



# DIESELDORFF BISTRO

COBÁN, ALTA VERAPÁZ, GUATEMALA



# DIESELDORFF BISTRO

**Dieseldorf Bistro** es donde la historia y la excelencia se unen.

¿Sabías qué? En los 1880's, nuestro fundador Erwin Paul Dieseldorf dejó su tierra natal de Alemania para emprender un viaje a las tierras guatemaltecas, Aquí, se enamoró 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, **Dieseldorf 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 **@bistrodieseldorf @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



## 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



DERRETIDO Y ACOMPAÑADO

## 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



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



LOMITO RIKIN IK'



## ASADOS ORIGINALES

### LOMITO A LA PIMIENTA O MOSTAZA

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



COLD BREW LATTE CON MIEL

## IRRESISTIBLES

### CALIENTES

	8oz	12oz
<b>SNICKERDOODLE</b> Capuccino con esencias de vainilla y canela	Q25	Q28
<b>NOCHE DE FOGATA</b> Mocha con chocolate oscuro, marshmellow y canela.	Q28	Q31

### FRÍOS

	12oz	16oz
<b>COOKIES, CARAMEL AND CREME</b> Frappé con espresso, chocolate, caramelo y galletas Oreo.	Q33	Q36
<b>ICED DELIGHT</b> Espresso con leche condensada, helado de vainilla y chocolate blanco.	Q33	Q36
<b>AFOGATTO</b> 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.\*