

# Embajada de España en Guatemala

## Restaurantes y Establecimientos de Comida Española en Guatemala



TAPAS & CAÑAS



LA PAELLA EN SU CASA





## Presentación

La Embajada de España en Guatemala se complace en presentar una relación de restaurantes y establecimientos de comida española en la ciudad de Guatemala y en Antigua, con el deseo de que resulte de utilidad para todos los ciudadanos españoles y sus familias así como para los amigos guatemaltecos y público en general.

La gastronomía española ha tenido un gran desarrollo en los últimos años y en la actualidad la buena cocina tradicional así como la novedosa de creación han pasado a constituir una página importante de la imagen de España en el mundo y de la Marca España.

España es uno de los países del mundo con mayor esperanza de vida y la buena comida y los sanos alimentos de España son una buena razón para la misma.

La cocina española es, además, un importante motivo para encuentros sociales y para mantener una rica e interesante vida social en torno a la comida, la bebida y la conversación entre amigos y familiares.

Espero que disfruten de los establecimientos que ofrecen comida y bebida española en Guatemala.

Muchas gracias y cordiales saludos,

Afonso Portabales  
Embajador de España en Guatemala



<b>Nombre:</b>  100 Montaditos		
<b>Dirección:</b>	C.C. Plaza Concepción / C.C. Majadas / C.C. Fontabella / C.C. Naranjo Mall	
<b>Email / Web</b>	<a href="mailto:carlos@100montaditos.com">carlos@100montaditos.com</a> / <a href="http://www.100montaditos.com">www.100montaditos.com</a>	
<b>Teléfono(s):</b>	+502 2224 2424	
<b>Persona de Contacto:</b>	Carlos Vielmann Abascal	



### Descripción:

Restaurante de comida Española, el menú se basa en 100 diferentes montaditos elaborados con pan importado de España y horneados en su momento. Adicional a los montaditos puedes también disfrutar de platos muy referentes de la cultura española como Tortilla de Papa, Chistorra a la Sidra, Calamares Rebozados, Surtido Ibérico, Tabla de Jamón, Tabla de Quesos, Patatas Bravas, Patatas Alioli, Ensaladas Españolas y todo esto acompañado de los mejores vinos, bebida elaboradas a base Vino (sangría, tinto de verano, calimocho, blanco de verano, rebujito) o la cerveza más fría que vas a encontrar en Guatemala. Nos encantaría atenderte.

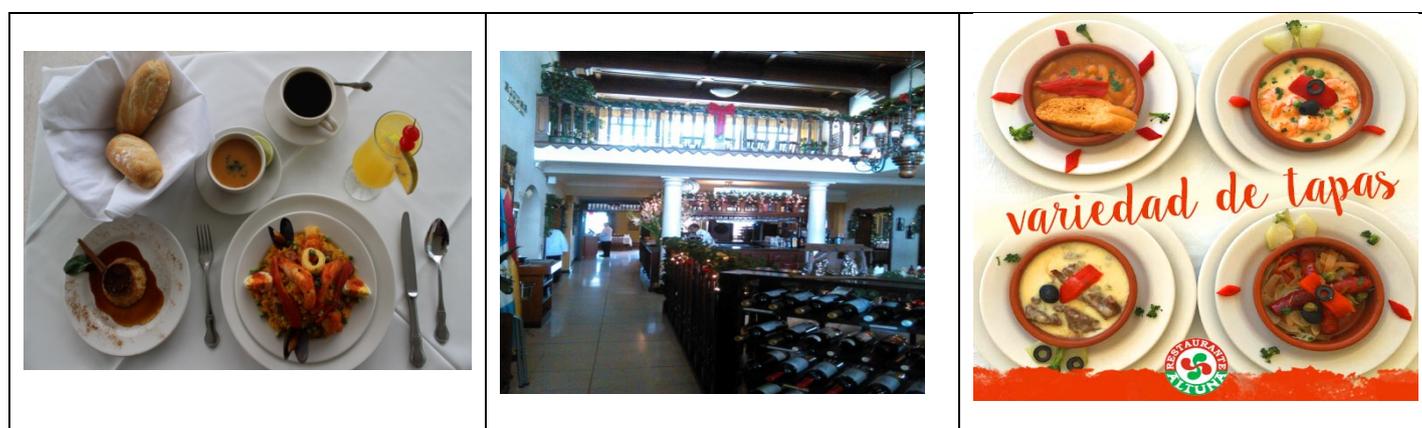
### Sugerencias del Chef y Especialidades:

Los 100 Montaditos  
Nuestra Chistorra a la Sidra  
El tinto de Verano y  
Nuestro Surtido Ibérico!!





Nombre: Altuna	
Dirección:	10 calle 0-45 zona 10
Email / Web	<a href="mailto:Altunaz10@itelqua.com">Altunaz10@itelqua.com</a>
Teléfono(s):	2201-2323
Persona de Contacto:	Fernando Ramírez



**Descripción:**

En 1948, en la 12 calle y 6ta. Avenida de la Zona 1, nace Restaurante Altuna, como empresa familiar, ofreciendo un servicio personalizado y lo mejor de la comida Ibérica. Debido al terremoto de 1,976 y los daños estructurales que sufrió la casa original, nos trasladamos a la actual sede 5a Avenida entre la 12 y 13 calle de la zona central hoy Centro Histórico; donde estuvo el Club Alemán. Dado el éxito de nuestra cocina. Altuna abre una sucursal en el año 2000, en una amplia casa ubicada en la 10a Calle y 1era Avenida de la Zona 10. Altuna continúa brindando el servicio que nos ha caracterizado, convirtiéndonos en un clásico de la cocina española. En ambos restaurantes es usual contar con la visita de turista, familias, hombres de negocios, políticos, personajes de la cultura guatemalteca y de amigos que quieren compartir buenos momentos. El Ministerio de Cultura y Deportes reconoció en 17 de agosto del 2007 que nuestro Clásico del Centro Histórico es un punto de identidad de la metrópoli. Por esto y por la preferencia de nuestros clientes, durante estos años y los que están por venir estamos muy orgullosos y muy agradecidos con nuestra clientela que nos visita por nuestra cocina y nuestro servicio "Como de antes."

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

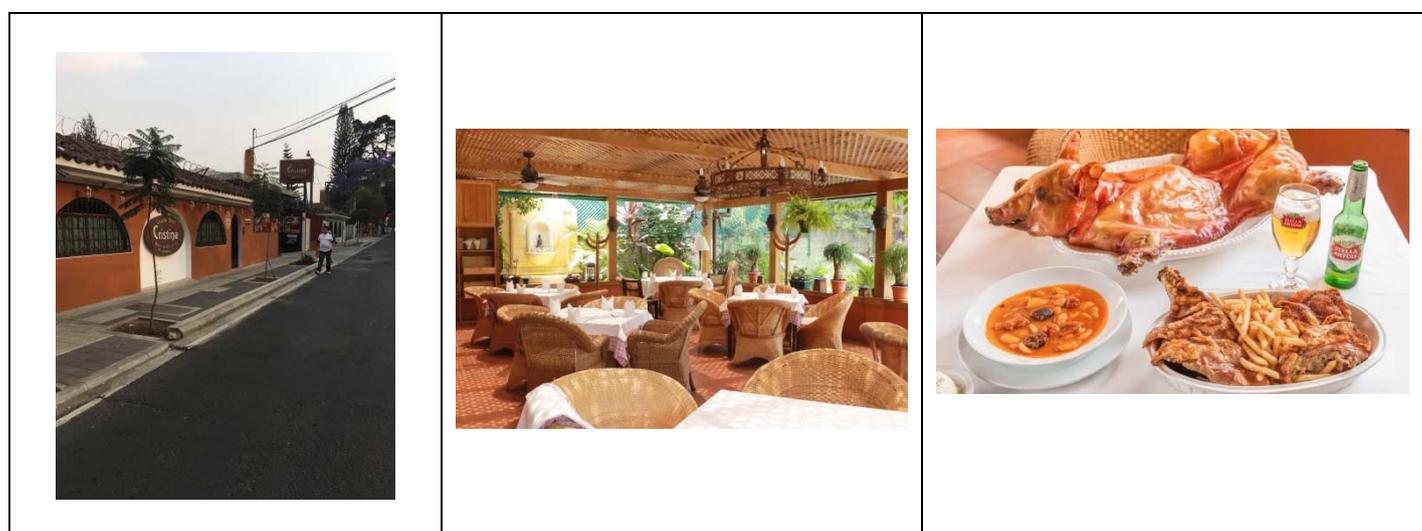
Chipirones en su tinta/Bacalao a la vizcaína/Robalo a la Donostiarra





Embajada de España en Guatemala  
Restaurantes Españoles

<b>Nombre:</b> Cristina De Barcelona Viva	
<b>Dirección:</b>	6ª Avenida, 12-31, Zona 10, Ciudad de Guatemala.
<b>Email</b>	<a href="mailto:barcelonaviva@gmail.com">barcelonaviva@gmail.com</a> / <a href="mailto:barcelonaviva@hotmail.com">barcelonaviva@hotmail.com</a>
<b>Teléfono(s):</b>	2360-2934 Celular: 4216-5975.
<b>Persona de Contacto:</b>	Cristina 4216-6135



**Descripción:**

Restaurante de estilo familiar, en el cual se sirve comida casera, de auténtica cocina española.

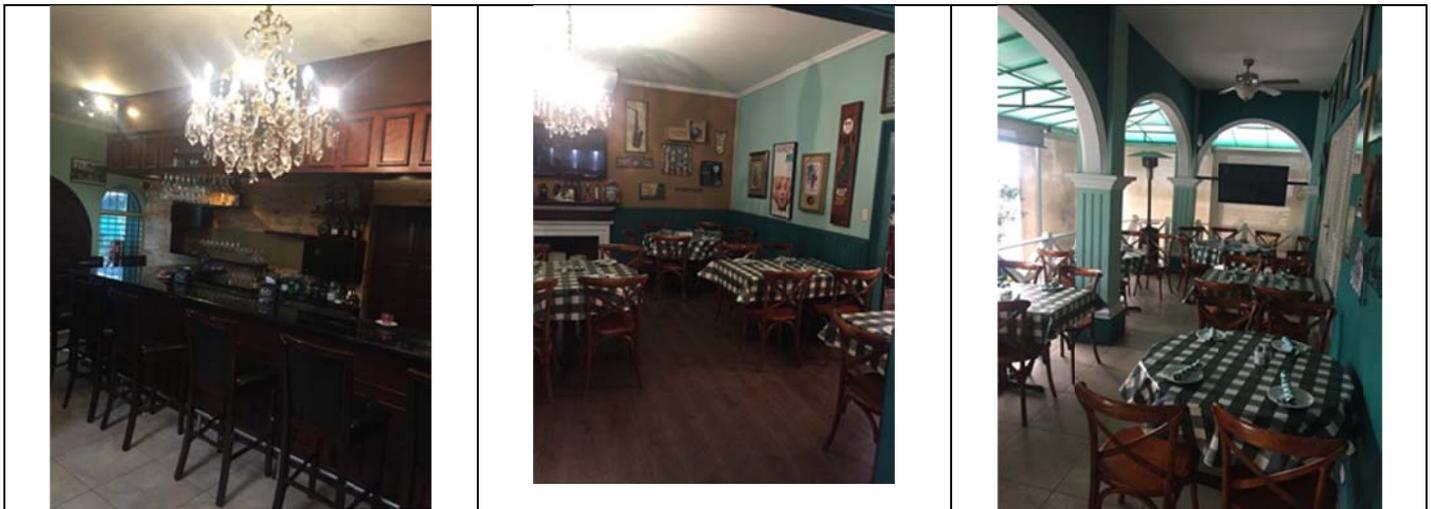
**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

Lechón estilo Segovia, Paellas varias, Callos, Fabada, Croquetas, Carnes y Mariscos de la zona, etc.





Nombre:	Donde Mikel	
Dirección:	6ta avenida 13-32 zona 10	
Email / Web	<a href="mailto:dondemikel@gmail.com">dondemikel@gmail.com</a>	
Teléfono(s):	2363 2984	
Persona de Contacto:	Lordy Badiola / Mario Quixtan	



**Descripción:**

Somos un restaurante especializado en marisco y carnes, todo cocinado a la plancha con un toque de Bilbao en Guatemala

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

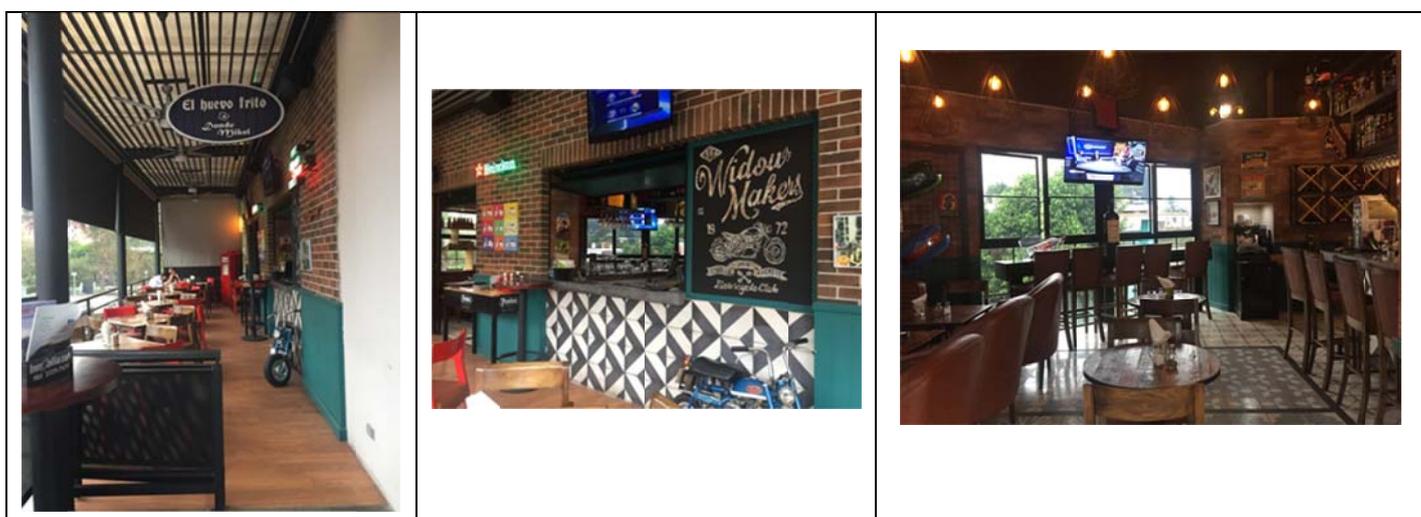
Calamar a la plancha, pulpo a la plancha y nuestro mar y tierra





Embajada de España en Guatemala  
Restaurantes Españoles

Nombre: El Huevo Frito	
Dirección:	6ª Avda. 13-05 Zona 10 C.C. PLAZA 10
Email / Web	<a href="mailto:elhuevofritogt@gmail.com">elhuevofritogt@gmail.com</a>
Teléfono(s):	2368 1812
Persona de Contacto:	Lordy Badiola / Mario Quixtan



Descripción:

Lugar casual, after office, donde puede tomar una cerveza, un vino y disfrutar de nuestros deliciosos bocadillos (pepitos) y pasar una noche con música en un ambiente relajado

Sugerencias del Chef y Especialidades:

Pepito mar y tierra, queso a la plancha con chiles pimientos morrones.





Nombre:	El Pimentón	
Dirección:	Kilómetro 13.5 Calzada Roosevelt	
Email / Web	<a href="mailto:info@clubcentroespanol.com">info@clubcentroespanol.com</a> <a href="https://www.facebook.com/El-Piment%C3%B3n-188192851202072/">https://www.facebook.com/El-Piment%C3%B3n-188192851202072/</a>	
Teléfono(s):	2377 2600 Ext 607	
Persona de Contacto:	Chef Juan Espinosa / Johan Oseida Shenny Oliva	



#### Descripción:

Qué mejor manera de describir lo que se cocina en estos fogones, qué un auténtico rincón de España en Guatemala! Es así como describimos la experiencia que usted disfrutará en el Pimentón.

Nuestros platos tradicionales incluyen: Callos a la Madrileña, Rabo de Toro al Vino, Paella Valenciana, Cochinillo tipo Segovia y nuestras tapas; sin olvidar nuestros postres, que complementan perfectamente los platos fuertes. La combinación de estos platos con nuestros vinos y licores españoles, junto al gran servicio que le brindamos, hacen qué la experiencia en El Pimentón sea única.

Estamos en el interior del Centro Español, pero el restaurante está abierto a todo el público. Contamos con un amplio y seguro parqueo.

#### Sugerencias del Chef y Especialidades:

Nuestros platos tradicionales incluyen: Callos a la Madrileña, Rabo de Toro al Vino, Paella Valenciana, Cochinillo tipo Segovia y nuestras tapas





<b>Nombre:</b> El Rincón de Alex	
<b>Dirección:</b>	8ª Ave 14-95 Zona 10
<b>Email / Web</b>	
<b>Teléfono(s):</b>	(502) 2363 1223
<b>Persona de Contacto:</b>	Alejandro Fas



**Descripción:**

Una variada selección de Tapas y Pinchos además de platos caseros hechos con esmero y dedicación.

Especialidad en arroces y Paellas. Terraza y servicio de Bar, cócteles, vinos y cervezas.

Abierto de Lunes a Sábado de 12 de medio día a 12 de media noche

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

Platos emblemáticos del Rincón:

Paella Valenciana,  
Arroz al Horno,  
Rabo de Toro,  
Callos





<b>Nombre:</b> La Arrocería	
<b>Dirección:</b>	15 Avenida 6-01 Zona 13 Centro Comercial Century Plaza, Local 106
<b>Email / Web</b>	<a href="https://www.facebook.com/laarroceriagt/">https://www.facebook.com/laarroceriagt/</a>
<b>Teléfono(s):</b>	2308-6200 / 5017-8156
<b>Persona de Contacto:</b>	María Fernanda Corado (Administradora)



### Descripción:

Somos el primer y único restaurante especializado en arroces de Guatemala. Cocina mediterránea con énfasis en platos y vinos españoles. Bien ubicado cerca de las zonas de negocios, hoteles, oficinas, embajadas, etc. En un centro comercial, lo que nos permite ofrecer seguridad y parqueo tanto de superficie como subterráneo a nuestros clientes. Disponemos de terraza y un área interna semi-privada para eventos. Tenemos servicio para llevar. Cada mes tenemos un evento cultural o artístico. El acceso al restaurante, la sala y nuestros baños disponen del espacio y los medios adecuados para personas mayores o con necesidades especiales.

### Sugerencias del Chef y Especialidades:

**Entradas:** Croquetas, Tartar de Atún, Portobello relleno de Shitake, Calamar y Hongos en salsa de Chistorra y Mejillones mediterráneos. Ensalada Mediterránea (con aderezo vinagreta) o La Arrocería (con fruta y aderezo griego). Sopa de Mariscos. **Paellas:** mixta, marinera, cazadora (carnes), de verduras y Fideuá. **Melosos:** negro con Calamares, con Langosta o con Hongos y Foie. **Caldosos:** de Alcachofas y Bacalao o de Almejas. **Risottos:** Marinero o de Hongos y Camarones. **Carnes y Pescado:** Lomito a la Sal o a las 4 Pimientas y Salmón con Arroz al Pesto.



Embajada de España en Guatemala  
Restaurantes Españoles



<b>Nombre:</b> La Barra de Don Paco		
<b>Dirección:</b>	11 calle 15-18 zona 13. Ciudad de Guatemala	
<b>Email / Web</b>	<a href="mailto:labarradedonpaco@yahoo.com">labarradedonpaco@yahoo.com</a> / <a href="http://www.facebook.com/La-Barra-de-Don-Paco">www.facebook.com/La-Barra-de-Don-Paco</a>	
<b>Teléfono(s):</b>	2332 6288 – 2360 0411	
<b>Persona de Contacto:</b>	Enrique Caballero de los Arcos / Carlos Jimenez	



**Descripción:**

La Barra de Don Paco te traslada a tierras españolas. Su cocina tradicional y el ambiente resulta una experiencia única en Guatemala.

El prestigio que La Barra de Don Paco ha creado a través de sus 15 años en Guatemala, es el resultado del arduo trabajo, la constancia y la calidad de sus materias primas convirtiéndola en esta auténtica tasca española.

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

El platillo más solicitado por nuestros clientes es el Mar y Tierra.

Y entre nuestros más auténticos platos le recomendamos el Rabo estofado, Fabada, Callos, Conejo al Vino, el Mero a plancha y Camarones.

Y no puede faltar el Flan de Coco y Caramelo y la Tarta de Chocolate de la casa





Nombre:	La Barraca Española	
Dirección:	Dirección: 15 avenida 14-70 zona 13 ciudad Guatemala	
Email / Web	<a href="http://www.labarracaespanola.com">http://www.labarracaespanola.com</a> / <a href="mailto:restaurante@labarraca.com.gt">restaurante@labarraca.com.gt</a>	
Teléfono(s):	2334 0383 4573 4148 (Contamos con servicio por Whatsapp)	
Personas de Contacto:	Carlos Echevarrieta, Jorge Chuta, Jose Echevarrieta	



#### Descripción:

La Barraca Española, clientes y amigos, con la paella hecha a la vista, parrilla para carne asada, exquisitos mariscos en acogedores ambientes que le invitan a vivir una experiencia culinaria que no podrá resistir.

#### Sugerencias del Chef y Especialidades:

La paella es nuestro plato estrella y nuestra mayor especialidad, la langosta la ofrecemos gratinada o al gusto del cliente o bien la parrillada de mariscos que cuando la prueban se quedaran hechizados de su sabor.





Nombre:  La Mezquita	
Dirección:	6a. avenida "A" 14 - 68 zona 1, Ciudad de Guatemala
Email / Web	<a href="mailto:nolodominguez@hotmail.com">nolodominguez@hotmail.com</a>
Teléfono(s):	2232 6541
Persona de Contacto:	Nolo Domínguez



### Descripción:

El Restaurante con una decoración semejante a la Mezquita de Córdoba, se encuentra ubicado en la casa social de la Asociación Española de Beneficencia, data desde mayo de 1960, aunque empezó a atender al público en general en septiembre de 1991.

Un establecimiento con sistema antiguo en el que se pretende hacer a los clientes amigos de la casa, el mismo es frecuentado por personajes de Guatemala de distintas esferas, pudiendo en ocasiones coincidir con artistas, profesionales reconocidos y personas destacadas.

Abierto de lunes a viernes de 12:00 a 22:00 hrs. Sábado, domingo y días festivos, de 12:00 a 17:00 hrs. El restaurante no trabaja con tarjetas de ningún tipo.

### Sugerencias del Chef y Especialidades:

Platillos españoles, entradas y variedad de vinos y otras bebidas.

Sugeridos: callos a la madrileña, bacalao en salsa vizcaína, paella, tortilla de patata, entremeses de jamón serrano, chorizo ibérico queso manchego, además fuet, chistorra etc.





<b>Nombre:</b> Lizarran	<b>LIZARRAN</b> COCINA ESPAÑOLA
<b>Dirección:</b>	Boulevard Rafael Landívar 10-05 zona 16 paseo Cayalá fase 1 local J4 101 y 102
<b>Email / Web</b>	<a href="mailto:michellemartinez@bistrocing.com">michellemartinez@bistrocing.com</a> / <a href="mailto:juanluisgonzales@bistrocing.com">juanluisgonzales@bistrocing.com</a>
<b>Teléfono(s):</b>	4802 2624
<b>Persona de Contacto:</b>	Michelle Martínez



### Descripción:

Somos un concepto español, del país Vasco con más de 250 restaurantes en el mundo; enfocados en generar experiencias. Los pinchos y cañas son los favoritos para venir con amistades a pasar un buen rato, especialmente en nuestra terraza, en donde se pasa un momento muy agradable y que mejor si el día está soleado!

A la vez somos la opción perfecta para almorzar o cenar con la familia y probar los platos típicos españoles que ofrece el menú, también los platos muy regionales de temporada. Los días viernes flamenco y rumba en vivo a partir de las 20:00 horas.

### Sugerencias del Chef y Especialidades:

Paellas (mixta, gambas, negra y vegetariana)  
Fabada asturiana  
Huevos rotos (jamón serrano, chistorra o piperada)  
Pulpo a la gallega  
Tortilla española (queso manchego, jamón serrano, chistorra o piperada)  
LTO (menú de temporada)





<b>Nombre:</b>  Marios	
<b>Dirección:</b>	14 CALLE 1-42 ZONA 10
<b>Email / Web</b>	<a href="mailto:miguelitojesus@hotmail.com">miguelitojesus@hotmail.com</a> <a href="mailto:cesarleiva1234@gmail.com">cesarleiva1234@gmail.com</a>
<b>Teléfono(s):</b>	2367 6767
<b>Persona de Contacto:</b>	Miguel Rodríguez Cesar Leiva



**Descripción:**

Marios es un elegante Restaurante español, que cuenta con bonitas áreas exteriores, interiores, 3 salones privados con pantalla y wifi, área de bar y lounge.

Disponemos de parqueo en la misma ubicación y estamos emplazados en plena zona 10, rodeado de los mejores hoteles y centros financieros de la ciudad.

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

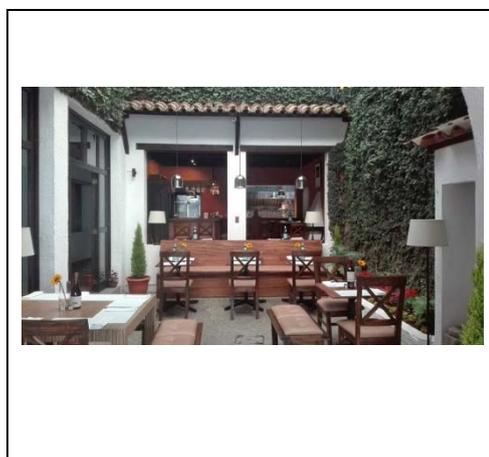
- Paellas
- Mariscos
- Lechón al horno
- Callos a la Madrileña
- Lomo de Costillar (Entrecot)
- Pescados y Ensaladas
- Tapas



Embajada de España en Guatemala  
Restaurantes Españoles



Nombre: O'Tapas	
Dirección:	6ª. Calle Poniente No. 6 Antigua Guatemala
Email / Web	<a href="mailto:m.otapasantigua@gmail.com">m.otapasantigua@gmail.com</a>
Teléfono(s):	7832 0478 / 3042 0909
Persona de Contacto:	Marcelo Ovalle



Descripción:

Restaurante inspirado en tapas españolas y una variedad de sabores del mediterráneo y medio oriente en presentación de tapas y platos fuertes. Variedad de mariscos, carnes y especialidades en platos de cordero. Variedad de vinos tintos, blancos y espumosos españoles, italianos, argentinos, chilenos. Ambiente ideal para escaparse de la monotonía del día

Sugerencias del Chef y Especialidades:

Ensalada de Sandía, cubos de sandía, jamón serrano o queso manchego, tomates cherry, bañados con aderezo de la casa;

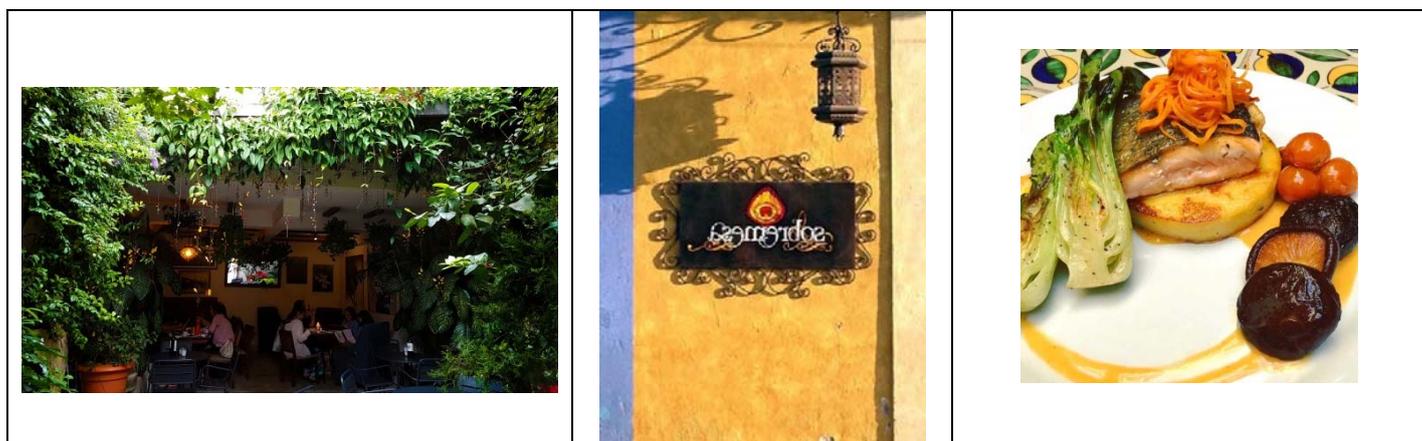
Steak de Calamar, un presentación de cortes finos de filete de calamar a la plancha con el marinado especial de la casa, acompañado de cebollines;

Camarones al Termidor, 10 camarones grandes con Chorizo Español Gran Dublón, acompañado de vegetales salteados y manzana verde, con una salsa al termidor; Grill de Cordero, 6 onzas de cordero a la parrilla montado sobre una cama de espinaca, queso fontina, salsa especial de la casa, tomates cherry y espárragos al grill.





Nombre: Sobremesa	
Dirección:	4ta Calle Oriente #4. La Antigua Guatemala
Email / Web	<a href="mailto:sobremesa.art@gmail.com">sobremesa.art@gmail.com</a> / <a href="http://www.alexferar.com">www.alexferar.com</a>
Teléfono(s):	7832 3231 - 5293 6366
Persona de Contacto:	Alexander Ferrar



#### Descripción:

Creímos en servirles platos que son más que solo deliciosos, son de comida que nunca han probado y nunca van encontrar en otro lugar. Son nuevos, originales y fuera del común. Somos una galería de arte, y ofrecemos arte que no solo puede ver y escuchar, pero también degustar.

#### Sugerencias del Chef y Especialidades:

Pechuga de pato con salsa de arándano azul y puré de ajo negro, zanahoria confitada, pure de papa con arándano y cardamomo.

Pechuga de pollo con salsa cremosa de jalapeño, bananos fritos y chutney de tomate.

Filete de salmón en salsa naranja, con bok choy, hongos y manchego polenta.

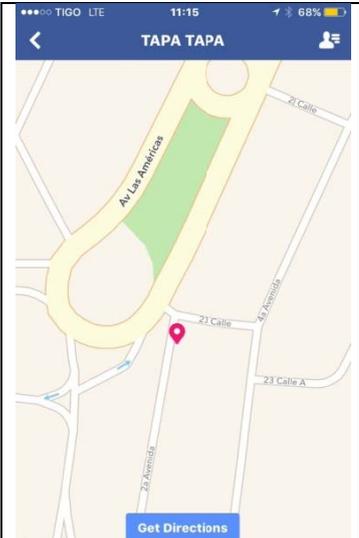
Pizza con champiñones al coñac, uvas rostizadas, chipotle y jamón serrano.

Sobremesas exóticas, como Mono Rubio, una bola de helado de leche de coco, chocolate blanco y avellanas encima pan de banano, un banano caramelizado y piña frita, bañado en caramelo caliente de ron oscuro y jalapeño.





<b>Nombre:</b> Tapa Tapa	
<b>Dirección:</b>	2ª Avda. 23-25. Zona 14. Final Avda. Américas a la par monumento al Papa
<b>Email / Web</b>	<a href="mailto:tapatapaguatemala@yahoo.com">tapatapaguatemala@yahoo.com</a>
<b>Teléfono(s):</b>	2367 4760
<b>Persona de Contacto:</b>	Norberto Espinet

		
---	--	---

**Descripción:**

Único Restaurante-Bar con terraza, jardín y lounge.

Tu lugar para eventos y reuniones (capacidad hasta 150 personas)

Lunes a Sábado de 12.00 a 23.00 h

Domingo de 12.00 a 17.00 h

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

Tapas, frituras, montaditos, pintxos y más.

Especialista en lechón y cordero al horno.





Nombre: La Vista	
Dirección:	7 Avenida 15-45, Zona 9 / Interior Hotel Barceló Guatemala City
Email / Web	
Teléfono(s):	23784000 ext. 8154
Persona de Contacto:	Heydy Mancilla



#### Descripción:

Todos los miércoles en Restaurante La Vista, podrá disfrutar de los platillos más representativos de las diferentes regiones de la Gastronomía Española. La tradicional Paella, cochinillo, rabo de toro, callos a la madrileña, tortilla de patatas, cocido Madrileño, escalibada con anchoa, ensalada estilo Mallorquina, remojón de Bacalao; además de los postres más emblemáticos como las torrijas, tarta Santiago, Flaó y crema Catalana.

#### Sugerencias del Chef y Especialidades:

Dentro de la Sugerencia del Chef se encuentra el Cochinillo al Estilo Segoviano, preparado al estilo clásico.

Dentro de las especialidades se encuentra el Solomillo Cabrales, Mero a la Mediterránea y el róbalo a la Catalana.





<b>Nombre:</b>  La Paella en su Casa	 <b>LA PAELLA EN SU CASA</b>
<b>Dirección:</b>	2a. Calle B 12-61, zona 15, Col. Tecún Umán
<b>Email / Web</b>	<a href="mailto:lapaellaensucasa@gmail.com">lapaellaensucasa@gmail.com</a> Facebook: La Paella en su Casa
<b>Teléfono(s):</b>	Whatsapp. 5633 0888
<b>Persona de Contacto:</b>	Conchi Cuartango



**Descripción:**

Variedad de paellas y tapas de la cocina tradicional española a domicilio, bajo pedido.

Trabajamos con ingredientes de primera calidad, aceite de oliva y mucha pasión, para garantizarle el característico sabor mediterráneo.

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

Nuestros más solicitados:

Paella mixta y de mariscos,  
pulpo a la gallega,  
tortilla de papa,  
pimientos asados y  
calamares en su tinta.





Nombre:  Tapas & Cañas	 <b>TAPAS &amp; CAÑAS</b>
Dirección:	1. 4A Avenida 12-59 zona 10 Plaza Fontabella Locales G1 y G2 2. 2da. Calle 17-88 Zona 15 Vista Hermosa II Local 1005 3. 6ta. Calle 6-50 Zona 11 Local 14 Interior Centro Comercial Vía Majadas 4. 21 Av. 4-32 Zona 11 CC Miraflores, Sotano 1 Local S1-03
Email / Web	<a href="http://www.tapasycañas.com">www.tapasycañas.com</a> / <a href="mailto:contacto@tapasycañas.com">contacto@tapasycañas.com</a>
Teléfono(s):	1. 2336-5587 Fontabella 2. 2368-9102 Vista Hermosa 3. 2473-7779 Majadas 4. 2473-7334 Miraflores
Persona de Contacto:	Emerson Segura



**Descripción:**

La tradicional cocina española está en Guatemala. Tradicionales tapas, cazuelas, pescados, carnes, jamones y vinos. El sabor español más auténtico y exquisito. No aceptéis ninguna clase de imitaciones

**Sugerencias del Chef y Especialidades:**

**Paellas aromatizadas con azafrán:**

Mediterránea de Camarón y Chistorra. Tradicional. Mixta

**Cazuelas:**

Camarones y chistorra. Alubias con chorizo. Lentejas con embutidos españoles

**Lomito o Pollo con salsas Murcia, Condal (Jerez) o de queso Cabrales.**

