

MayAchik'

el sueño magico maya...

ECO-HOTEL & RESTAURANTE VEGETARIANO

SAN JUAN LA LAGUNA, LAGO ATITLÁN

Ingredientes Locales · Preparados Con Cuidado · Servidos Sin Prisa

“EL SUEÑO MÁGICO MAYA”

MayAchik' significa "el sueño mágico maya" en tz'utujil, el idioma maya nativo de San Juan La Laguna.

Somos un eco-hotel y restaurante vegetariano construido alrededor del descanso, la naturaleza y la comunidad Tz'utujil del Lago Atitlán. Nuestra comida se basa en ingredientes locales y la tradición guatemalteca, preparada de forma sencilla y sin prisa.

Además del restaurante, ofrecemos sesiones de sauna/temazcal, masajes, caminatas guiadas, clases de cocina y servicio de transporte — pregunta a nuestro equipo por los detalles.

MayAchik' también apoya proyectos sociales y ambientales junto a la comunidad local. Si deseas involucrarte, con gusto te contamos más.

Gracias por apoyar el turismo local y sostenible.



DESAYUNO

Panqueques con Frutas — Q. 65
Con frutas mixtas, yogurt, miel y granola
Es el platillo que nuestros clientes habituales regresan buscando

Desayuno Típico — Q. 65
Huevos al gusto, frijoles, plátano, queso fresco, queso crema, tortilla o pan integral



Tostadas con Aguacate — Q. 60
Pan integral con aguacate, huevos, limón, orégano, aceitunas y tomate, acompañado de frutas de temporada variadas.

Omelet Vegetariano — Q. 65
Huevos con papas, zanahoria, güisquil, chile pimiento, cebolla, zucchini y queso mozzarella, con ensalada o frutas mixtas



Desayuno MayAchik' — Q. 65
Huevos estrellados, tomate, jengibre, hierbas de la temporada, acompañado con ensalada, servido con tortilla o pan integral
El favorito de Evelyn en el menú.

Semolina con Frutas — Q. 55
Avena, corazón de trigo, leche, frutas mixtas, miel y granola
Un guiño a las raíces austriacas de Evelyn.

Agregamos una propina del 10% en su factura.

Coctel de Frutas — Q. 45
Frutas mixtas de temporada con yogurt, miel y granola

plato vegano

Huevos en Salsa de Tomate — Q. 50
Tortilla de huevo cortada en cuadritos, bañada en una deliciosa salsa de tomate con laurel, cebolla, ajo, tomillo, con tortilla



VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR
GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE





SOPA & ENSALADA

Sopa de Banano, Coco y Jengibre — Q. 48
Sopa dulce y picante con banano, leche de coco, jengibre, pimienta negra, chile y cúrcuma, servido con pan integral
Preparada con bananos de nuestro jardín.

Sopa Chapín — Q. 48
Tomate, cebolla, ajo, chile guaque, chile pasa, pimienta negra, sal, queso fresco y aguacate, servido con tortillas



Sopa de Verduras y Huevos — Q. 48
Zucchini, zanahoria, güisquil, plátanos, huevos, jengibre, pimienta negra, brócoli, coliflor, tomate, cilantro, cúrcuma, servido con pan integral

Crema de Zucchini — Q. 45
Zucchini, cebolla y ajo, servido con pan integral



Crema de Zanahoria — Q. 45
Zanahoria, zucchini, papa y pimienta negra, servido con pan integral

Ensalada MayAchik' — Q. 60
Lechuga, espinaca, zanahoria, pepino, tomate, cebolla, ajonjolí, linaza, almendras, marañón y macadamia, con pan integral y aderezo

Ensalada con Frutas Rojas — Q. 60
Fresa, sandía, aguacate, queso fresco, pepino, lechuga, ajonjolí, linaza, chía, con pan integral y aderezo

Agregamos una propina del 10% en su factura.

Ensalada Nutritiva — Q. 60
Coliflor, brócoli, zanahoria, lechuga, huevos duros, arándanos, pasas y pepitorias tostadas, con pan integral y aderezo

plato vegano



VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE



PIZZA & PASTA

Pizza Vegetariana
Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, orégano, banano o piña

Grande Q.110
Pequeña Q.55

Pizza Pesto
Pesto de la casa, queso mozzarella, berenjena, tomate, jalapeño, cebolla, romero y pimienta negra

Grande Q.120
Pequeña Q.65



Pizza de la Casa
Salsa de tomate, queso mozzarella, espinaca, zucchini, aceitunas

Grande Q.120
Pequeña Q.65

Pasta al Pesto
Pesto de la casa con albahaca, queso parmesano, marañón, ajo y aceite de oliva

Q. 55



Pasta de Tomate y Espinaca
Espinaca, ajo, queso crema, orégano y tomate

Q. 55

Espagueti de Ajo y Parmesano
Espagueti, aceite de oliva, parmesano, ajo, chile pimiento, romero y pimienta negra

Q. 55

Agregamos una propina del 10% en su factura.

plato vegano







VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE



PLATOS FUERTES

Pepián de Champiñones Vegano — Q. 75

Salsa de tomate con ajonjolí, chile guaque y chile pasa, pepitoria, cebolla, ajo, champiñones, con papas, zanahorias, güisquil, ejotes, arroz y tortillas

Nuestra versión vegetariana de un clásico guatemalteco.

Hamburguesa de Frijol — Q. 75

Mostaza, tortas de frijoles negros, cebolla, ajo, queso cheddar, ratatouille, lechuga, tomate, pan de hamburguesa, con vegetales (pepino, zanahoria) o papas fritas, y salsa picante de tomate verde

El plato que nuestro huésped frecuente Bill pide en cada visita desde Canadá.



Hamburguesa de Berenjena — Q. 75

Torta de berenjena, pimienta negra, comino, paprika, aceite de oliva, cebolla, tomate, huevo, queso, lechuga, mostaza, pan de hamburguesa, con papas fritas



Burrito San Juanero — Q. 70

Tortilla de harina con huevos, frijoles, zanahoria, güisquil, papas, chile pimiento, zucchini, cebolla y queso mozzarella, servido con ensalada

Panini Mayachik' — Q. 75

Pan integral con berenjena, zucchini, pimienta negra, orégano, tomate, pesto y queso mozzarella, servido con ensalada

Agregamos una propina del 10% en su factura.

Plato de 3 Pupusas — Q. 60

Tortillas de maíz rellenas de frijoles negros y queso mozzarella, con ensalada y salsa picante de tomate verde

plato vegano



VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE





PLATOS FUERTES

Curry MayAchik'
Q. 70

Berenjena, zucchini, güisquil, jengibre, ajo, rábano, cúrcuma, pimienta negra, comino, chile cobán, leche de macadamia, con arroz de coliflor, tomate y huevos duros

Curry Vegano
Q. 70

Berenjena, zucchini, papas, chile pimiento, zanahoria, jengibre, champiñones, rábano, cúrcuma, pimienta negra, comino, clavo de olor, chile cobán, leche de coco, con arroz



Garbanzos Masala
Q. 70

Garbanzos, cebolla, ajo, jengibre, chile cobán, cúrcuma, comino, paprika, leche de coco, arroz, huevo duro

Chile de Lentejas Vegano
Q. 60

Lentejas con zanahoria, güisquil, chile pimiento, cebolla, zucchini, tomate, pimienta negra, pimentón, comino, chile, cilantro, aceite de oliva, crema de pepitorias, con pan integral



Tostadas de Maíz Veganas
Q. 55

Tortillas fritas con frijoles negros, aguacate, ratatouille de la casa, cebolla, berenjena, zucchini, tomate, ajo, tomillo y laurel

Tacos de la Casa Veganos
Q. 60

Tortillas de maíz, flor de jamaica, piña, tomate, cebolla, orégano, pimienta negra, limón, cilantro, con salsa picante de miltomate y salsa de tomate

Agregamos una propina del 10% en su factura.

plato vegano

Humus con Verduras Vegano
Q. 60

Humus de garbanzos con pimentón, comino, aceite de oliva, ajo, tahini, con zanahoria, pepino, zucchini y pan integral



VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE





REFACCIONES

1 Pache — Q. 20
Papa, salsa de tomate, pasa, ciruela, chile pimiento, verduras y champiñones

1 Tamal de Arroz — Q. 20
Arroz, salsa de tomate, pasa, ciruela, chile pimiento, verduras y champiñones



1 Pupusa — Q. 20
Tortilla de maíz rellena con frijol negro y queso mozzarella, con salsa picante de miltomate
También es ideal para llevar.



Nachos de la Casa — Q. 60
Nachos, salsa de queso, frijol negro, aguacate, pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro, limón), salsa picante de miltomate

Guacamole con Nachos o Verduras — Q. 50
Aguacate, cebolla, hierbabuena, tomate, limón, con nachos o verduras (pepino, zucchini, zanahoria)

Agregamos una propina del 10% en su factura.

Crepa Salada — Q. 40
Crepa rellena con tomate, cebolla, acelga, champiñones y queso mozzarella

plato vegano



VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE



POSTRES



Pastel del Día — Q. 30

Pregúntanos por nuestro pastel del día.
Pídelo con salsa de chocolate y crema batida.

Plátanos con Mole — Q. 40

Plátanos fritos con salsa dulce de mole, ajonjolí, cocoa y chile guaque
Un clásico maridaje de dulce y salado.



2 Rellenitos — Q. 30

Elige entre: plátano con frijol, canela y miga de pan
— o plátano con polvo de cacao, miel, canela, jengibre y miga de pan



Crepa de Frutas — Q. 40

Salsa de frutas, frutas a tu elección y sirope de chocolate

Agregamos una propina del 10% en su factura.

Helado de Frutas — Q. 40

Frutas a tu elección, canela, sirope de chocolate

plato vegano



VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR
GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE





BEBIDAS CALIENTES

Café Guatemalteco	Q. 15
Café Europeo	Q. 22
Café con Leche	Q. 22
Café Exprés	Q. 18
Cappuccino	Q. 25
Mochaccino	Q. 25
Atol del Día	Q. 18
Chocolate Caliente	Q. 22
Limonada Caliente	Q. 18
Té de Jengibre y Limón	Q. 18
Té de Rosa de Jamaica	Q. 18
Té de Hierbas	Q. 15

Pregúntanos sobre las hierbas de nuestro jardín.

Café MayAchik' — Q. 28
Café exprés, leche espumada, sirope de chocolate, cardamomo, crema batida y canela

Café Nebaj con Chile — Q. 22
Café negro, chile, cardamomo, jengibre, clavo y canela

Té Chai — Q. 25
Té negro, leche, jengibre, cardamomo, clavo de olor y canela

Leche de Oro — Q. 20
Leche de macadamia, cúrcuma, pimienta negra y miel

Ojo de Horos — Q. 20
Tamarindo, jengibre, cúrcuma, miel

BEBIDAS FRÍAS

Limonada Fría	Q. 20
Jugo de Jamaica	Q. 20
Jugo de Tamarindo	Q. 20
Jugo de Naranja	Q. 30
Gaseosa	Q. 15
Cerveza	Q. 20
Copa de Vino	Q. 30

Licuado Dulce — Q. 25
Elige tu combinación de frutas, con agua o leche
Con yogurt o leche vegano — Q. 30

Licuado Picante — Q. 35
Zanahoria, jugo de naranja, jengibre

Licuado Verde — Q. 25
Hierbas de temporada, pepino, calabacín, aguacate, jengibre

Frappuccino MayAchik' — Q. 25
Café exprés, leche, sirope de chocolate, cardamomo, crema batida, canela

Frappuccino de Banano — Q. 25
Café exprés, banano, sirope de chocolate, chile, jengibre, cardamomo, clavo, canela

**Agrega leche vegano hecho en casa (almendra, macadamia, maní) a tu bebida por Q. 5*

Agregamos una propina del 10% en su factura.







VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE

DESCUBRE NUESTROS SERVICIOS

Eco-Hotel
Alojamiento cómodo y sustentable en plena naturaleza.

Sauna/Temazcal
Sesiones de sauna y temazcal para revitalizar cuerpo y mente.

Masajes
Variedad de masajes relajantes y terapéuticos.

Servicio de Transporte
Shuttle y taxi privado para traslados y excursiones

Tours y Caminatas
Rutas guiadas por el Lago Atitlán.

Espacio para Retiros
Lugar ideal para eventos y retiros.

Clases de Cocina
Aprende a cocinar platos vegetarianos y veganos.






VEGETARIANO · SOSTENIBLE · HECHO CON AMOR

GRACIAS POR APOYAR LO LOCAL Y SOSTENIBLE