asado, aguacate, tomate cherry, mozzarella y salsa chipotle. Acompáñala con ensalada, chips mixtos o papitas al romero.

De lunes a viernes
Menú Secreto Q.85
Combo de 12 a 4 pm





PIZZAS

MARGHERITA CLÁSICA

MED. Q62 ENT. Q79

Salsa de tomates italianos, mozzarella y rodajas de tomate.

SALAMI Y ARÚGULA

MED. Q67 ENT. Q99

CAPRICCIOSA

MED. Q67 ENT. Q99

Champiñones frescos, alcachofas, jamón Virginia, tocino, alcaparras baby y mozzarella.

LOMITO

MED. Q67 ENT. Q99

LOMITO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

MED. Q67 ENT. Q99

QUATTRO STAGIONI

MED. Q67 ENT. Q99

Zucchini, champiñones, alcachofa, aceitunas negras, jamón, salami, alcaparras baby y albahaca.

BIANCHA ALCACHOFA

MED. Q67 ENT. Q99

Alcachofa, espinaca, queso y salsa de vino blanco.

PASTAS

Q90

Spaghetti	Pomodoro
o	Pesto
Penne Rigate	Carbonara

Agrégale pollo +Q15



CARNES

POLLO

POLLO CHIPOTLE 085

Pollo con salsa de chipotle, cilantro y vino, acompañado de arroz basmati y zanahoria glaseada.

POLLO PROVENZAL 095

8 onzas de pechuga de pollo asada y glaseada en vino blanco, arroz basmati, salsa provenzal, queso gorgonzola; espinaca y champiñones salteados.

POLLO ALMENDRADO DIJON 085

Filetes sellados en mostaza Edmond Fallot y almendras doradas.

CARNE

SIRLOIN 4 PIMIENTAS 0155

Lomito en salsa cremosa, pimienta rosa, blanca, verde y negra; papitas al romero y ejotes al dente.

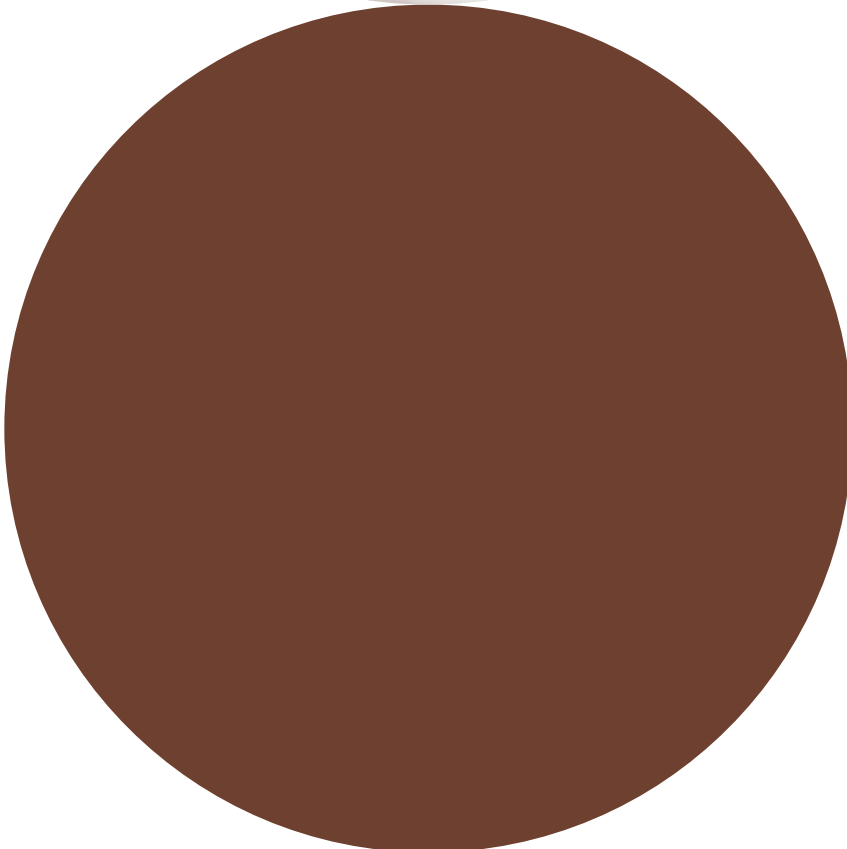
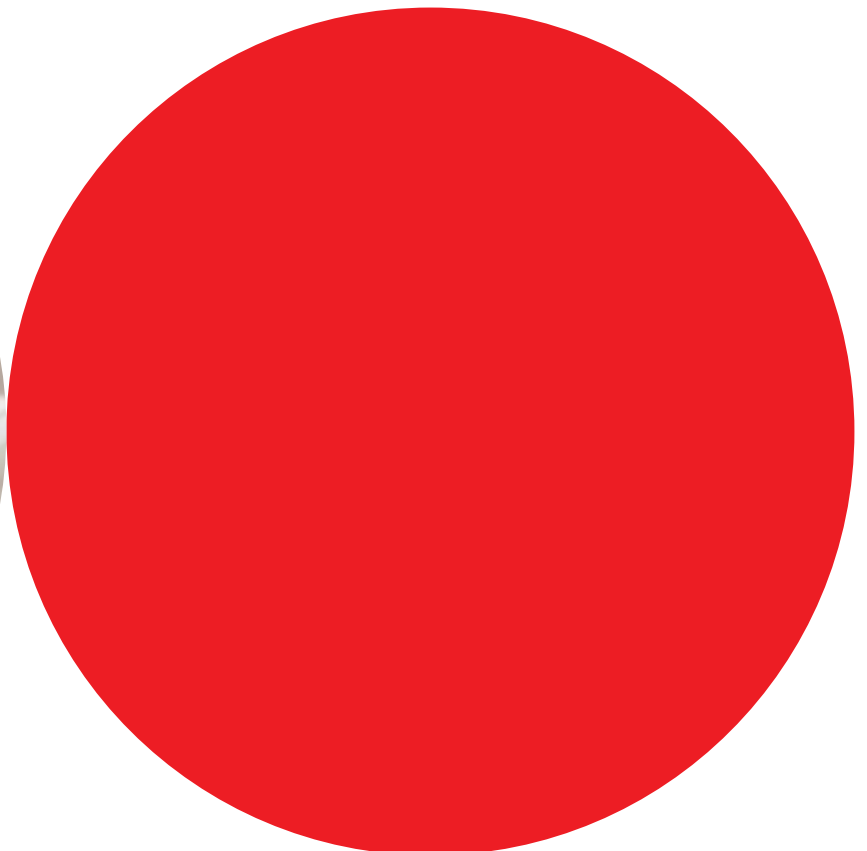
PESCADO

SALMÓN TERIYAKI 0135

Salmón fresco asado con salsa teriyaki, arroz basmati; ejotes al dente y piña.



Mil Crêpe Cake
MATCHA



Crêpe Pecan Pie



La Dolce Vita



Crêpe Tatin (Tatin)

Agrega una bola de helado (vainilla o chocolate) +Q12

LA DOLCE VITA Q55

Crema de mascarpone, Nutella, fresas o banano.

NUTELLA BRÛLÉE Q50

Crêpe flameada, Nutella, nueces garrapiñadas y helado de vainilla.

LA CRÊPE SAÚL CON NUTELLA Q44

NUTELLA & BANANO Q46

CAJETA ARTESANAL Q41

CRÊPE BELLA HELENA Q55

Pera pochada con ganache de chocolate negro.

CRÊPE TATAN (TATIN) Q55

Manzanas caramelizadas en mantequilla.

CRÊPE PECAN PIE Q44

Pecanas caramelizadas y cremoso helado de vainilla.

CRÊPE TORTA CHILENA Q58

Con fresas y cajeta.

FRESAS & CHAMPAGNE Q57

Chocolate blanco Lindt y fresas.

CRÊPES DULCES

CRÊPE 3 LECHEs Q58

Rellena de fresas, moras, arándanos y helado de vainilla, cubierta con salsa 3 leches y almendras tostadas.

CRÊPE SELVA NEGRA Q57

Con chocolate negro Lindt, crema Saúl y blueberries.

MIL CRÊPE CAKE MATCHA Q50

24 capas de crêpe rellenas de crema Saúl y mousse de matcha.

MIL CRÊPE CAKE CACAO Q50

24 capas de crêpe rellenas de crema Saúl y mousse de cacao.

MIL CRÊPE CAKE MARACUYÁ Q50

24 capas de crêpe rellenas de crema Saúl y salsa de maracuyá.

¿Y con esta otra joya?

ATITLÁN



En Saúl valoramos la riqueza natural de Guatemala por
eso elegimos un delivery que no contamina:
Nuestros *empaques* son *biodegradables*