



Desayunos

BOWL DE YOGURT BÚLGARO / Q 45.00

Yogurt cremoso al estilo búlgaro, servido con granola, fresas frescas, banano y frutas de temporada

PANQUEQUES DE LA CASA / Q 45.00

Panqueques con infusión de vainilla, espolvoreados con azúcar glas y servidos con miel local y fruta fresca de temporada

BURRITO DE DESAYUNO / Q 45.00

Tortilla caliente rellena de huevos revueltos, frijoles rojos, aguacate y pico de gallo. Servida con una guarnición de fruta fresca

OMELETTE ALLA CAPRESE / Q 45.00

Omelette clásico de inspiración italiana con tomate fresco, albahaca y queso

FRITTATA / Q 40.00

Huevos frescos de granja, papas y verduras de temporada, hierbas frescas, horneados y servidos con salsa marinara rústica

Favoritos

DESAYUNO MUYALÉ / Q 45.00

Huevos preparados a su gusto, servidos con frijoles negros fritos, plátano maduro frito, salsa de la casa y queso o crema agria a su elección

TOSTADA DE AGUACATE / Q 45.00

Pan ciabatta casero tostado con aguacate fresco y tomates cherry marinados. Servido con una guarnición de fruta fresca

DESAYUNO MUYALÉ TECPANECO / Q 60.00

Nuestra especialidad tradicional guatemalteca, con chorizo de primera calidad e ingredientes tradicionales

Extras

CHORIZO TECPANECO	Q15.00
POLLO A LA PARRILLA	Q18.00
FRIJOLE VOLTEADOS	Q10.00
GUACAMOL	Q15.00

Todo nuestro pan y queso es
hecho en casa

¡Gracias por comer con nosotros! La propina no es obligatoria pero siempre se agradece.
Se recomienda una propina del 10%.



Entradas

MUYALÉ CHILLI NACHOS / Q40.00

Nachos Frescos Hechos En Casa Con Chilli, Queso Cheddar Pico De Gallo, Jalapeños, Guacamole Fresco Y Crema

ALITAS DE POLLO / Q35.00

Alitas de pollo servidas con apio, bastones de zanahoria y aderezo de queso azul Maytag, al estilo clásico New York

BOCADITOS DE POLLO

ESTILO BÚFFALO / Q 40.00

Trozos de pollo crujientes bañados en salsa búfalo picante. Servidos con apio, bastones de zanahoria y aderezo de queso azul Maytag, al estilo clásico New York

ZUCCHINI FRITO / Q 25.00

Zucchini ligeramente frito, revestido en nuestra miga de pan con especias italianas y cubierto con queso parmesano rallado. Servido sobre lechuga rizada crujiente con nuestra salsa marinara rústica casera

Ensaladas

ENSALADA DE LA CASA / Q 40.00

Ensalada mixta con espinacas, pepino, rábano, cebolla morada y zanahoria rallada. Aderezada con vinagreta de Cabernet Sauvignon

ENSALADA ASIATICA / Q 40.00

Col chino con tomates frescos, semillas de marañón tostadas, champiñones y brotes de soya mezclados con una vinagreta de leche de coco, miel y jengibre.

EXTRA POLLO A LA PARRILLA / Q18.00

EXTRA CAMARONES / Q 18.00

EXTRA CHORIZO TECPANECO / Q 15.00

EXTRA AGUACATE / Q 15.00

Almuerzos

SÁNDWICH ANTIGÜEÑO / Q 45.00

Cerdo asado a fuego lento, jamón ahumado, queso suizo, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla, todo prensado y crujiente sobre nuestro pan de coco especial

FOCACCIA ALLA ROMANA / Q 50.00

Focaccia casera crujiente con pollo empanizado a la milanese, verduras frescas y tomates marinados, aderezada con vinagreta italiana

SÁNDWICH DE CERDO BOURBON A LA BARBACOA / Q 50.00

Cerdo desmenuzado cocinado a fuego lento en salsa BBQ de bourbon, servido en una baguette francesa casera con cebolla roja encurtida y aderezo de miel y mostaza

HAMBURGUESA MUYALE DE TRES QUESOS:/ Q 60.00

Carne molida fresca de res marinada a la parrilla, pan casero servido con lechuga, tomate, cebolla, pepinillos frescos y papas fritas

EL DORADO / Q 55.00

Filete fresco de mahi mahi salteado con condimentos cajún, ensalada de col fría, pan de coco y remolada de pimiento rojo asado

¡Ten tu evento con nosotros!
Preguntanos para mas
información

¡Gracias por comer con nosotros! La propina no es obligatoria pero siempre se agradece.
Se recomienda una propina del 10%.



Breakfast

BULGARIAN YOGURT BOWL / Q 45.00

Creamy Bulgarian-style yogurt served with granola, fresh strawberries, banana, and seasonal fruits

HOUSE PANCAKES / Q 45.00

Fluffy vanilla-infused pancakes, dusted with powdered sugar and served with local honey & fresh seasonal fruit

BREAKFAST BURRITO / Q 45.00

Warm tortilla filled with scrambled eggs, red beans, avocado, and pico de gallo. Served with a side of fresh fruit

OMELETTE ALLA CAPRESE / Q 45.00

Italian-inspired omelette with fresh tomato, basil, and cheese

FRITTATA / Q 40.00

Fresh farm eggs, potatoes and seasonal vegetables, fresh herbs, baked and served with marinara rustica sauce with dusted parmesan

Favorites

MUYALÉ BREAKFAST / Q 45.00

Eggs prepared your way, served with fried black beans, sweet plantains, house salsa, and your choice of cheese or sour cream

AVOCADO TOAST / Q 45.00

Toasted house-made ciabatta bread topped with fresh avocado and marinated cherry tomatoes. Served with a side of fresh fruit

MUYALÉ BREAKFAST TECPANECO / Q 60.00

Our Guatemalan specialty, featuring premium chorizo & traditional ingredients

Extras

CHORIZO TECPANECO / Q 15.00

GRILLED CHICKEN / Q 18.00

FRIED BEANS / Q 10.00

GUACAMOLE / Q 15.00

**All our bread and cheese is
homemade**

Thank you for dining with us! Gratuity is never expected, but always appreciated.
A 10% service tip is recommended.

muyalé

FOOD & DRINKS

Appetizers

MUYALÉ CHILLI NACHOS / Q 40.00

Fresh Homemade Nachos with Chili, Cheddar Cheese, Pico de Gallo, Jalapeños, Guacamole, and Fresh Cream

CHICKEN WINGS / Q 35.00

Chicken wings served with celery, carrot sticks, and Maytag blue cheese dressing, classic New York style

BUFFALO-STYLE CHICKEN BITES / Q 40.00

Crispy chicken bites tossed in spicy buffalo sauce. Served with celery, carrot sticks and Maytag blue cheese dressing — classic New York style

ZUCCHINI FRITTI / Q 25.00

Lightly fried zucchini coated in our own Italian-seasoned breadcrumbs, tossed in shaved Parmesan cheese. Served over crisp curly lettuce with our house-made Marinara Rustica

Salads

HOUSE SALAD / Q 40.00

Mixed greens, spinach, cucumber, radish, red onion & shredded carrots. Dressed with Cabernet Sauvignon vinaigrette

ASIAN SALAD / Q 40.00

Chinese cabbage with fresh tomatoes, toasted cashew nuts, mushrooms, and bean sprouts tossed with coconut milk, honey, and ginger vinaigrette

ADD SHRIMP / Q 18.00

ADD GRILLED CHICKEN / Q 18.00

ADD CHORIZO TECPANECO / Q 15.00

ADD GUACAMOLE / Q 15.00

Lunch

ANTIGÜEÑO SANDWICH / Q 45.00

Slow-roast pork, smoked ham, Swiss cheese, tangy pickles & yellow mustard, pressed crisp on our signature coconut bread

FOCACCIA ALLA ROMANA / Q 50.00

Crisp house-made focaccia layered with breaded chicken milanese, fresh greens, and marinated tomatoes tossed in Italian vinaigrette

BOURBON BBQ PULLED PORK SANDWICH / Q 50.00

Slow-cooked pulled pork in bourbon BBQ sauce, served on a house French baguette with pickled red onions and honey-mustard dressing

MUYALÉ THREE CHEESE HAMBURGUER / Q 60.00

Ground grass fed beef, marinated and grilled, homemade bun served with lettuce, tomato, onion, fresh pickles, and French fries

EL DORADO / Q 55.00

Fresh mahi-mahi fillet sautéed with Cajun seasonings, chilled coleslaw, coconut bread, and roasted red pepper remoulade

Have your event with us!
Please ask for more information.

Thank you for dining with us! Gratuity is never expected, but always appreciated.
A 10% service tip is recommended.