



MENÚ



Entradas

- Carpaccio de Vegetales

Finas lascas de zucchini y otros, aderezados de aceite balsámico, marañones encurtidos, orujo de oliva y sal del himalaya.

Q 55

- Empanadas de Tziquinché

5 empanadas rellenas de una mezcla de tziquinché y queso calavera, ahogadas en una salsa roja aromatizada.

Q 60

- Bruschettas San Pancho

Requesón artesanal, montando con especias, sobre rodajas de pan, acompañado de jamón serrano con el toque petenero de nances encurtidos, aderezado con aceite balsámico.

Q 50

- Totopostes de San Andrés

Totopostes fritos, servidos con camarones bañados en una hermosa salsa de guaqué y limón.

Q 55





Entradas

- Tostadas Peteneras

Q 55

Totopostes fritos, acompañados de frijoles, salsa de tomate y guacamol, ideales para picar y compartir.

- Tabla de Quesos y Jamones

Q 140

Chorizo, jamones y quesos colocados en una hermosa tabla de madera, acompañados de uvas, mermeladas y un delicioso escabeche de berenjenas y pimientos.

- Nachos la Danta

Q 85

Nachos artesanales, bañados en una deliciosa salsa roja aromatizada con especias, acompañados de una salsa cremosa de cheddar y terminados con pollo salteado en vino y hierbas.

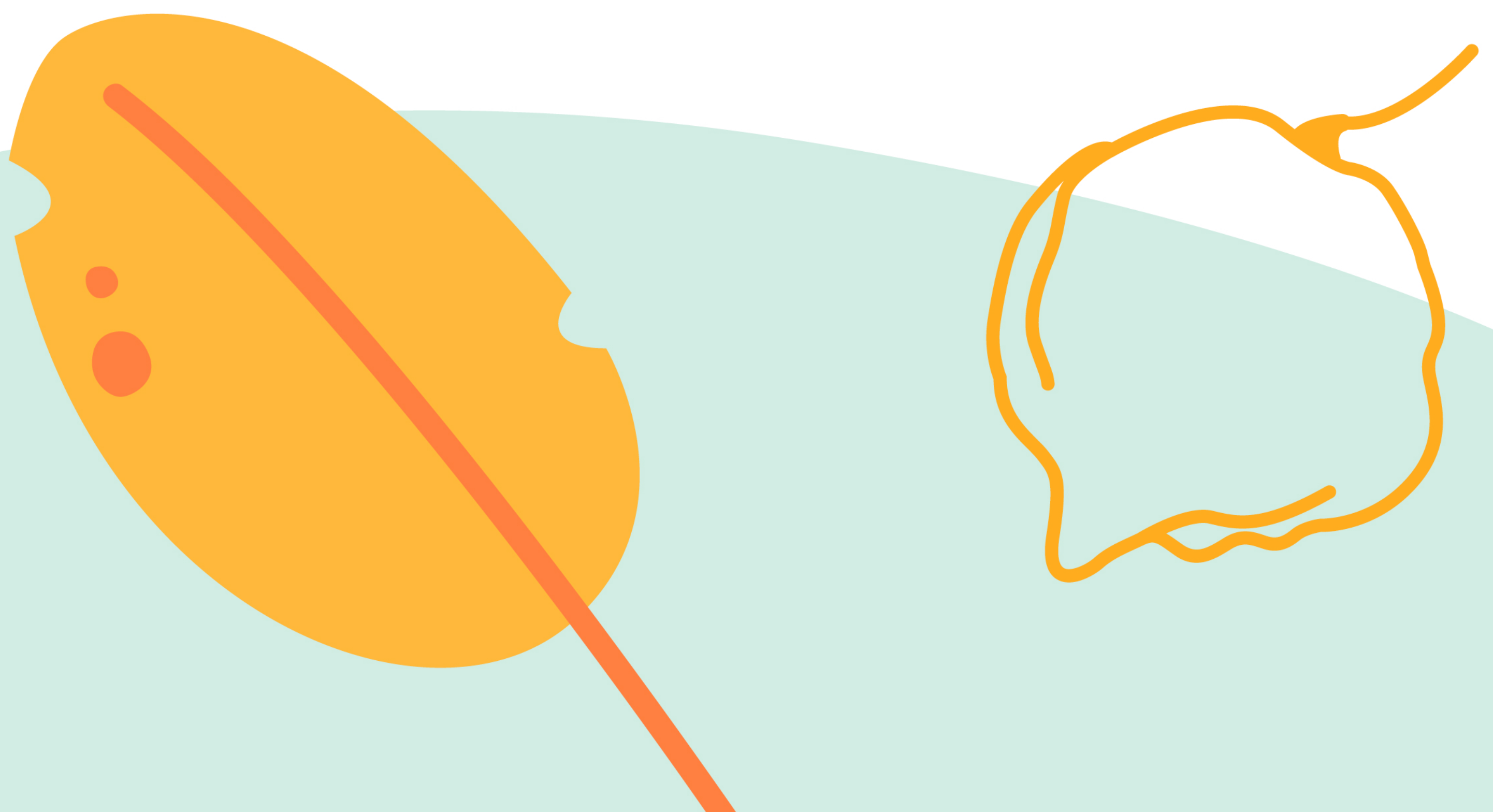




Sopas

- Sopa con Tortilla La Danta Q 40
Consomé de vegetales y pollo, sazonado con sal y hierbas, con vegetales recién picados y chips de tortilla.
- Sopa de Tomate y Ricotta Q 40
Tomates horneados con hierbas aromáticas y requesón.
- Sopa del Buen Chapín Q 40
Sopa de Frijoles sofritos y cocidos en olla de barro, aromatizado con cilantro, combinado con pico de gallo y aguacate en cubos.

Todas las sopas van acompañadas de bollitos de ixpelón.





Ensaladas

- Capresse

Q 60

Deliciosas rodajas de tomate manzano, con lascas de mozzarella, aderezados con pesto.

- Ensalada Cráter Azul

Q 60

Cama de lechugas mixtas, acompañados de vegetales frescos, palmito encurtido, finas lascas de almendras, con aderezo de la casa, servida con pollo a parrilla.

- Antipasto de Vegetales

Q 55

La combinación perfecta de rodajas de berenjenas, zucchinis y otros, parrillados y marinados con hierbas frescas.

- Ensalada de Atún

Q 70

Cama de lechugas mixtas, acompañados de vegetales frescos, gajos de naranja servida con atún con costra de ajonjolí y aderezado con una vinagreta de la casa.



Baguette

- Baguette Beef

Q 70

Pan baguette servido con lascas de vegetales, lomo de res en chimichurri, cebolla confitada, gratinado con queso y acompañado con una mini ensalada de legumbres.

- Baguette de Pollo

Q 65

Pan baguette servido con lascas de vegetales, pollo al vino, cebolla caramelizada, gratinado con queso, acompañado con una mini ensalada de legumbres

- Baguette de Chorizo Uruguayo

Q 65

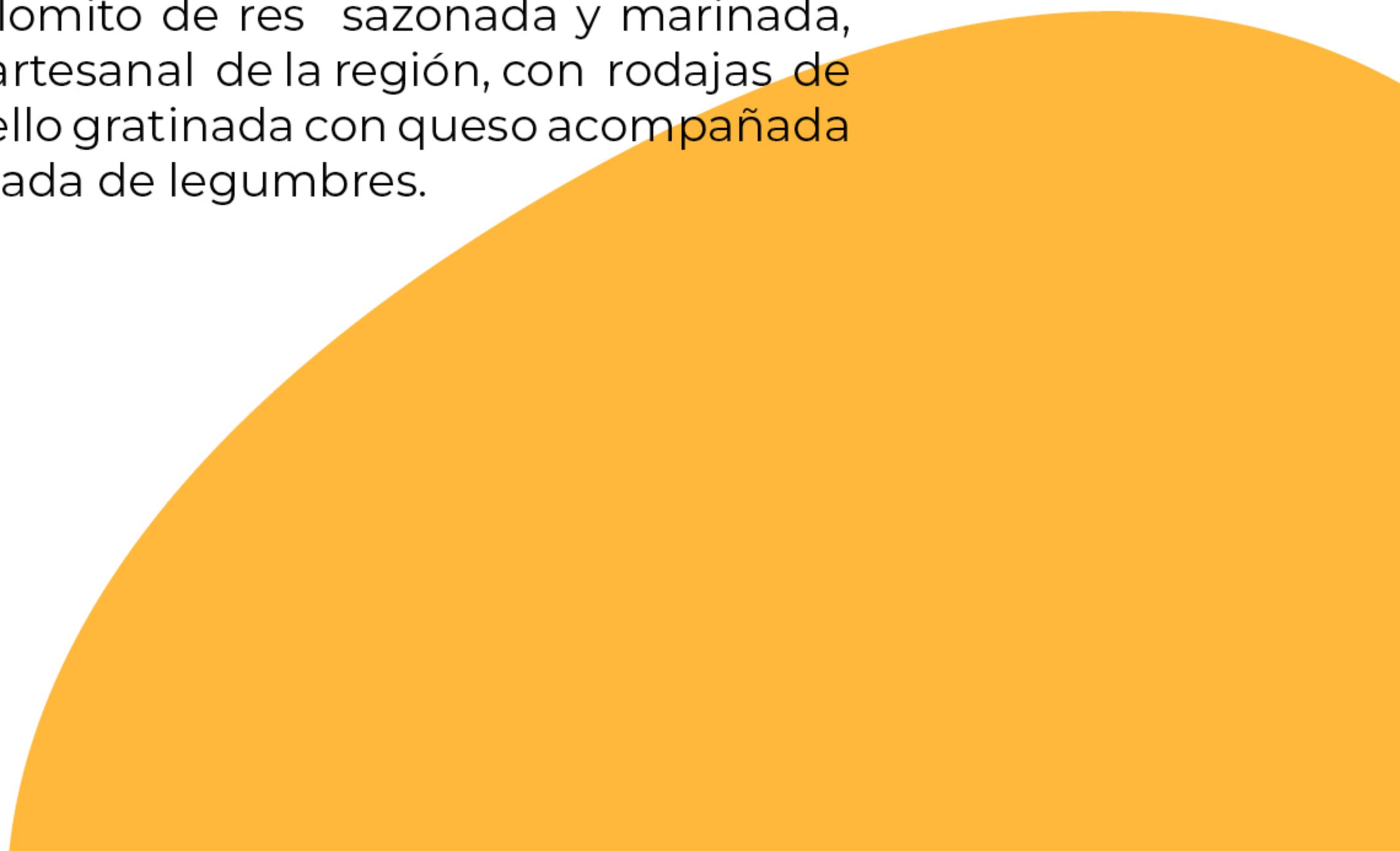
Pan baguette servido con chorizo, aguacate, cebollín caramelizado, queso gratinado, acompañado con una mini ensalada de legumbres.

Burguer's

- Burguer Danta

Q 75

Torta de 6 oz. de lomito de res sazonada y marinada, montada en pan artesanal de la región, con rodajas de vegetales y portobello gratinada con queso acompañada con una mini ensalada de legumbres.





Platos Fuertes

- Lomito con Espinaca Maya (8 oz)

Q115

Delicioso lomito parrillado en el término que desee bañado con una increíble salsa verde con suaves notas de chaya, acompañado de una ensalada de legumbres con aderezo de la casa, y deliciosa guarnición de camote.

- Puyaso con Pimienta de Uaxactún (8oz)

Q 125

Hermosos cortes de puyazo parrillada en el término que desee, bañado en una deliciosa salsa de pimientas de la Selva de Uaxactún, con un acompañamiento de una ensalada de legumbres y un delicioso pure cremoso de papa.

- Salmón (6 oz)

Q 145

Delicioso salmón marinado con especias a la plancha con suaves notas de cítricos, servido con una ensalada de legumbres y deliciosos vegetales a la parrilla en un increíble chimichurri de la casa.

- Camarones (8 oz)

Q 145

Deliciosos camarones salteados en ajo, ahogados en una deliciosa salsa al ajillo, servidos en un sartén de acero fundido puestos en una cama humeante de berenjenas y vegetales, acompañados de una ensalada de legumbres.



Platos Fuertes

- Costillar de Cerdo a la BBQ Q 85

Hermoso costillar baby back horneado con especias y rebosado en una salsa BBQ de la casa, acompañado de una ensalada de legumbres y pure cremoso de papa.

- Berenjenas del Remate a la Cacerola Q 85

Deliciosas rodajas de berenjenas asadas con especias, bañadas en salsa al horno, terminados con mozzarella gratinado y parmegiano.

- Filete de Pollo (8 oz) Q 85

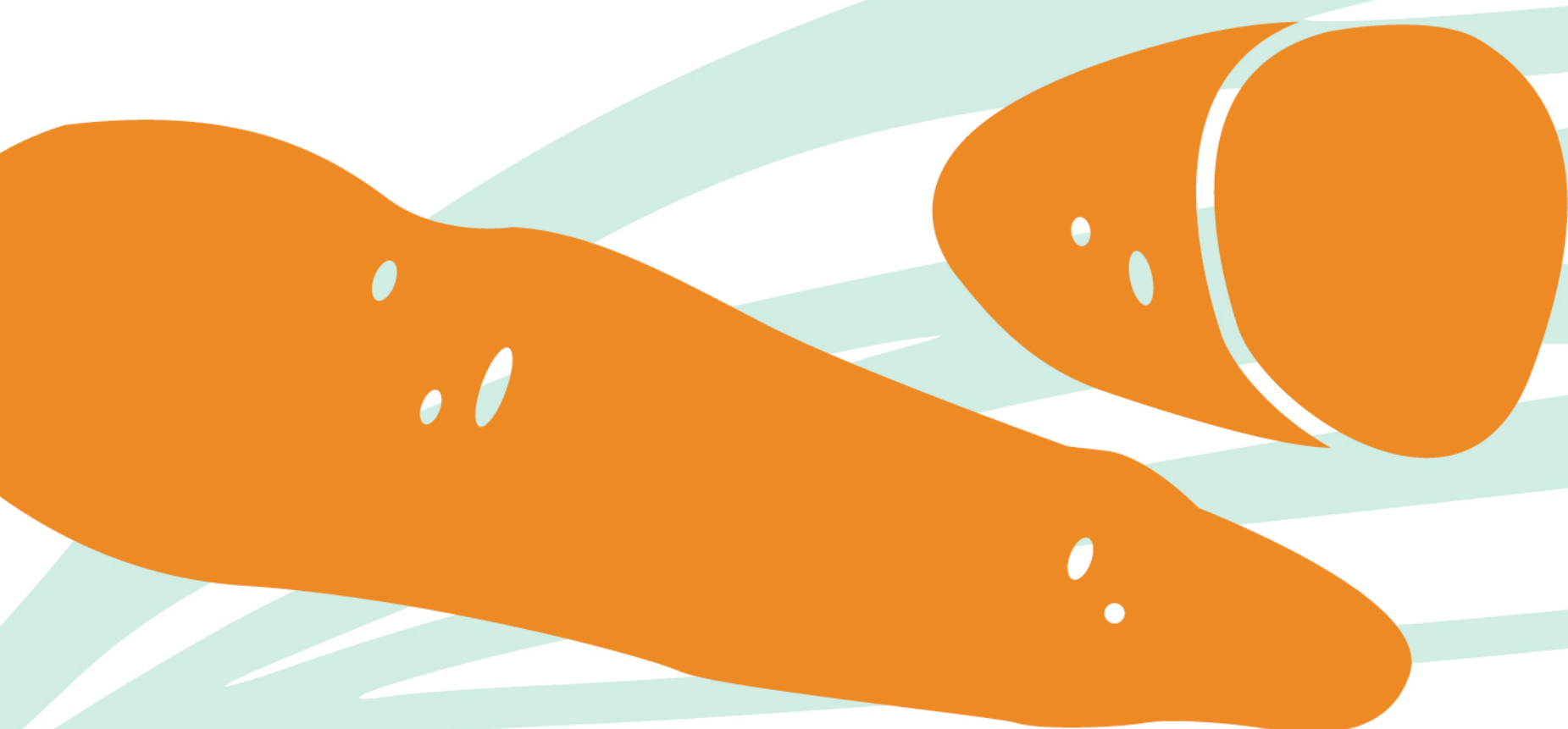
Filete de pollo macerado con vino y especias a la parrilla en una increíble salsa de quesos de la región, acompañado de una ensalada de legumbres, y una deliciosa guarnición de camote.

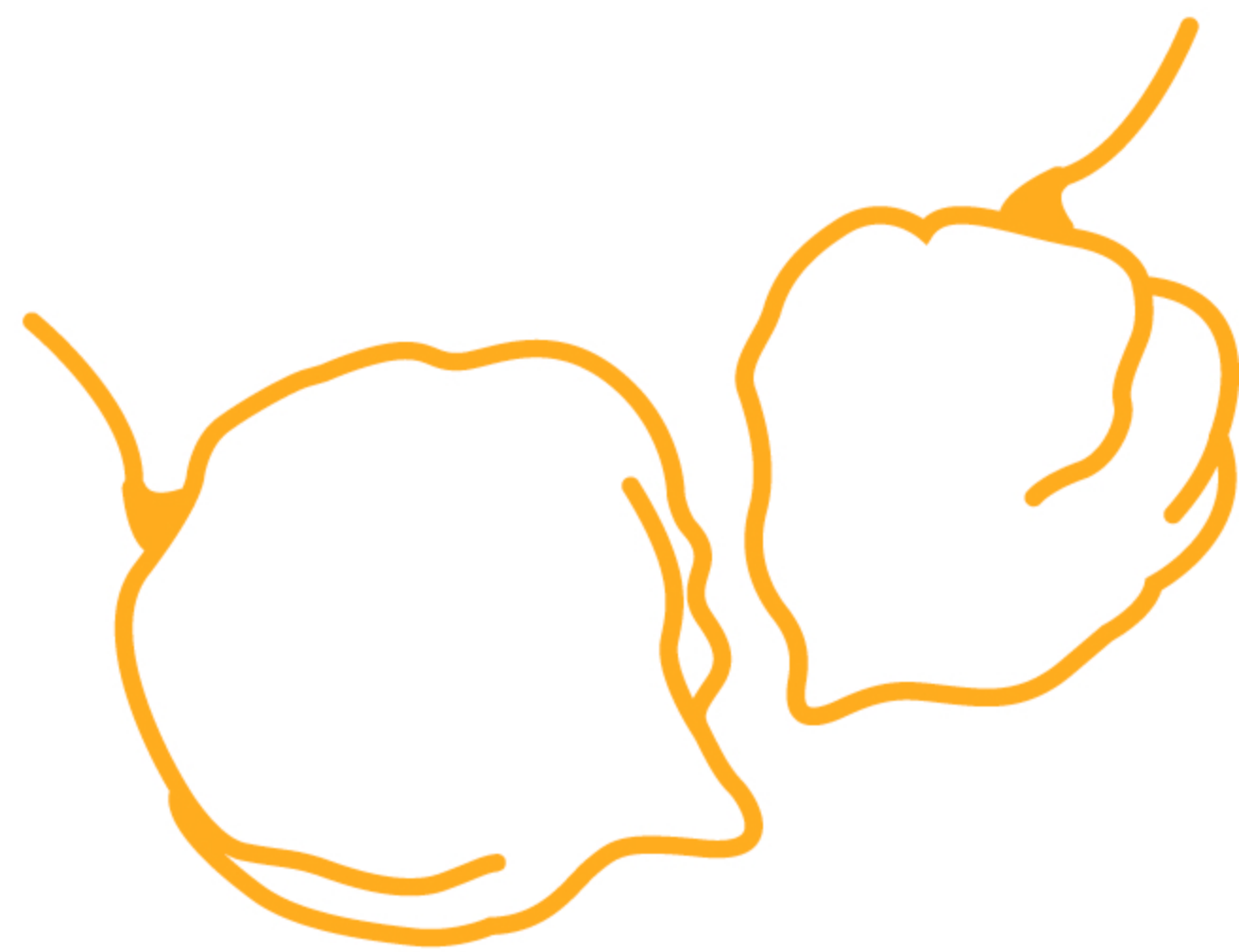
- Pescado Blanco Petenero	0.5	lb	Q 125
	1.0	lb	Q 150
	1.5	lb	Q 200

Frito o al Vapor

Hermoso pescado de la región sazonado con especias, con un maravilloso, relleno de tomates y vegetales con hierbas, acompañados de una ensalada de legumbres.

Sujetos a existencias





Pastas

- Con Camarones al Pomodoro Q 90

Camarones salteados con un sofrito de tomate, aceite balsámico con albahaca servidos con tomate deshidratado y terminada con parmesano.
- Con Lomo Alla Putanesca Q 80

Pasta salteada con vino tinto y ron 12 años en una hermosa salsa roja con aceitunas, alcaparras y mozzarella, servida con lomo a la parrilla y terminada con parmesano.
- Con Pollo en Salsa Alfredo Q 75

Pasta salteada con vino blanco en increíble salsa Alfredo de crema con mozzarella, con pollo a la parrilla y terminada con parmesano.
- La Mía Carbonara de Yaxhá Q 70

Delicioso tocino salteado con vino, sal y pimienta, con crema y huevo recién batido terminada con parmesano.



Pizza's

- Pizza de Camarones

Pizza crocante con camarones salteados con hierbas, puestos sobre mozzarella, con una ensalada de legumbres aceitunas y balsámico.

Q 90

- Pizza Hawaiana

Pizza crocante bañada de pomodoro rodeada de mozzarella, panceta de cerdo sancochada, cebolla rostizada y terminada con piña horneada

Q 85

- Pizza 4 Quesos

Pizza crocante, terminada con mozzarella, calavera, parmegiano y queso artesanal

Q 85

- Pizza Veggi

Pizza crocante de vegetales rostizados puestos sobre salsa pomodoro y mozzarella.

Q 80

- Pizza Margherita

Pizza crocante bañada de pomodoro, rodeada de mozzarella, terminada con tomate manzano marinado, albahaca morada y panceta de cerdo.

Q 75





Postres

- Tarta de Mora y Cericote Q 30

Una hermosa tarta de galleta rellena de betún de queso crema y queso calavera, bañado con un coulis de mora y cericote.
- Panacotta Q 25

Panacotta cremosa, con un delicioso coulis de cericote y nance encurtido, montado con fresas y galleta.
- Flan de Ramón Q 25

Receta original de nuestra cocina, elaborado con harina de ramón, bañado en almíbar.
- Papaya en Dulce Q 20

Deliciosa papaya en almíbar de panela, con queso calavera despolvoreado y delicioso helado cremoso de higo.
- Pastel de la Casa Q 25

Disfruta de un pedazo de nuestros ricos pasteles de la casa.



Café Guatemalteco

- Capuccino Q 15
- Espresso Q 12
- Guatemalteco Q 12
- Guatemalteco french press Q 15
- Café de Olla Q 10
- Bomba de chocolate Q 30

Hora del Té

- Té (a elección) Q 12
- Té Chai ¿Frío o Caliente? Q 25
- Tizana (a elección) Q 25
- Petén Itzá Q 25

Infusión: Cardamomo, jengibre, hibiscus, manzanilla, té zacate.

Cold Coffee

- Frapuccino Clásico Q 25
- Frapuccino Óreo Q 30
- Café La Danta Q 30



Smoothies

- Passion *fresa y mora* Q 25
- Fifty - Fifty *zanahoria y naranja* Q 25
- Tropicalísimo *mango, piña y coco* Q 25

Para Refrescar

- Limonada *con agua* Q 22
- Limonada *con soda* Q 27
- Limonada *con chaya* Q 25
- Limonada Rosa Q 30
- Naranjada *frozen clásica* Q 22
- Naranjada *frozen clásica con soda* Q 27
- Naranjada *con pepita* Q 25
- Jamaica / Horchata Q 22
- Cimarrona Q 22
- Gaseosas Q 10



Cervezas

- Gallo / Cabro / Moza Q 20
- Brahva Q 15
- Corona / Modelo Q 25
- Stella Artois / Heineken Q 35

Vinos blancos y tintos

- Undurraga / Frontera
Copa Q 35
Botella Q120
- Trapiche / Malbec Q140
- Undurraga / Aliwen Q150



Sangría

- Jarra Pequeña
- Jarra Para 4 Vasos

Q 85

Q 110

Cocteles

- Caipirinha
- Mojito
- Margarita
- Blue Margarita
- Michelada

Q 20

Q 20

Q 25

Q 35

Q 35

Licores

- Zacapa Centenario
- Whisky / *Etiqueta Nera / Chivas*
- Tequila / *Herradura / Don Julio*

Q 45

Q 45

Q 40



Isla de Flores, Petén
Reservaciones: +(502) 7867-5707