



HOBBITENANGO

MENÚ DE LA

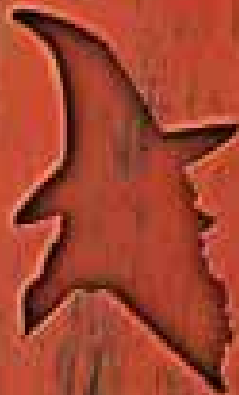
COMARCA  
COMIDA ARTESANAL

**15% Off**  
En la compra  
de 2 o más platillos  
válido 25-26  
de marzo de 2022

Welcome to the Guatemalan Shire,  
herein referred to as "La Comarca"

All photos were taken in Hobbitenango for illustrative purposes

Todas las  
fotos  
fueron tomadas en la  
Comarca  
con fines  
ilustrativos



**HOBBITENANGO**  
eco park • restaurant • hotel

**10%**  
del valor  
será agregado a  
tu cuenta,  
los hobbits te lo  
agradecerán

Quéntanos si tienes alguna alergia o restricción en tus alimentos.  
Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions.

A 10% service charge will be added to your final bill.

The Hobbits that provide service will thank you.

LIMONADA

19

JAMAICA

19

¡TODOS NUESTROS  
DESAYUNOS  
INCLUYEN  
AVENTA  
Y PAN DULCE

NARANJADA

19

CAPUCCINO\*\*

24

MOCACCINO\*\*

24

TÉ CHAI\*\*

29

CAFÉ DE  
GUATEMALA  
PREMIUM\*

24

CHOCOLATE\*\*

24

\*Pídele a tu mesero 1 refill adicional de cortesía.  
\*\*Pídele a tu mesero 1 refill adicional por sólo Q5.

\*Ask your server for 1 free refill  
\*\*Ask your server for 1 refill for Q5



# Burrito del Gorgojo <sup>Q54</sup>

Tortilla de harina, rellena con huevitos revueltos, con jamón, frijoles de olla de barro, lascas de aguacate de nuestra cosecha, queso mozzarella, salsa ranchera, acompañado de crema y fruta de la temporada.

Flour tortilla, filled with scrambled eggs, ham, whole black beans, avocado slices from our farm, mozzarella cheese, tomato ranchera sauce, accompanied by cream and seasonal fruit.





# Amanecer en la Comarca

Q69

**D**os huevos poché, servido sobre dos rodajas de pan horneado en La Comarca, bañados con salsa cremosa de espinaca, queso cheddar fundido, tocino frito picado, acompañado de frijolitos, queso fresco y fruta de la temporada.

Agrega platanitos fritos por Q8

Two poached eggs, served on two slices of baked bread from "La Comarca", bathed with creamy spinach sauce, melted cheddar cheese, chopped bacon, accompanied by refried beans, fresh local cheese and seasonal fruit. Add fried plantains for just Q8



Q49

# Fruit Bowl

Elige entre Avena,  
Yogurt o hazlo un súper  
Smoothie  
(Choose between  
Oatmeal, Yogurt or  
Smoothie)

Fruta de temporada, acompañada de tu elección favorita (avena, yogurt o smoothie) Decorados con un toque de azúcar refinada en casa, menta de nuestro huerto y frutos secos.

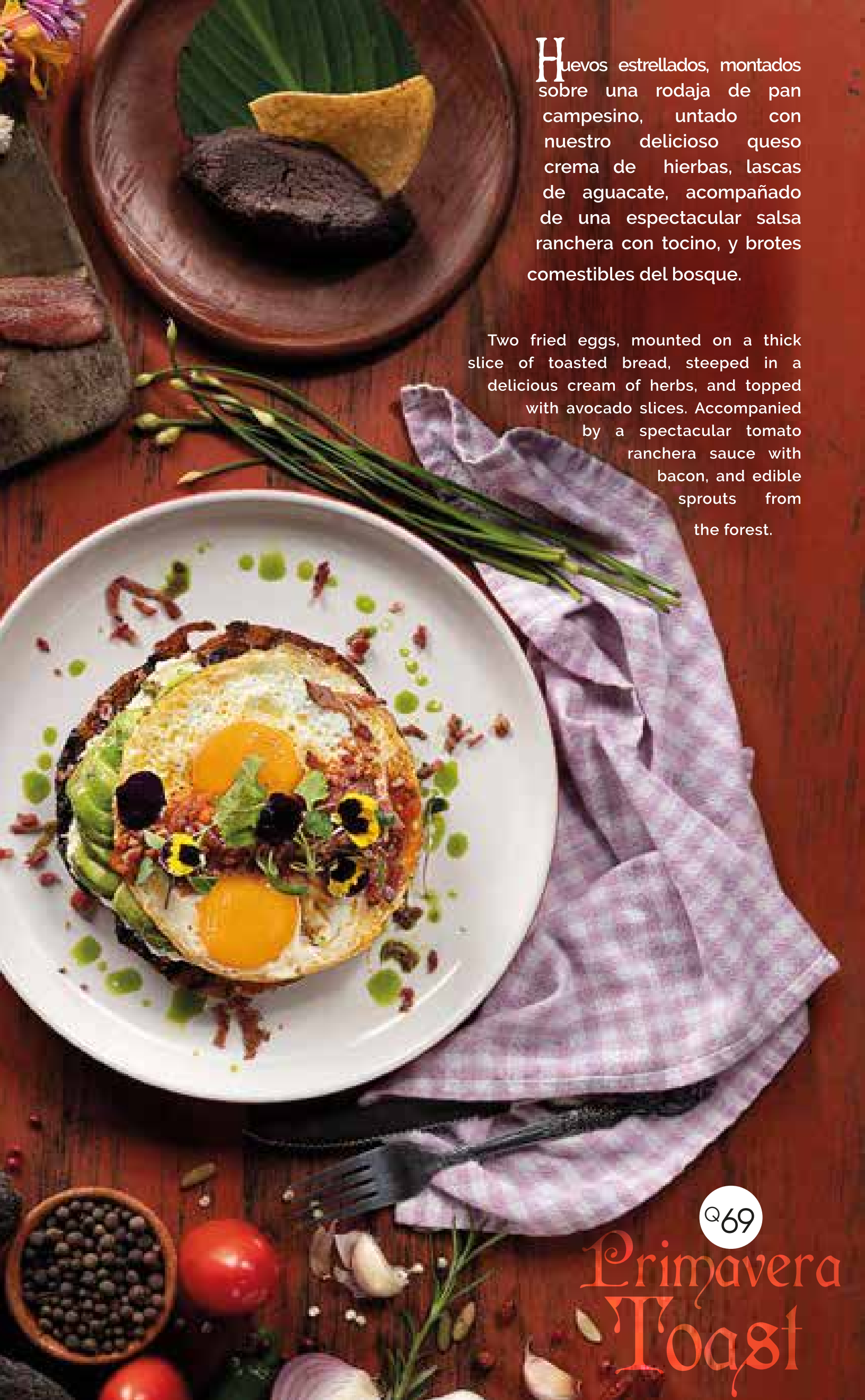
Seasonal fruit, served on your choice of: Oatmeal, greek yogurt, or smoothie. Decorated with a touch of refined sugar, mint from our garden and nuts.

# Desayuno Chapín <sup>Q69</sup>

Huevos al gusto, acompañado con platanitos fritos, frijoles hechos en olla de barro, con queso artesanal, fruta de la temporada, pan horneado en "La Comarca" o tortillas.

Eggs cooked your way, accompanied with fried plantains, beans made in a clay pot with artisan cheese, seasonal fruit, bread baked in "La Comarca" or tortillas.





Huevos estrellados, montados sobre una rodaja de pan campesino, untado con nuestro delicioso queso crema de hierbas, lascas de aguacate, acompañado de una espectacular salsa ranchera con tocino, y brotes comestibles del bosque.

Two fried eggs, mounted on a thick slice of toasted bread, steeped in a delicious cream of herbs, and topped with avocado slices. Accompanied by a spectacular tomato ranchera sauce with bacon, and edible sprouts from the forest.

Q69

Primavera  
Toast



# Tostadas a la Francesa

Q49



**R**odajas de pan brioche, horneado a la leña, bañados a tu elección con: Miel de maple, jalea hecha en “La Comarca”, miel de abeja o salsa de Avellanas. Acompañadas de fruta de la temporada y frutos secos.

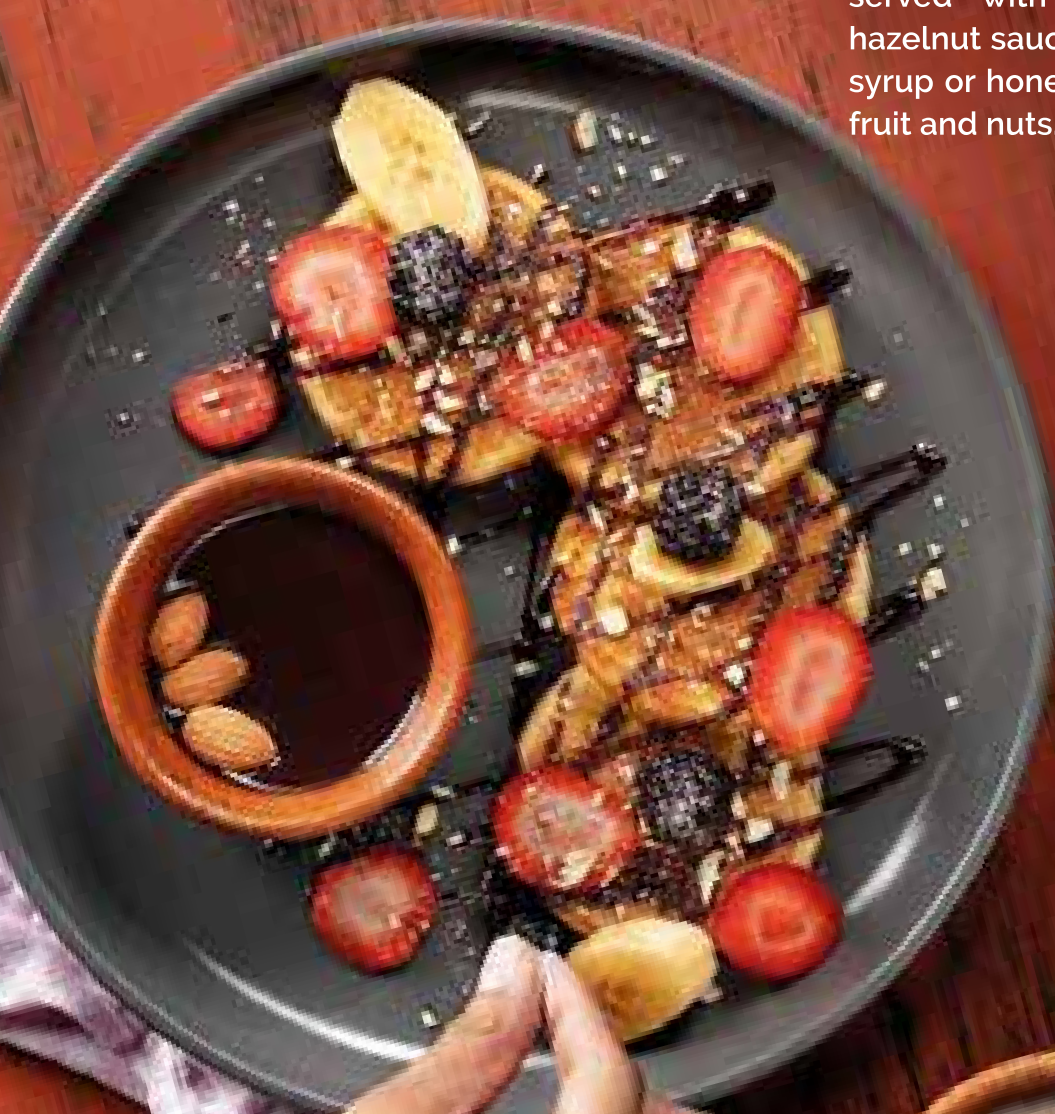
Slices of Brioche bread, baked in our wood oven, topped with your choice of: Maple syrup, jelly made in “La Comarca” or honey. Served with seasonal fruit and nuts.



# El Pequeño <sup>Q49</sup> Hobbit

Deliciosos panqueques al estilo "Hobbit", hechos en casa, servidos con una espectacular salsa artesanal de avellanas, o elige entre miel de maple o miel de abeja. Acompañados de fruta de la temporada y frutos secos.

Delicious homemade "Hobbit" pancakes, served with a spectacular handmade hazelnut sauce, or choose between maple syrup or honey. Accompanied by seasonal fruit and nuts.





Q79

# Huevos Forjados

**H**uevos como nunca los habías probado, cocinados en una deliciosa salsa Ragú (Cebolla, tomate, jalapeños NO picantes) y gratinados en nuestro horno de leña, acompañado de trocitos de aguacate. Puedes elegir entre: Lomito, tocino chorizo o si vienes con hambre elígelas todas\* Servidos con pan o tortilla.

Eggs like you've never tasted them before, fried and served in a delicious house-made sauce (onion, tomato, NOT spicy jalapeños) and avocado. Choose your favorite meat: Steak, bacon, chorizo, and if you are hungry, choose them all\* Served with bread or tortillas.

\*Q24 serán agregados a tu cuenta, si eliges todas las carnes.

\*Q24 will be added to your final bill, if you choose all the meats.



## TACOS

- Q44 Camarón
- Q44 Lomito
- Q36 Pollo
- Q44 Champinones

Q79  
SLIDERS



- Q29 Pollo
- Q39 Lomito
- Q49 Camarones
- Q29 Hongos
- Q29 Extra queso
- Q69 3 de 5

## NACHOS

Q99







ALMUERZOS  
LUNCH

הלעפּה / लंच / لانش / ランチ / 午餐

# HAMBURGUESAS

Cámbiate tus  
capas a fritas  
AROS DE  
CEBOLLA  
por extras



## EL DRAGÓN Q94

3/4 de libra de carne, bañadas en una salsa de jalapeños, y queso cheddar, servida en pan brioché horneado en "La Comarca"  
¡Definitivamente, esta es para los valientes!

3/4 pounds of beef, smothered in a jalapeno sauce and cheddar cheese, served on brioche bread and baked in the oven. Only for the brave!

## EL TROLL Q94

3/4 de libra de carne, bañadas en queso gratinado con Cerveza Modelo, cebollas en julianas, dos tiras de tocino fritas, y tomates a la plancha, servida en pan brioché horneado en "La Comarca" huntado con mayonesa hecha en casa.  
¿Listo para la batalla?

3/4 pounds of beef, smothered in a mix of melted cheese and Cerveza Modelo, topped with sliced onions, bacon, and grilled tomatoes. Served on toasted brioche bread with housemade mayonnaise.  
Ready for the battle?

## LA PANZA VERDE Q84

6 onzas de carne, aguacates frescos en lascas de nuestra cosecha, pepinillos encurtidos en "La Comarca", servida en pan brioché recién horneado y untado con mayonesa artesanal.

6 oz of beef, fresh avocado slices from our farm, and housemade pickles, served on toasted brioche bread.

All of our steaks include: mashed potatoes, grilled vegetables, black beans, grilled corn, chorizo, guacamole and bread or tortilla.

**Puyazo Importado**

Q169  
8 onz.

**LOMITO**

Q169  
8 onz.

Q89  
8 onz.

**POLLO A LA PARRILLA**



SOPA DE TORTILLA Q59

CREMA DE FRIJOL Q59

Q59 CREMA DE TOMATE







## BURRITO SAN PANCHO

- Q79 Camarón
- Q79 Lomito
- Q69 Champiñon
- Q69 Pollo a la parilla



## GRATIN DE BERENJENA

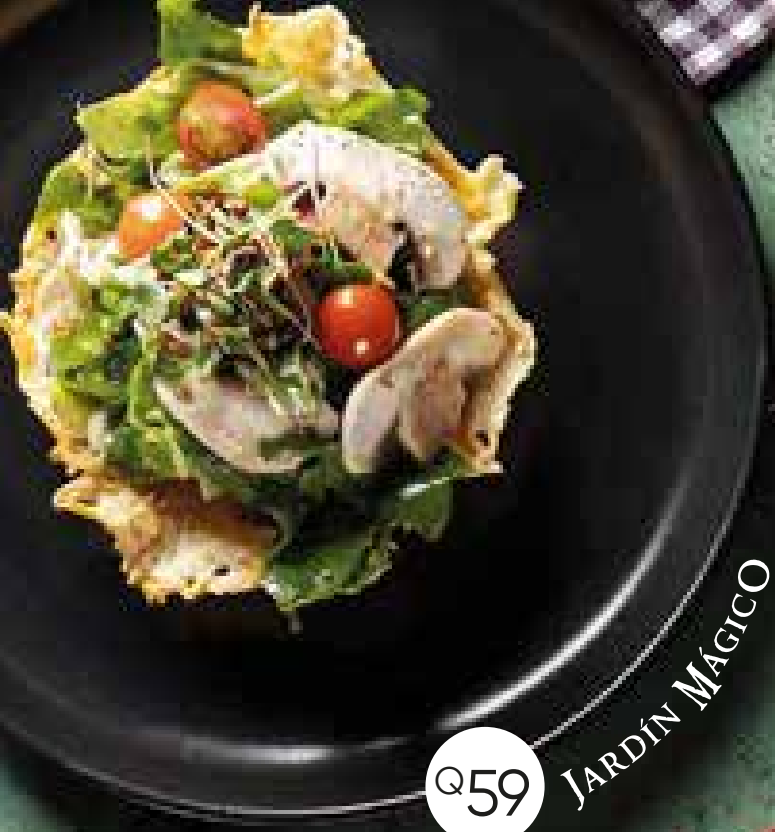
Q79



## CANASTAS DE ORO

Q69





Q59

JARDÍN MÁGICO



Q94

LASAGNA A LA LEÑA

Q79

WRITER S WRAP





Q24 PALITROQUES

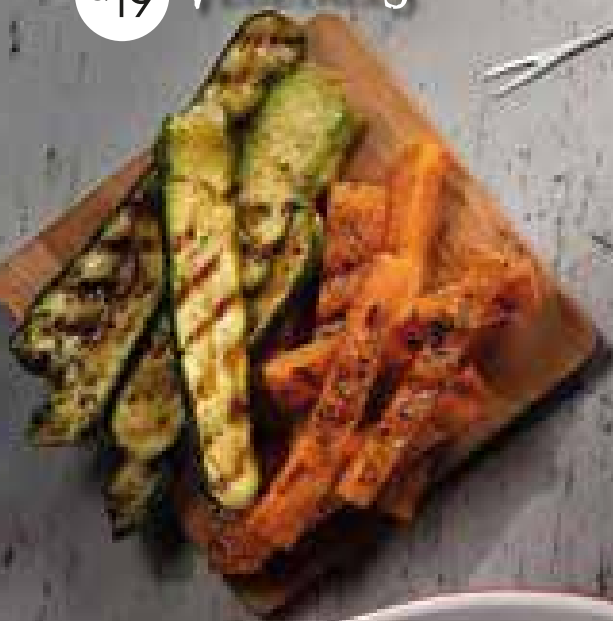


Q39 CHORIZOS

Q129 FONDUE



Q19 VEGETALES



COLA  
DE  
DRAGÓN

Q59





# Tabla de Quesos Q129





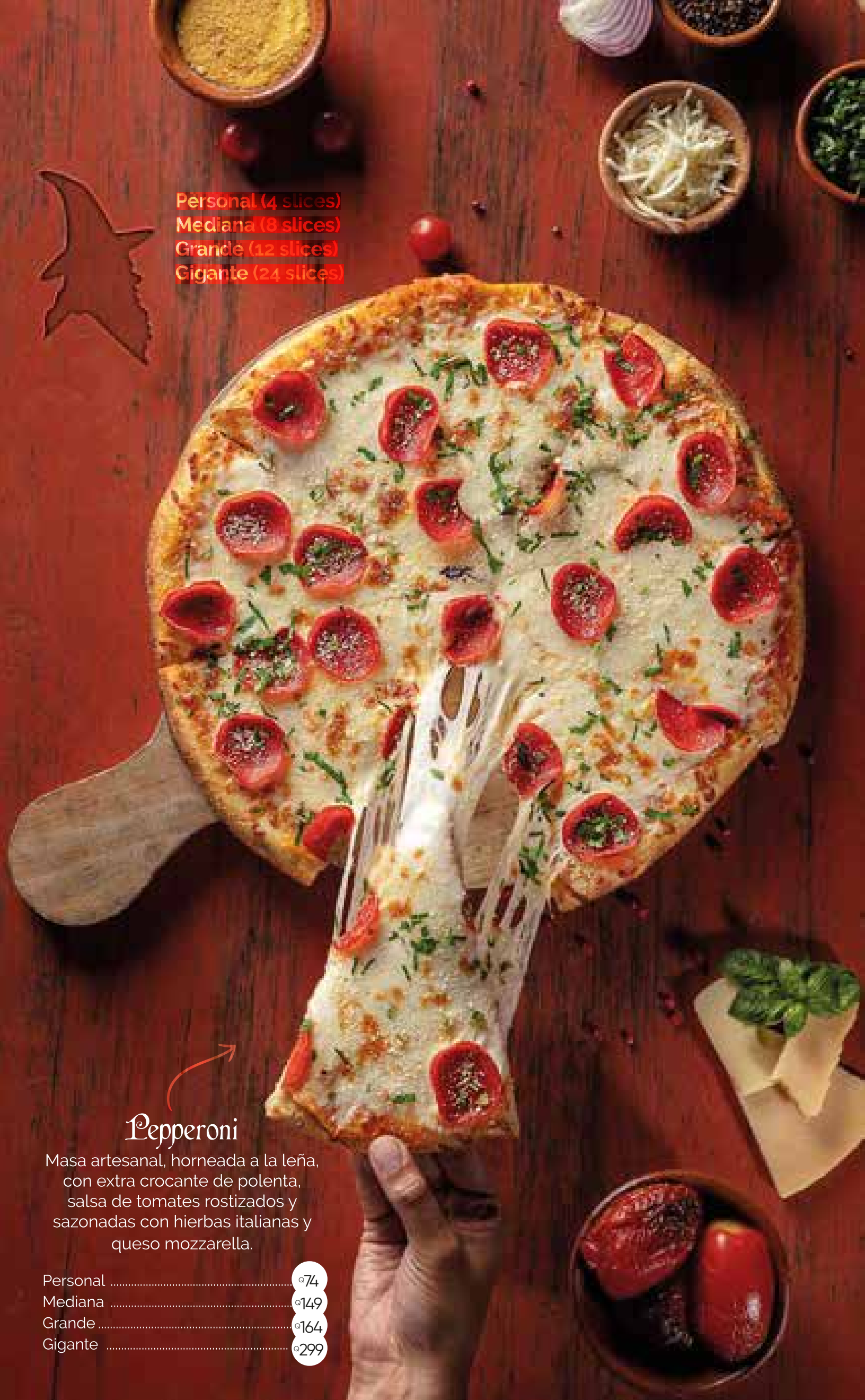
Agrega con cualquiera de las

# PIZZAS

una cerveza

**Modelo**

por sólo Q15



**Personal (4 slices)**  
**Mediana (8 slices)**  
**Grande (12 slices)**  
**Gigante (24 slices)**



## Pepperoni

Masa artesanal, horneada a la leña, con extra crocante de polenta, salsa de tomates rostizados y sazonadas con hierbas italianas y queso mozzarella.

Personal .....	74
Mediana .....	149
Grande .....	164
Gigante .....	299

# MARGARITA

- Personal €69
- Mediana €139
- Grande €169
- XL €299

# VEGGIE

- Personal €69
- Mediana €139
- Grande €169
- XL €299

# HAWAIIANA

- Personal €74
- Mediana €148
- Grande €199
- XL €349

Personal ₱79  
Mediana ₱164  
Grande ₱199  
XL ₱344

CAMARÓN

Personal ₱79  
Mediana ₱164  
Grande ₱199  
XL ₱344

POLLO  
TOCINO

Personal ₱79  
Mediana ₱164  
Grande ₱199  
XL ₱344



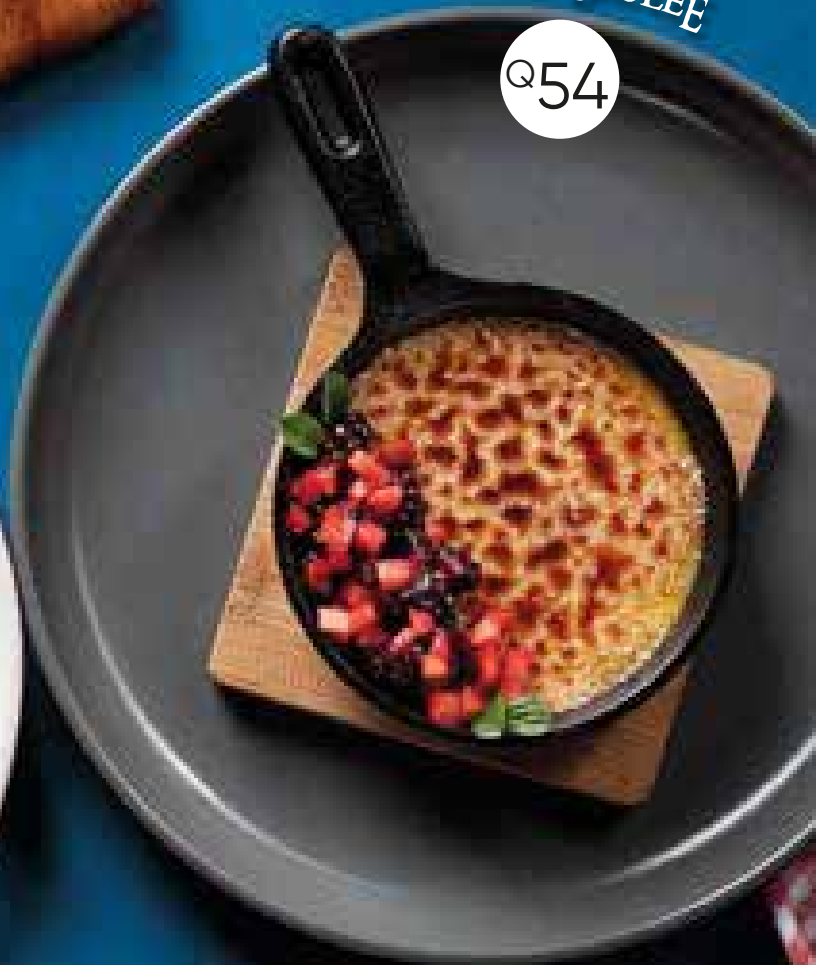




Q24

TARTA  
DE LA  
COMARCA

Q54 PERAS



CREME BRULEE

Q54



Q39

CROISSANT

# Gaseosas

99

GIN  
AND  
TONIC  
44

CARAJILLO  
44

ELOTE  
ASADO  
29

VIEJO  
HOBBIT  
40

ROSE  
SOUR  
40

RON  
ZACAPA  
23  
70

CERVEZA  
MODELO  
28



### FIRE SPELL 49

1.5 onz de tequila, un toque de chile cobanero, gengibre machacado y chocolate artesanal.

1.5 oz of tequila, a touch of chile cobanero, mashed ginger and artesanal hot chocolate



### TAMARINDO EXÓTICO 49

Tamarindo natural, con Quetzalteca, Seven Up, y un toque de canela y menta.

Natural tamarindo juice with Quetzalteca liquor, Seven Up and a touch of cinnamon and mint.



### GINGER LEMON 49

Limonos recién exprimidos, con un toque de gengibre, sirope y 1 onza de ron.

Squeezed lime juice with a touch of ginger, syrup and 1 oz of rum.



### WHISKEY CHAI 59

La Clásica bebida de India, renovada por nuestro amigo Wichito, infusión de anís, clavo de olor, canela, té negro, pimienta gorda, un toque de gengibre, leche, acompañada de Whiskey flameado.

A classic Indian drink with a Guatemalan touch. Dreamed up by our own bartender Wichito: an infusion of anise, cloves, cinnamon and black tea with pepper, a touch of ginger, milk, and smoked Whiskey.



### ANOCHECER EN ZACAPA 74

Jamaica artesanal, clavo de olor, cardamomo, canela, anís, y 1 onza de Ron Zacapa 23. Ideal para los exigentes.

Housemade Hibiscus juice with cloves, cardamom, cinnamon, anise, and 1 oz of Zacapa Rum 23. A drink for those who know.



### DESTORNILLADOR 39

Jugo de naranjas recién exprimidas, acompañadas, con un toque de jugo de arándanos y vodka.

Fresh orange juice accompanied with a touch of cranberry juice and 1 oz of vodka.



# CERVEZAS

Corona	Q29
Modelo Especial	Q28
Negra Modelo	Q30
Stella Artois	Q30
Hoegaarden <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>
Lefe Blonde <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>
Lefe Brun <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>
Goose Island 312 <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>
Goose Island IPA <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>
Shock Top Lemon Shandy <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>
Shock top Belgian White <b>No disponible</b>	<b>QX3</b>

