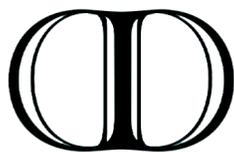




DIESELDORFF BISTRO

COBÁN, ALTA VERAPÁZ, GUATEMALA



DIESELDORFF BISTRO

Dieseldorff Bistro es donde la historia y la excelencia se unen.

¿Sabías qué? En los 1880's, nuestro fundador Erwin Paul Dieseldorff dejó su tierra natal de Alemania para emprender un viaje a las tierras guatemaltecas, Aquí, se enamora de las bellas montañas, flora, fauna y la cultura milenaria de los mayas. Fue tanta su pasión y amor por Guatemala que ha sido reconocido como uno de los pioneros de la arqueología maya a nivel mundial, sin olvidar sus grandes aportes en la medicina natural, la botánica y por supuesto, **Dieseldorff Kaffee** fundada en 1888.



Nos sentimos honrados de tenerte acá el día de hoy, para que juntos vivamos esta historia y excelencia que está presente en cada grano de nuestros kaffees y nuestra cocina.

Todos los deliciosos postres y platillos que degustarás el día de hoy, son elaborados artesanalmente por nuestro equipo culinario. Nuestras recetas han sido seleccionadas, probadas y perfeccionadas en nuestra cocina, para que disfrutes en conjunto con nuestros famosos kaffees y bebidas.

Hoy, degustaras de una experiencia culinaria inolvidable, con amplias opciones saladas y dulces que no te puedes perder. Te invitamos a preguntar por nuestros platos y repostería de temporada.

¡Bienvenidos!



¿Ya nos sigues en nuestras redes sociales?
Encuétranos como **@bistrodieseldorff @dieseldorffkaffee**
Agradeceríamos que nos taguees y compartas tu buena experiencia.



LOS MEJORES DESAYUNOS

UN BUEN INICIO

Desayunos servidos entre 7:30 am y 11:00 am incluyen:
Una elección de Kaffee refill, té caliente, jugo de mango o mandarina y pan del día.

FAMOSO COBANERO

Huevos revueltos o estrellados, salchichón cobanero, frijoles enteros, queso fresco, salsa ranchera. Q49

KAFFEETALERO

Huevos revueltos con tomate y cebolla, plátanos fritos, frijoles y crema fresca. Q43

COMPLETO

Huevos revueltos o estrellados, 2 pancakes, 2 tiras de tocino crocante y fruta fresca. Q49

FAVORITO HUEVOS FLORENTINOS

Huevos estrellados sobre una cama de sourdough y prosciutto. Cubierto en una salsa cremosa de espinacas y champiñones. Acompañado de fruta. Q54

DE LA FINCA

¡Para los que madrugan! 4 oz de lomito, huevos revueltos, plátanos, frijoles, crema fresca y salsa ranchera. Q78



HUEVOS FLORENTINOS

OMELETTES

Acompañados con frijoles, queso y plátano.

DEL HUERTO

Champiñones, espinaca, cebolla, chile pimiento y mozzarella. Q49

DE LA CASA

Salchichón ahumado, queso mozzarella y tomate fresco. Q53

DE JAMÓN Y QUESO

Jamón de pavo y queso cheddar Q45

¡Píde lo saludable! - preparado con claras y acompañado de aguacate. Q8



TOASTS
PROSCIUTTO Y BROTES

A CUALQUIER HORA

PANCAKES

Torre de 4, servidos con mantequilla y miel de maple o abeja. Pruebalos con blueberry, fresa o banano. Q36.
Con Nutella +Q8

TOASTS

2 rodajas de pan de masa madre con tu elección de las siguientes combinaciones.

-HUEVO Y AGUACATE-

Lascas de aguacate y huevo duro, sobre una base de queso crema. Q33
Agrega tocino +Q8

-PROSCIUTTO Y BROTES-
Lascas de prosciutto sobre una base de queso crema, terminado con brotes frescos. Q36

YOGURTS

Yogurt natural, sin azúcar y con probióticos con tus ingredientes favoritos.

-GRANOLA Y FRUTA-
Gluten-free granola, fruta del día y miel de abeja. Q31

-COCO Y BERRIES-
Fresas, blueberries y coco tostado. Q34

-BANANO Y NUEZ-
Banano, panela orgánica y nuez de nogal tostado. Q31



DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACAS

PIQUEMOS UN POCO

NUEVO LOMITO CON PAPITAS BRAVAS

Puntas de lomito asadas y papas rostizadas con chile cobanero o camote a la francesa. Q68.

DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACAS

Corazones de alcachofa, espinaca orgánica y quesos. Perfectamente gratinado y servido con su elección de nachos artesanales o pan rústico con especias. Q35

HUMMUS

Puré ejemplar de la cocina mediterránea, a base de garbanzos y ajonjolí. Servido con vegetales y galletas multigrano. Q38

MOZZARELLAS

Dedos de queso mozzarella derretido, empanizados y doraditos. Acompañadas de salsa marinara hecha en casa. Q34

NACHOS

¡Creados para compartir! Cubiertos de queso derretido y una deleitable combinación de frijol negro, tomate, guacamol y crema. Q49

Añade pechuga de pollo o carne molida Q14 o Lomito Q22

TABLA DE PROSCIUTTO Y QUESOS

Finas rebanadas de jamón curado, quesos europeos y fruta para picar, acompañados al estilo europeo con pan de hierbas, galletas multigrano y miel de abeja. Q55

SOPAS

Acompañadas de nuestro pan rústico de hierbas.

TOMATE Y ALBAHACA

Famosa receta de la casa con un toque de crema. Q31

DE FRIJOL

Decorada con queso fresco y aguacate. Q31.

Pruébala con tocino o salchichón Cobanero +Q8



Pide tu sopa sin crema o queso para una opción vegana.



ENSALADA TAGLIATA

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

Copa Q28
Media Botella Q75
Botella Q120

SAUVIGNON BLANC

Copa Q28
Media Botella Q75
Botella Q120

MERLOT

Copa Q28
Media Botella Q90
Botella Q125

¡Pregunta por nuestros vinos de temporada!

ENSALADAS

CÉSAR

Lechuga romana, parmesano, crotones sazonados con un tradicional aderezo César. Q29

Agrega pollo Q12

FAVORITA TAGLIATA

Lomito a la parrilla en rebanadas sobre espinaca orgánica, fresas en lasca, queso gorgonzola y nuez de nogal. Terminada con reducción balsámico. Q68

GRIEGA

Pechuga de pollo a la parrilla sobre una cama de lechugas mixtas, tomate fresco, chile pimienta, cebolla morada, aceitunas negras, queso feta y vinagreta de la casa. Q48

POSTRE Y LATTE Q35

Latte de 8oz y postre de tu elección.

No aplica para crêpes dulces

HAPPY HOUR

LUNES - JUEVES

3:00 PM - 5:00 PM

COPA DE CERVEZA ARTESANAL
2 x Q60

Limite de 2 ofertas por persona



PLATOS FUERTES

SANDWICHES Y PANINIS

DERRETIDO Y ACOMPAÑADO

Sandwich con quesos mozzarella y cheddar, mostaza dijon en pan sourdough con costra de parmesano. Acompañado con tu elección de una sopa de tomate, papas en gajo, camote a la francesa o ensalada de la casa. Q58

POLLO CAPRESE

Panini con filete de pollo, queso mozzarella, tomate deshidratado y pesto de albahaca sobre ciabatta asada. Q47

NUEVO PAVO COBB

¡Insuperable e inolvidable! Rebanadas de pavo, tocino, tomate deshidratado y crocante lechuga apiladas sobre pan sourdough untado con gorgonzola y mayonesa. Q52

LOMITO PHILLY CHEESE

Finas rebanadas de lomito asadas con cebolla y chiles pimientos, cubierto con queso cheddar y sobre baguette dorado. Q59



DERRETIDO Y ACOMPAÑADO



BACON BLUE

HAMBURGUESAS

Perfectamente asadas sobre la parrilla y servidas en bollo brioche.

CLÁSICA

La que todos aman. Torta de res o filete de pollo a la parrilla, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos sobre un suave y delicioso bollo brioche Q55.

Personalízala con aguacate o tocino crocante +Q8

PIMIENTOS Y ALBAHACA

Torta de res, chiles pimientos asados, queso mozzarella y una deleitable combinación de queso crema y pesto de albahaca, sobre una cama de espinaca orgánica. Q59

NUEVA BACON BLUE

Indulgente combinación de tocino crocante y spread de queso azul, sobre una jugosa torta de res, con su respectiva lechuga y tomate. Q64

CHAMPIÑONES Y BALSÁMICO

Torta de res o pechuga de pollo cubierta con champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso suizo y espinaca rociada con reducción balsámico. Q63

CERVEZA ARTESANAL



PILSNER LAGER

Inspirada por una larga tradición de cerveza checa. Se caracteriza por su profundo color ámbar, sabor complejo y limpio, cuerpo completo y aroma de lúpulo fino, dominante y fresco.

DUNKEL LAGER

Dunkel significa "oscuro" en alemán. Se argumenta que es uno de los estilos más antiguos y auténticos. Esta es una cerveza de cuerpo medio y notas maltosas, balanceadas por lúpulos nobles y refinados.

INDIA PALE LAGER

Una variante moderna de una lager fuerte con amargo pronunciado. Se conoce como la unión de la tradición Europea de lagers, con la tendencia de perfiles aromáticos de lúpulos norteamericanos.

SAMPLER FLIGHT

No te quedes con la duda, prueba un poco de cada una de estas refinadas cervezas elaboradas de forma artesanal.

Copa o Sampler Q39



Vegetariano

Servimos nuestros sandwiches, paninis y hamburguesas con tu elección de:
camote a la francesa, papas en gajo o ensalada verde



Vegano

LOMITO RIKIN IK'



ASADOS ORIGINALES

LOMITO A LA PIMIENTA O MOSTAZA

Medallones de lomo con salsa de pimientas y vino o mostaza dijon con dos acompañamientos de tu elección.
8 onzas Q119 | 12 onzas Q139

NUEVO LOMITO RIKIN IK'

"Rikin ik'" es Q'eqchi para "con chile". 8 onzas de lomo asado con una deleitable y picante salsa cremosa de chile cobanero, con dos acompañamientos de tu elección Q119
Preubalo acompañado con salchichón Cobanero +Q16

POLLO MEDITERRANEO

¡Liviano y delicioso! Filetes de pollo a la parrilla acompañado de hummus de garbanzo y vegetales asados Q95

AI CARCIOFI

Filetes de pollo a la plancha con una cremosa salsa de alcachofa, coronado con tocino crocante. Sugerimos acompañarlo con camote a la francesa y vegetales a la parrilla, o tu elección de dos acompañamientos. Q119

ELIGE TUS FAVORITOS

CAMOTE A LA FRANCESA

Tiras de camote frito

PAPAS EN GAJO

Papas sazonadas y crujientes

PAPITAS BRAVAS

Papitas picantes con chile cobanero

HUMMUS

Pure de garbanzo y ajonjolí

GUACAMOLE

Tradicional y fresco

FRIJOL

Parado o volteado

ENSALADA

Con aderezo César, balsámico o vinagreta

VEGETALES A LA

PARRILLA

De la estación, perfectamente asados

Acompañamiento adicional Q12

PASTAS Y CRÊPES

NUEVO PENNE AL RAGÚ

Pasta corta con una tradicional salsa de res y tomate. Terminada con queso parmesano y acompañado de pan rústico. Q61

A LA BOSCAIOLA

Pasta corta al dente con champiñones, tocino y un toque de crema. Terminada con queso parmesano y acompañado de pan rustico. Q61

PESTO ALFREDO CON POLLO

Linguini al dente con crema, parmesano, pesto de albahaca y pechuga de pollo a la parrilla, acompañado de pan rustico de la casa. Q58

NUEVA CRÊPE MADAME

Delicada crêpe con huevo estrellado, laminas de jamón prosciutto y queso parmesano, servido con un acompañamiento de tu elección. Q59

CRÊPE GRATINADA

Rellena con tu elección de pollo o champiñones. Cubierta de salsa blanca con vino blanco, gratinada con quesos emmental y parmesano Q64

POLLO: Rellena de espinaca, tocino y pechuga de pollo

CHAMPIÑONES: Rellena de champiñones salteados con espinacas. 

A LA BOSCAIOLA





LO QUE NOS HACE FAMOSOS



FLAT WHITE

CLÁSICOS

| | Sencillo | Doble |
|---------------------|----------|-------|
| ESPRESSO | Q12 | Q15 |
| CORTADO O MACCIATO | Q14 | Q16 |
| FLAT WHITE | - | Q21 |
| | 8oz | 12oz |
| DIESELDORFF KAFFEE | Q15 | Q18 |
| KAFFEE CON LECHE | Q18 | Q21 |
| AMERICANO | Q15 | Q19 |
| LATTE O CAPPUCCINO | Q22 | Q25 |
| MOCHA | Q26 | Q29 |
| CHOCOLATE CALIENTE | Q25 | Q29 |
| TÉ CHAI | Q26 | Q30 |
| TÉ NEGRO O INFUSIÓN | - | Q16 |

REFRESCANTES

| | 12oz | 16oz |
|--|------|------|
| COLD BREW Café extraído en frío | Q18 | Q23 |
| COLD BREW LATTE Cold brew con un toque de leche | Q21 | Q25 |
| ICED TEA Té o infusión preparado en frío | Q21 | Q25 |
| ROSA DE JAMAICA Más natural? ¡Impossible! | Q18 | Q21 |
| JUGO NATURAL Mango o mandarina | Q14 | Q16 |
| HORCHATA FRAPPÉ Clásica hecha más refrescante | Q23 | Q26 |
| GRANIZADA DE MANDARINA Con soda y jugo natural | Q25 | Q28 |
| LIMONADA DE HIERBABUENA Preparada en granizada. | Q29 | Q34 |
| MENTE DE MENTA Leche, chocolate, menta y crema batida. | Q28 | Q31 |
| MILKSHAKE Fresa, Vainilla o Chocolate | Q30 | Q35 |
| STAR MILKSHAKE Oreo o Nutella | Q34 | Q39 |
| GASEOSAS Coca cola, Zero, Sprite | Q15 | - |
| CERVEZA LOCAL Gallo, Dorada o Monte Carlo | Q25 | - |
| CERVEZA IMPORTADA Stella Artois, Corona | Q28 | - |



COLD BREW LATTE CON MIEL

IRRESISTIBLES

CALIENTES

| | 8oz | 12oz |
|---|-----|------|
| SNICKERDOODLE Capuccino con esencias de vainilla y canela | Q25 | Q28 |
| NOCHE DE FOGATA Mocha con chocolate oscuro, marshmellow y canela. | Q28 | Q31 |

FRÍOS

| | 12oz | 16oz |
|--|------|------|
| COOKIES, CARAMEL AND CREME Frappé con espresso, chocolate, caramelo y galletas Oreo. | Q33 | Q36 |
| ICED DELIGHT Espresso con leche condensada, helado de vainilla y chocolate blanco. | Q33 | Q36 |
| AFOGATTO Doble espresso sobre una bola de gelato de vainilla Cobanera. | Q29 | - |



NUEVAS TRADICIONES

PASTEL DE ZANAHORIA Y PEPITORIA

Bizcocho tradicional y único a la vez. Con cubierta de queso crema. Q25

PLATANOS GLORIOSOS

Platanos en dulce coronados con gelato de vainilla Cobanera. Q31

FLAN DE NARANJA

Tradicional flan con un toque fresco y cítrico. Q38

TRES LECHEs CHAI

Tres leches aromatizado con especias y un toque de té negro. Q28

GALLETERIA

Cualquier opción Q20

CHISPAS DE CHOCOLATE Y NUEZ DE NOGAL

Aunque vienen 4, no las vas a querer compartir.

NUTTY BROWNIE

Preparado con chocolate oscuro, pecanas y nuez de nogal.

GINGERBREAD COOKIES

Para acompañar tu café, 6 galletas tostaditas de especias



SOLO ANTOJOS

CHEESECAKE

Tradicional y encatador pastel de queso a base de galleta. ¡Pregunta por el sabor de temporada! desde Q25

DELITO PERFECTO

Pastel con irresistibles capas de bizcocho de chocolate, entrelazadas con caramelo y maní. Q30

PIE DE PECANAS

Cálido y dulce con un toque de melaza. Q25

¡Lo tienes que probar con gelato de vainilla Cobanera! Q16

TARTELETA DE MASCARPONE

Endulzada con miel y decorada con bayas frescas. Q30

TARTELETA DE LIMÓN

En base de galleta y decorada con merengue. Q28

TIRAMISÚ

Delicado bizcocho en capas con queso mascarpone, bañado en un liviano jarabe de café y decorado con viruta de chocolate. Q28

GALETTE DE MANZANA

Tarta de manzana en un base rústica y liviana. Q25

Perfecta acompañada de gelato de vainilla Cobanera Q16



CRÊPES DULCES

GUAYABITA

Jalea de guayaba y chocolate oscuro decorada con una costra de azúcar caramelizada. Q42

MOCHA CRÊPE

Rellena de cremoso queso mascarpone, salsa de espresso y chocolate oscuro. Q41

CHOCOLATE BLANCO Y BERRIES

Favoritos del bosque, con una dulce y liviana salsa de chocolate blanco. Q41

NUTELLA, FRESAS Y MASCARPONE

¡La favorita! Nutella, fresas frescas y cremosos queso mascarpone. Q45

BANANA MONSTER

Banano, chocolate, crema de mantequilla de maní, helado de vainilla y coco rallado. Q45

La disponibilidad de nuestros postres puede variar según la temporada.