

ESTIMADO COMENSAL

Estamos muy agradecidos con su visita y esperamos que a través de esta experiencia podamos transmitirles el amor que sentimos por Guatemala.

Somos un restaurante que cuenta historias para despertar y contagiar el orgullo de ser guatemalteco. Soñamos con mostrarle al mundo nuestra Guatemala y sabemos que para lograrlo es importante que los guatemaltecos conozcamos y apreciemos lo nuestro.

En este pedacito de tierra bendito con más de 360 microclimas y más de 35 volcanes crece una inmensa diversidad de ingredientes, y esto se refleja en la riqueza de nuestra gastronomía. Y esta gastronomía nace de una cultura milenaria y viva, compartirla es un orgullo.

En Sublime creemos en el poder de la cocina para cambiar Guatemala. Somos testigos de los beneficios que se generan, sobre todo en un país comprometido con la agricultura y la artesanía, y confiamos en el poder de los sabores e ingredientes guatemaltecos para reforzar nuestra identidad cultural.

Sentimos ilusión por el futuro porque sabemos que aún no está definido. Nos invita a actuar cuando entendemos que lo influenciamos. Así que hoy queremos darle rienda suelta al soñador que vive en todos nosotros, que no se conforma con decir "a ver qué pasa". No se conforma porque sabe, aunque ingenuo, que el futuro siempre será fruto de las decisiones y los esfuerzos del presente.

Hoy nos proponemos actuar, decidir y trabajar para poner la gastronomía de Guatemala en el lugar que merece: que sea el sustento de una cultura que se conoce y ama a sí misma.

Lo invitamos a acompañarnos en este compromiso.

EQUIPO SUBLIME





Prehispanico

SOPAS Y ENSALADAS

7000 A.C.

MESOAMÉRICA

Sopa de tomate ahumado, aire de chiles, elote tierno, ayote mantequilla, frijol piloy y galleta de ramón.

Desde el centro de México hasta el suroeste de Costa Rica, nos une el orgullo de ser uno de los ocho centros de origen de la vida en la Tierra.

Q65

KALOMT'E

Sopa de frijol, demi glace de verduras, aguacate, amaranto y hongos nativos.

Única en la historia maya, la extraordinaria Kalomt'e K'abel fue una reina guerrera que gobernó en la región de Petén en el siglo VII.

Q65

DIVERSIDAD MAYA

Mezclum de verdes, 3oz atún, aderezo de mora con pepita, piña, carambola y frutas nativas de temporada.

Una celebración a los miles de ingredientes, provenientes de mares, ríos, lagos, bosques, entre otros, utilizados por la civilización maya en sus comidas diarias.

Q115

EQUINOCCIO

Ensalada de camarón, pimiento, tomate, ayote, aderezo de zapuyul, pepitoria garrapiñada y mezclum de verdes.

El equinoccio, el momento del año en el que el día y la noche tienen la misma duración, siendo un presagio de la época lluviosa daba paso a la siembra en la civilización maya.

Q135



Prehispánico

950 D.C.

TIKAL

4oz de camarones aliñados con limón, tartar de palmito, aguacate, zamat y un toque de habanero, acompañado de tostadas de maíz.

A mediados del siglo XIX fue redescubierta oficialmente por Modesto Méndez y Ambrosio Tut y se recordó el valor de una cultura viva que se había olvidado.

Q150

EL DIOS DE LA LLUVIA

Tartar de tomate, sorbete de aguacate, achiote, emulsión de zamat y destilación de cobanero y agua de mar.

Para los mayas, la abundancia o la escasez dependía de la voluntad del dios Chaac, quien, con su hacha llena de truenos, se encargaba de terminar la época de sequía.

Q89



Conquista y Colonia

1492

LA NIÑA, LA PINTA Y LA SANTA MARÍA

Atún aleta amarilla, sandía impregnada con limón mandarina y pepita, cilantro, achiote y naranja con brisas del mar del Atlántico.

En honor a las tres carabelas que uso Cristóbal Colón en su primer viaje al Nuevo Mundo en 1492 y al océano por el que viajaron.

Q120

ENTRADAS FRÍAS



Conquista y Colonia

ENTRADAS FRÍAS

1492

EL VIEJO MUNDO

Carpaccio de lomito, queso manchego, aceite de trufa, crumble de chorizo, alioli ahumado, alcaparrones, pan y polvo de aceite de oliva y limón ultracongelado.

Una vez encontrado el “nuevo mundo”, se definió el “viejo mundo”: las regiones conocidas por los europeos antes de los viajes de Cristóbal Colón, y también sus costumbres.

Q125



Conquista y Colonia

ENTRADAS CALIENTES

1492

LO QUE VINO DE ESPAÑA

Croquetas crujiente de yuca, chicharrón, queso pita con romesco.

Cuando España se asentó en América, trajeron ingredientes y técnicas que ahora son irremplazables en la cocina guatemalteca: la cebolla, el ajo, los lácteos, el cerdo, los cítricos y, quizá aún más importante, las frituras en aceite.

Q95

EL RON

Pan brioche, lomito, caramelo de ron, hongos, espuma de Chancol y aceite de trufa.

En el trapiche de San Jerónimo en Baja Verapaz a mediados del siglo XVI frailes dominicos fundaron el primer ingenio azucarero de Guatemala dando paso así a la elaboración de ron en el país.

Q135



Independencia

1821

JUAN CHAPÍN

4oz de porkbelly con mojo chapín, puré de yuca, cenizas de cebolla, emulsión de aguacate y limoneta.

José Milla y Vidaurre representó la idiosincrasia del guatemalteco de su época con este personaje icónico en la novela "Un viaje al otro lado del mundo pasando por otras partes".

Q95



Conquista y Colonia

ENTRADAS CALIENTES

1492

YO PIENSO EN TI

Camarón, tentáculo de calamar,
mejillón y caracol crujiente salteado
con loroco, mantequilla, vino blanco,
chorizo y tomate.

*Yo pienso en ti,
Tú vives en mi mente
sola, fija, sin tregua, a toda hora,
aunque tal vez el rostro indiferente
no deje reflejar sobre mi frente
la llama que en silencio me devora.*

Q135

-José Batres Montufar



Independencia

1821

QUADERNO DE COSINA

Ñoqui de maíz con mantequilla de chipilín y tocino, 4oz de porkbelly con miel de abeja maya, salsa de tomate ahumado, queso pita y queso seco.

PASTAS Y ARROCES

Un homenaje a los primeros recetarios o quadernos de cosina, como se solía escribir, que documentaron la cocina casera del siglo XIX en Guatemala.

Q145



Siglo XIX

1871

CHAMPER&CO

7oz de camarón jumbo con salsa de ajo y perejil, risotto de ayote mantequilla y bratwurst.

La exportadora alemana Champer and Company tuvo una gran fama en Retalhuleu. Tanta fama que en 1882 la pronunciación chapinizada de su abreviatura se convirtió en el nombre del puerto: Champerico.

Q269

LA NONNA EN QUICHÉ

Pato en tres texturas, magret, risotto y terrina con espuma de Chancol, reducción de café y aceite de trufa.

Un homenaje a Giuseppe Azzari, creador del famoso y delicioso queso Chancol, a su vida en Nebaj y a su familia que hoy continua con la producción.

Q269



Siglo XIX

PASTAS Y ARROCES

1871

LA HUELLA DEL DRAGÓN

Noodles orientales, 3oz de pesca del día, salsa de tamarindo y chipilín, tofu de pepitoria con cobanero y tostadas de maíz.

China ha tenido una importante pero silenciosa huella en Guatemala, los primeros migrantes arribaron hacia finales del siglo XIX compartiendo su cultura gastronómica con la nuestra.

Q155



Siglo XIX

PESCADOS Y MARISCOS

1889

EL PRIMER EMBAJADOR

7oz de pesca del día, espuma de mantequilla Café de París, puré de plátano y ensaladilla cítrica de hierbas.

El café guatemalteco fue el primer embajador de la grandeza de lo guatemalteco cuando en 1889 ganó el premio al mejor café del mundo en la Exposición Universal de París.

Q189

PUERTO BARRIOS

8oz de frutos del mar tempurizado (pescado, camarón y crustáceos de temporada) con salsa de coco, tapado y gastrique caribeño, acompañado de falso arroz de malanga con cilantro.

El 19 de julio de 1895, bajo el Decreto Gubernativo No. 513, se establece Puerto Barrios, siendo reconocido un año después con el "Puerto Mayor de la República".

Q245



Siglo XX

1922

LOS MURALES

7oz de pesca del día con salsa de chorizo y lentejas.

Los murales de Carlos Mérida son únicos, elaborados desde una perspectiva abstracta y geométrica, integró el arte plástico dentro de la arquitectura y añadió elementos del arte mesoamericano.

Q189



Siglo XX

PESCADOS Y MARISCOS

1922

GUATEMALITA

3oz de pesca del día, salsa de jaiba con camarones, almejas, pulpitos y salteado de hongos, algas, tomate y habas.

El sello del maestro Efraín Recinos, un personaje que vive como protagonista o complemento en sus obras que representa su visión del país y su gente.

Q195



Siglo XX

CARNES

1922

CAMPERO

8oz de pollo orgánico rebozado en especias, papas fritas, ensalada de repollo y la combinación perfecta con nuestras versiones de ketchup artesanal, mostaza al curry y Picamás.

El aroma de Campero es fácilmente reconocido por los guatemaltecos, un aroma único que desde 1971 nos ha representado llegando hoy a todo el mundo.

Q150

TORTRIX

8oz de lomito, puré de papa ahumado, demi glace de 72h, frijol, ensaladita de elote con tomate y aguacate y crujientes de maíz con limón y barbacoa.

“Hagámoslo a la Tortrix” se ha convertido en sinónimo de hacerlo a nuestra manera. Hoy, esta marca que nació en 1961 celebra orgullosamente la identidad chapina.

Q210

GALLO

8oz de vacío con toffee de malta, meloso de cebada a la cerveza, queso de cabra y ensaladilla.

Cuando se habla de cerveza en Guatemala existe una marca en la que todos pensamos: Gallo. Nacida en 1896, ha sido galardonada y reconocida desde 1915.

Q210



Siglo XXI

CARNES

2001

ZACAPA

Ribeye a la parrilla (piezas entre 1.5 y 1.9 libras) con salsa de Zacapa, milhojas de papa y Chancol, pimientos confitados, puré de plátano ahumado y mantequilla de miel virgen.

Zacapa Centenario es fuente de orgullo actual guatemalteco. Un ron único de calidad superior que ha sido reconocido y galardonado en varias ocasiones como el mejor del mundo.

Precio según peso