



## REFACCIONES

### Hamburguesa Santiago

Una experiencia en su mesa, nuestra hamburguesa de res Premium bañada con salsa de 4 quesos y tocino. Disfrute esta nueva experiencia gastronómica.

95

### Hamburguesa Tertuliana

Torta de res Premium, salsa barbaoca y queso gratinado.

75

### Hamburguesa de Pescado Empanizado

Filete de Mero empanizado con Panko y aderezado con nuestra delicada y deliciosa salsa al cilantro.

95

### Pan de la Finca

Pan de la casa, untado con frijol y relleno de filete de lomito a la parrilla, queso gratinado y salsa ranchera.

70



## PASTAS

Nuestras pastas son cocinadas al instante por lo que su tiempo de cocción es de 12-15 minutos aproximadamente.  
"Seleccione entre espagueti o fettuccine"

### Frutti di Mare

Clásica receta, en donde puede elegir su salsa favorita: Pomodoro, Alfredo o Rosada. Acompañado por filete de pescado, camarones, mejillones y carne de cangrejo

165

### Al Olivo *Vegetariana*

Pasta salteada con olivo, tomate, hierbas aromáticas, hongos crimini, aceitunas negras y alcaparras.

105

### Al Gusto

Elija su salsa favorita: Pomodoro, Alfredo o Rosada.

### Con Camarones

140

### Con Lomito

140

### Con Pollo

110

### Clásica

80





## FILETE DE POLLO

### Nuez con Chipotle

Fusión completa de ingredientes, filete enrollado en tocino ahumado con nuestra salsa cremosa de nueces tostadas y un toque de chipotle.

105

### A la Florentina

Combinación de quesos, crema, espinaca y hongos.

105

### Alfredo

Nuestra clásica salsa Alfredo, artesanal, fusionando crema y quesos especiales.

105

### A la Parrilla

Marinado con hierbas y especias, cocinado en nuestra parrilla.

85



## PESCADOS

Nuestro Chef selecciono el filete de pescado mero, por su suave y delicado sabor que aporta proteínas, vitaminas y poca grasa.

### En Salsas Especiales

Ajillo / Alfredo / Al chipotle / A la florentina

100

### Al Vapor (light)

Cocinado con la técnica del "papillote" marinado con finas especias conservando el especial y delicioso sabor saludablemente.

100

### Al Cilantro

Disfrute de una delicada salsa de cilantro con exquisito aroma combinado con los sabores del mar.

100

### Al Sartén

Cocinado a suave temperatura de nuestra sartén para conservar la textura y jugosidad de su corte.

95





## MARISCOS

"Para conversaciones intensas y llenas de sabor"

### CAMARONES

#### Camarones a la Plancha

Marinados con hierbas y especias, cocinados lentamente en su jugo.

165

#### Camarones en Salsas Especiales

Ajillo / Alfredo / Al chipotle / A la florentina

170

### SALMONES

De calidad importada del hemisferio sur a nuestra cocina de autor.

#### En Salsas Especiales

Ajillo / Alfredo / Al chipotle / A la florentina

170

#### Al Vapor (light)

Cocinado con la técnica del "papillote" marinado con finas especias conservando el especial y delicioso sabor saludable.

165

#### A la Parrilla

Cocinado a suave temperatura de nuestra parrilla para conservar la textura y jugosidad de su corte.

165



## STEAKS PREMIUM

Deguste de una selección de cortes importados de calidad certificada entre lomito, puyazo o entraña en presentación de 8 onzas por corte.

**STEAK COCINA DE AUTOR** Puede seleccionar su corte favorito en las siguientes sugerencias.

#### Lomito Al Puerto

Combinación de sabores y texturas en un corte de lomito cubierto con camarones, salsa Alfredo y quesos gratinados en su mesa.

190

#### Lomito Al Paris

Corte a la parrilla acompañado de una mantequilla preparada con finas especias y hierbas aromáticas que se derriten en tu paladar.

175

#### Lomito a la Pimienta

Fusión de vino tinto merlot, crema y con cinco diferentes clases de pimientas.

175





## PARRILLADAS

Cortes steak seleccionados, importados de calidad certificada disfrute sus cortes sugeridos por nuestro Chef en corte grueso, acompañado de cebollas asadas, chimichurri, ajos al balsámico y el tradicional chirmol de la casa. "Todos los platos incluyen 2 guarniciones, tortillas ó pan"

### Cortes a Elegir

Entraña / Lomito / Puyazo / Mixta

2 personas (1lb) **325** 4 personas (2lbs) **550**

Plato adicional (Incluye dos guarniciones) **35**

### CORTES INDIVIDUALES

Entraña a la Parrilla **190**

#### Mar y Tierra

La combinación perfecta disfrutando su corte steak favorito con filete de pollo, camarones y filete de pescado

**190**

#### Steak a la Parrilla

Lomito ó Puyazo.

**170**

### CORTES PREMIUM 1 libra

#### New York

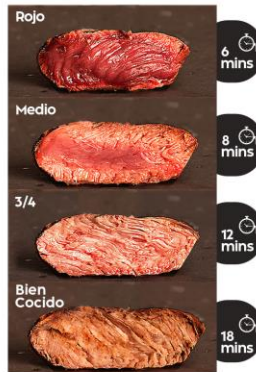
\*Para el término deseado, duplicar el tiempo estimado de cocción indicado en la tabla de términos

**230**

#### Trozo de Lomito

\*Para el término deseado, duplicar el tiempo estimado de cocción indicado en la tabla de términos

**230**



## FONDUE

"Nos fundimos para dejarte sin palabras"

El inicio de Tertulianos, con nuestra receta estrella, el fondue de quesos artesanales tipo suizos en donde el Chef día a día combino los tiempos de maduración en una exquisita mezcla que hoy degustamos con frescos vegetales o pan horneado en nuestra casa.

### ESPECIALIDADES

Puedes Acompañarlo con:

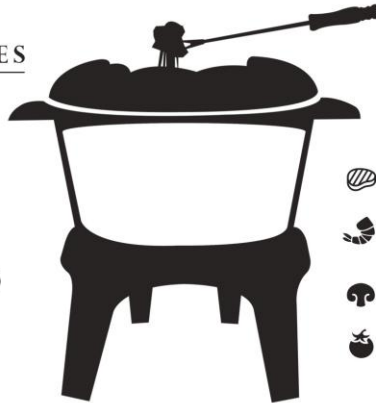
Lomito de res

Camarón y Chipotle

Hongos Crimini

Ibérico (Jamón Serrano)

Mar y Tierra  
(Camarones y lomito)



1 persona **140** 2 personas **235** 3 personas **290**

### SUIZO CLÁSICO

1 persona **120** 2 personas **195** 3 personas **230**





## CREMAS NATURALES

"Con la calidez de la naturaleza y las buenas conversaciones"  
Totalmente naturales, acompañadas con pan de la casa

### Nuez y Chipotle

Receta creada en amistad, fusionando nueces doradas, chipotle y parmesano.

55

### Sopa de Vegetales y Pollo

Nostálgica como el tiempo y deliciosa como un recuerdo, clásica receta que lo hará sentir en casa.

55

### Espinaca

Verdes y frescas hojas cocinadas para usted, acompañada de crocante tocino, parmesano rallado y un toque de crema.

40

### Brócoli

Placentera y fresca preparación siempre con un toque de tocino, crema y parmesano.

40



## ENSALADAS

"frescas y llenas de vida, como las palabras"  
Nuestras ensaladas preparadas con una selección de hortalizas frescas

### Villa Lesbia

Monumental como su nombre, fresca preparación de variedad de lechugas, jamón virginia, cangrejo, pollo, hongos, queso mozzarella, alcaparras, aceitunas negras, croutones y el aderezo especial cremoso con hierbas.

75

### Thai

Variedad de lechugas, filete de pollo a la parrilla, fideos de arroz, gajos de mandarina, maní con aderezo oriental.

75





## ENTRADAS

"El mejor prólogo para nuestra tertulia"

### Carpaccio de Salmón Ahumado

Láminas de salmón maridadas con olivo, alcaparras, puerro y queso parmesano.

125

### Carpaccio de Res

Lomito de res en finas lascas maridadas con olivo, alcaparras, puerro y queso parmesano.

120

### Mejillones al Ajo o a La Mantequilla

Manjares del mar que nos ofrece en las preparaciones sugeridas por el chef. (12 unidades)

140

### Hongos al Ajo

Puede elegir al olivo o con crema. De nuestros clásicos hongos salteados con ajo para compartir.

120

### Tacos al Puerto

Camarones adobados con piña y cebolla salteada, acompañados de pico de gallo, salsa de aguacate en tres deliciosas tortillas de maíz.

90



## DESAYUNOS LIVIANOS Y DULCES

### Huevos de tres tiempos

Huevos poché cubiertos con crutones de pan, cilantro criollo y aceite de olivo. Puede seleccionar entre 3 opciones de cocción:

4.5 minutos / 5.5 minutos / 7.0 minutos

65

### Tostadas a la Francesa

Servidas con tocino, bananos caramelizados con miel de maple. Una creación de Tertulianos Bistro

65

### Frutas de la Temporada

Frescas y dulces frutas acompañadas con granola hecha en casa, miel de abeja orgánica y yogurth natural.

60

### Panqueques

Acompañados de mantequilla, miel de abeja, miel de maple y tocino.

60

### Avena

Receta casera de tradición familiar, acompañada con banano y arándanos.

45



## Huevos al Gusto

Puede disfrutar de un desayuno tradicional con los huevos de su preferencia: Estrellados, revueltos, duros o tibios.

Por Q. 5.00 adicionales puede solicitar sus huevos revueltos con: jamón / tomate y cebolla / chile pimiento.

55

## OMELETTES

### Alfredo

De nuestra cocina de autor, relleno con mezcla de quesos, hongos, cebolla, chile pimiento y nuestra clásica y deliciosa salsa Alfredo.

75

### De Moda (Light)

Para disfrutar sin culpas de un omelette de claras de huevo relleno con queso cottage, hongos, cebolla, espinaca y chile pimiento.

70



## Desayunos

"Para comenzar el día con algo de qué hablar de 7:00 a 11:00 Am"

Nuestros desayunos van acompañados de frijol, plátanos, pan de la casa o tortillas, café o té y jugo.

### San Pablo

De nuestra parrilla, exquisito corte de carne importado cubierto con dos huevos estrellados, salsa ranchera y queso gratinado en su mesa.

90

### Florentinos

Deliciosa combinación de huevos al gusto acompañados de una fusión de salsa blanca con espinacas servida con tomates y hongos asados.

80

### Chilaquiles

Nuestra versión de este exquisito plato mexicano de tortillas de maíz crujientes, acompañado de pollo desmenuzado, salsa verde, queso y crema.

70

### Antojo del Chef

Huevos al gusto, acompañados por dos tortillas dobladitas con queso derretido y chirmol de la casa.

65

### Chapines

Nuestra versión de huevos revueltos con crujientes tiras de tortilla de maíz y la deliciosa salsa ranchera de la casa.

60





## MENÚ DE TEMPORADA

Julio - Agosto 2023

### DESAYUNO

#### A la Patata

Huevos al gusto sobre papas salteadas con tocino, cubiertos de salsa ranchera y queso.

70

### POSTRE

#### Flan de la Abuelita

Clásico napolitano con crocante y almíbar de naranja.

40

### ENTRADA

#### Crema de Elote con Tortilla Negra

Ingredientes naturales con la calidez de nuestros sabores con crocante de tortilla negra.

50

### BEBIDAS

#### Crema de limone

Deliciosa fusión de limón y vainilla. Frozen

25

### PLATO FUERTE

#### Salmón Encostrado al Parmesano

Con notas aromáticas de limón.  
¡Exquisito manjar de reyes!

165

#### Té de Rosas Artesanal

Sabores intensos y agradables a tu paladar como un pétalo de rosa en prensa francesa.

30



## CERVEZAS



Cabro / Cabro Reserva / Gallo

25

Montecarlo

30



## VINOS

Experiencia única de escoger su botella de vino en nuestra exclusiva Cava subterránea.

Copa **40**

Copa Premium **85**

**95**

1/2 Litro **95**

Litro **185**







## BEBIDAS FRÍAS

"A garganta fresca, palabras dulces"  
nuestras bebidas son 100% naturales a excepción de las embotelladas

Limónada o Naranjada con Soda	25	Pichel de Bebidas Naturales	75
Limónada o Naranjada Simple	25	Pichel de Horchata	80
Horchata Artesanal	25	Gaseosas	15
Vegano	25	Botella de Agua Pura	10

## BEBIDAS FROZEN

Limónada con Albahaca	25	Salvaje Fresa, mora y banano	25
Frapuccino	25	Detox	25
Piña Colada Virgen	25		



## BEBIDAS CALIENTES

Orgullosos de presentar nuestra cosecha de café de la región de Huehuetenango procesado artesanalmente en nuestra propia tostadería MEYER 40.

Café Guatemalteco	15	Té Infusión Variedad de deliciosas y exóticas combinaciones.	25
Café con Leche	25	Mocaccino	25
Capuccino	25	Chocolate Quetzalteco	20
Latté	25	Chocolate con Leche	25
Expresso	15	Café por Libra en Grano o Molido	70
Expresso Cortado	20		





## POSTRES

"El lado dulce de la tertulia"

### Fondue de Chocolate Belga

Fundiendo experiencias para compartir o simplemente degustar de un delicioso antojo con chocolate blanco, negro o combinado acompañado con frutas y malvaviscos.

75

### Crepe de Nutella

Frescas crepas, rellenas por un divino antojo de crema de avellanas con el acompañamiento de su gusto: Banano o Fresas decorada con lascas de almendras doradas.

55

### Pastel San Tertuliano

Inspirado en la cocina española, delicioso pastel relleno de crema de vainilla, moca y nueces picadas para decorar.

40

### Pastel de Pera

Nuestra especialidad, pilar desde el inicio, pastel frío con quesos, rodajas de pera y caramelo de ángel en su decoración.

40

### Helado Tertuliano

El toque dulce y frío en los sabores a su elección.

35



## MENÚ INFANTIL

Aplica para niños menores de 12 años

### DESAYUNOS

Incluyen jugo de frutas de la temporada.

**Huevitos al Gusto**

Con frijol y platanitos fritos.

35

**Copa de Frutas**

35

### ALMUERZOS Y CENAS

Todos los menús acompañados de bebida fría natural o gaseosa.

**Sopa de Pollo**

Con vegetales y fideos.

40

**Pizzeta**

45

**Pasta**

En salsa pomodoro o Alfredo con filete de pollo.

45

**Lomito Infantil**

60

**Hamburguesa**

45

### POSTRES

**Helado**

Consultar Variedad.

15

