HOBBITENANGO

MENÚ DE LA COMARCA

DESAYUNOS

EL RELATO DE HOBBITENANGO

En lo alto de las montañas encantadas del Valle de Panchoy, a solo veinte minutos de la mística ciudad de Antigua, Guatemala, se encuentra Hobbitenango, un lugar nacido de un profundo interés por la sostenibilidad, la naturaleza, buena comida y la alegría de compartir. Era el anhelo de un grupo de amigos por escapar del ritmo frenético de la vida moderna y reencontrarse con lo verdaderamente esencial. Porque, ¿quién entre nosotros no busca un respiro de los correos electrónicos interminables, los mensajes insistentes, los atascos de tráfico y los trolls que acechan en las sombras al caer la noche?

Lo que comenzó como un sueño humilde de construir una pequeña eco-aldea al estilo hobbit, un refugio de paz y camaradería, ha florecido en un reino mágico que ha capturado los corazones de los locales y los viajeros de tierras lejanas—magos, elfos y enanos por igual. Desde el año 2015, Hobbitenango ha crecido y prosperado, sus casas estilo hobbit encantadoras, posadas acogedoras, han sido diseñadas para avivar las llamas de la imaginación y el asombro en jóvenes y viejos.

Hoy, con orgullo, ofrecemos docenas de áreas mágicas y divertidas para que los aventureros descubran dentro de nuestro reino, desde nuestros deliciosos restaurantes hasta juegos de feria caprichosos y una posada cálida y acogedora. Ya sea que vengas por un día o te quedes a pasar la noche, te invitamos a liberar tus cargas, relajarte y deleitarte con las vistas impresionantes del Valle de Panchoy y los majestuosos volcanes que se erigen como centinelas. Hobbitenango no es simplemente un destino; es una aventura para los sentidos, un viaje a un mundo donde la magia es real y cada rincón invita a la exploración y el deleite, haciendo que el mundo mundano parezca solo un lejano recuerdo.

Así que, prepárate con un sentido de aventura, ponte tus zapatos más cómodos, quizá una capa cálida para el clima fresco, y, si tienes una, puede venir bien una espada que brille azul en presencia de orcos. Prepárate para embarcarte en el maravilloso viaje que es Hobbitenango, donde cada día se despliega como un cuento de hadas esperando ser vivido. En esta tierra de encantamiento, que no solo encuentres un respiro de lo ordinario, sino un lugar donde tu espíritu pueda volar y tu imaginación correr libre.

Nestled in the enchanting mountains of the Panchoy Valley, but a mere twenty-minute journey from the ancient city of Antigua, Guatemala, Hobbitenango sprang from a deep love for sustainability, nature, and playfulness, along with a longing to escape the tumultuous pace of modern life and return to what truly matters. For who among us does not yearn for a respite from emails, a deluge of messages, traffic snarls, and trolls lurking in the shadows after sunset?

What began as a humble vision to create a small hobbit-style eco-village, a haven for friends to share, has blossomed into a magical realm that has captured the hearts of locals and travelers from distant lands—wizards, elves, and dwarves alike. Since its founding in 2015, Hobbitenango has grown and flourished, its enchanting hobbit-holes and charming inns inspired by our most cherished fantasy tales, crafted to kindle the flames of imagination and wonder in both young and old.

Today, we proudly offer dozens of areas of magic and fun for wonderers to discover within our realm, from our delightful eateries to whimsical fair games and a Cozy hobbit-style homes for you to spend the night. Whether you come for a day or linger for the night, we invite you to cast off your burdens, relax, and revel in the breathtaking vistas over the Panchoy Valley and the majestic volcanoes that stand sentinel. Hobbitenango is not merely a destination; it is an adventure for the senses, a journey into a world where magic is real, and every corner beckons with the promise of exploration and delight, making the mundane world seem but a distant memory.

So, gird yourself with a sense of adventure, don your most comfortable shoes, perhaps a warm cloak for the brisk weather, and, should you possess one, a sword that glows blue in the presence of orcs. Prepare to embark upon the wondrous journey that is Hobbitenango—where each day unfolds like a fairytale waiting to be lived.

HOBBITENANGO


DESAYUNOS
Brëäkfäst
HOBBITENANGO

ALL PHOTOS WERE TAKEN IN HOBBITENANGO FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES

HOBBITENANGO

eco park • restaurant • hotel

10%

DEL VALOR SERÁ AGREGADO A TU CUENTA, LOS HOBBITS TE LO AGRADECERÁN

CUÉNTANOS SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN EN TUS ALIMENTOS.
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OF DIETARY RESTRICTIONS.
A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR FINAL BILL.
THE HOBBITS THAT PROVIDE SERVICE WILL THANK YOU.



*Pídele a tu mesero 1 refill adicional de contents.
**Pídele a tu mesero 1 refill adicional por Q5.

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



Q 89

Burrito

Tortilla de harina rellena con huevos revueltos, frijoles, aguacate, queso mozzarella, queso cheddar, salsa ranchera, bañados con crema agria, acompañados de una escudilla de frutas. Elige tu relleno: › Jamón › Chorizo › Tocino.

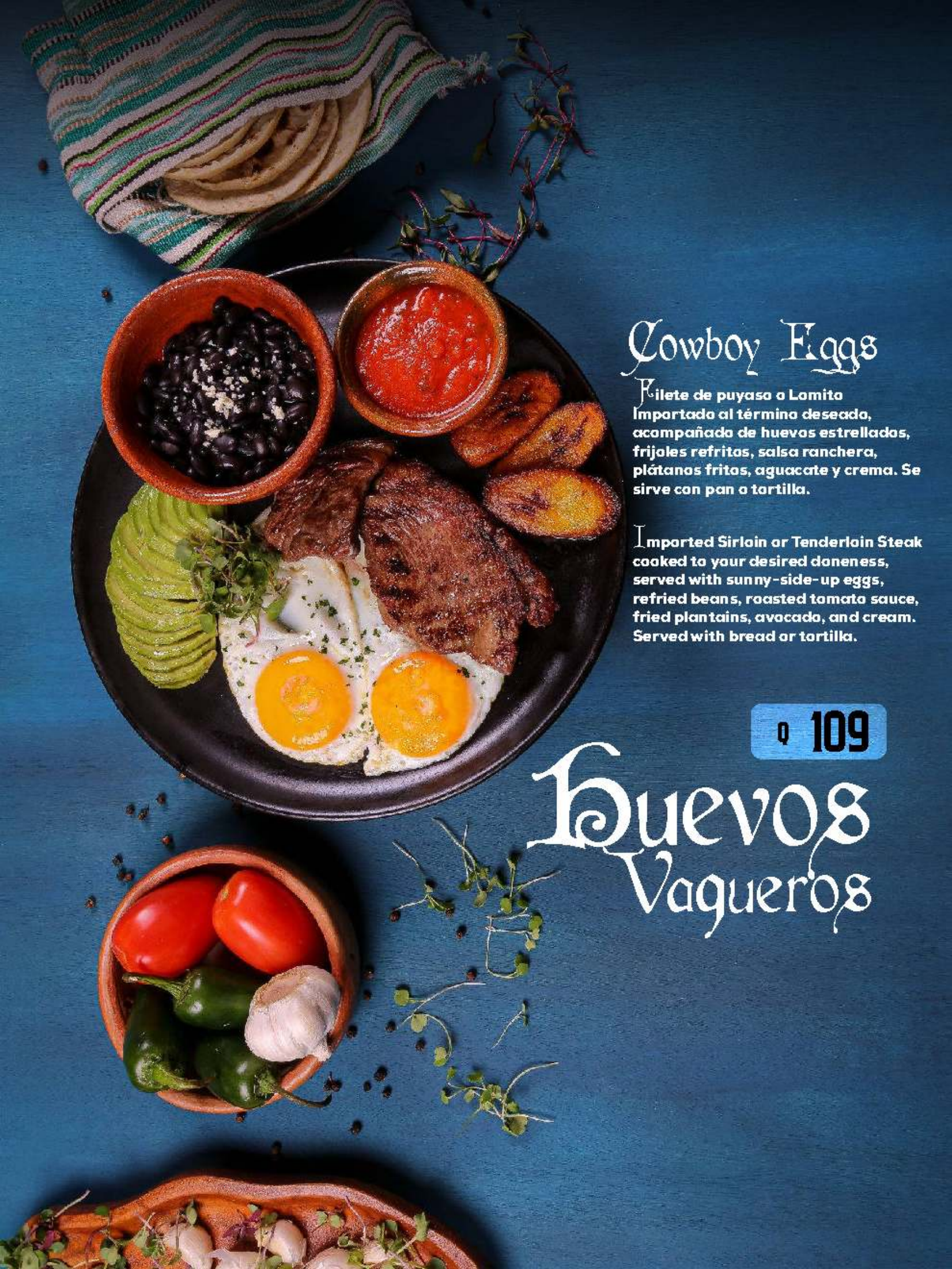
Flour tortilla filled with scrambled eggs, beans, avocado, mozzarella cheese, cheddar cheese, roasted tomato sauce, topped with sour cream, accompanied by a small bowl of fruit. Choose your filling: › Ham › Chorizo › Bacon.

Omelette

Q 74

Torta de hueva rellena de queso mozzarella y cheddar, acompañada de fruta de temporada, salsa ranchera, frijoles refritos y plátanos fritos. Se sirve con pan o tortilla. Elige tu relleno: › Jamón › Chorizo › Tocino › Tomate y ceballa › Champiñones.

Omelette filled with mozzarella and cheddar cheese, accompanied by roasted tomato sauce, refried beans, fried plantains and seasonal fruit. Served with bread or tortilla. Choose your filling: › Ham › Chorizo › Bacon › Tomato and onion › Mushrooms.



Cowboy Eggs

Filete de puyaso o Lomito Importado al término deseado, acompañado de huevos estrellados, frijoles refritos, salsa ranchera, plátanos fritos, aguacate y crema. Se sirve con pan o tortilla.

Imported Sirloin or Tenderloin Steak cooked to your desired doneness, served with sunny-side-up eggs, refried beans, roasted tomato sauce, fried plantains, avocado, and cream. Served with bread or tortilla.

Q 109

Huevos Vaqueros

Waffles

Q 74

Belgian Waffles

Waffles artesanales servidos con mantequilla de frutos rojos, un coulis de frutos rojos, rodajas de banano, fresas y arándanos, acompañados de miel a elección: miel de abeja, miel de maple o dulce de leche.

Handmade waffles served with red berry butter, a red berry coulis, banana slices, strawberries and blueberries, with your choice of honey, maple syrup or dulce de leche.

Torito

Pan brioche con queso crema, frijoles volteados, relleno de torta de res, aguacate, huevo estrellado al término, queso cheddar y tocino, acompañado de un bol de fruta.

Q 99

Brioche bread made in-house spread with cream cheese and refried beans, topped with a beef patty, a fried egg and avocado, cheddar cheese and bacon. Served with a side of fresh fruit.

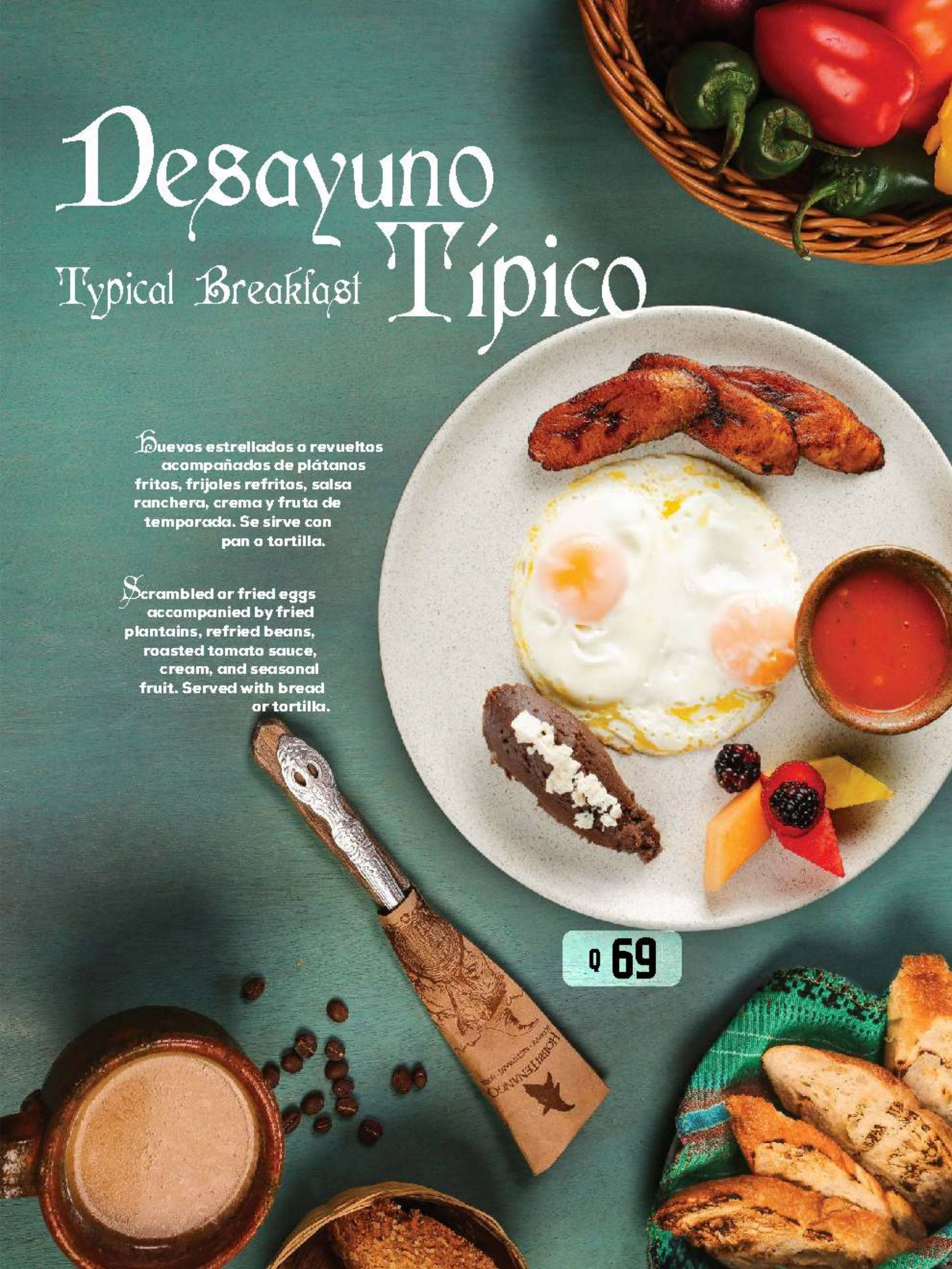


Desayuno Típico

Typical Breakfast

Huevos estrellados o revueltos acompañados de plátanos fritos, frijoles refritos, salsa ranchera, crema y fruta de temporada. Se sirve con pan o tortilla.

Scrambled or fried eggs accompanied by fried plantains, refried beans, roasted tomato sauce, cream, and seasonal fruit. Served with bread or tortilla.



Q 69

Bowl de Frutas de temporada

Seasonal Fruit Bowl

Selección de frutas mixtas de temporada: sandía, melón, papaya, piña, fresas, moras, arándanos, kiwi, uvas verdes, uvas moradas, gajos de naranja y manzana verde. Se sirve con miel de abeja o miel de maple.

A selection of mixed seasonal fruit: watermelon, cantaloupe, papaya, pineapple, strawberries, blackberries, blueberries, kiwi, green and red grapes, orange segments and green apple. Served with honey or maple syrup.



Q 79

cada bowl · each bowl



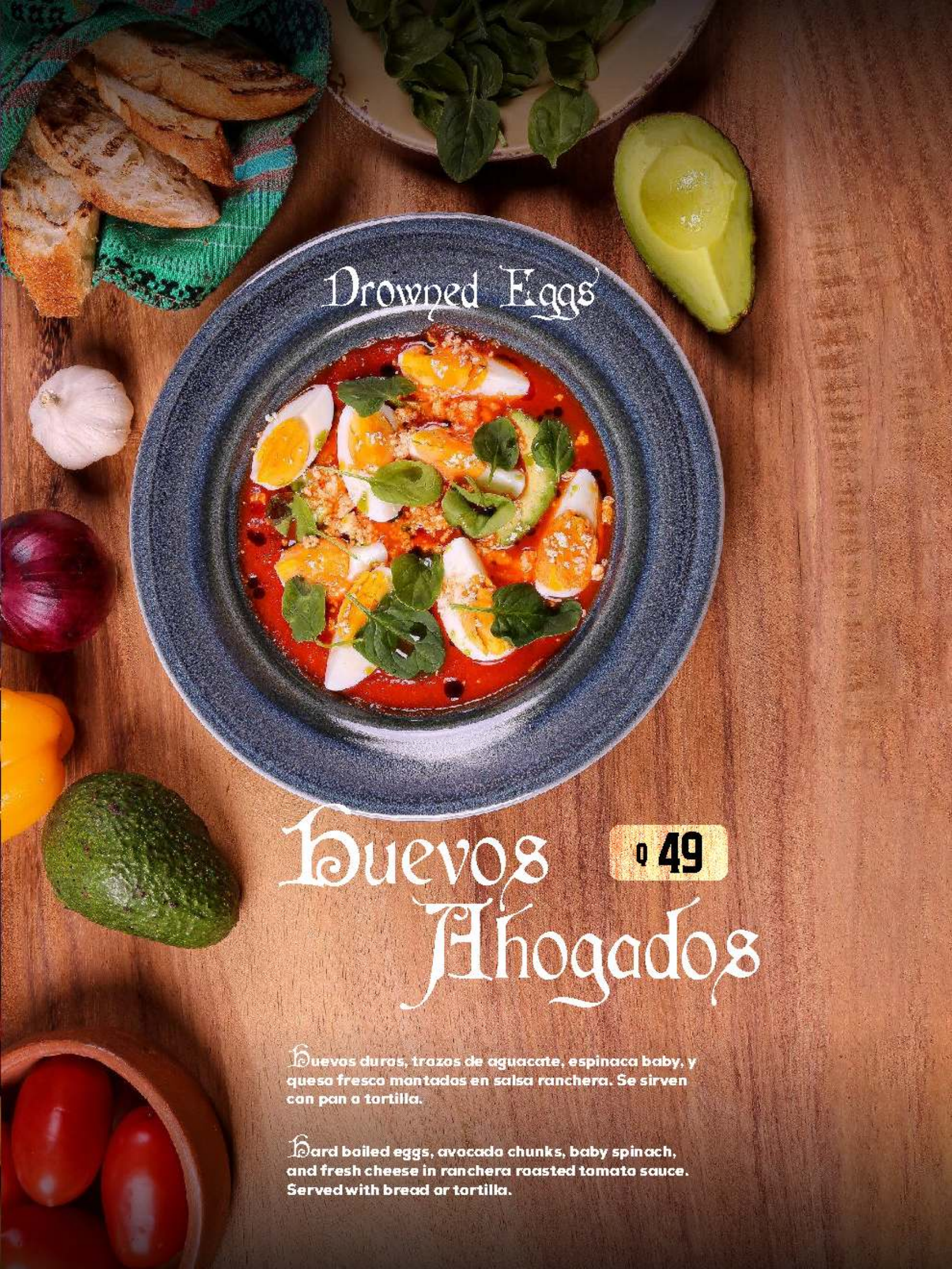
con Granola

Fruit Bowl with Granola

Trozos de fruta de temporada con yogur, topping de maní caramelizado, banana, mora, fresa y granola, sobre una base de avena.

Chunks of seasonal fruit with yogurt, caramelized peanut topping, banana, blackberry, strawberry and granola, on a base of oatmeal.





Huevos Ahogados

Q 49

Huevos duros, trozos de aguacate, espinaca baby, y queso fresco montados en salsa ranchera. Se sirven con pan o tortilla.

Hard boiled eggs, avocado chunks, baby spinach, and fresh cheese in ranchera roasted tomato sauce. Served with bread or tortilla.



Chilaquiles

Shire Style

Q 89

Huevos estrellados al término deseado, montados sobre una cama de nachos artesanales y bañados con salsa verde y salsa ranchera. Se acompañan de pollo desmenuzado, queso fresco y ceballitas encurtidas, con lascas de aguacate y crema agria.

Sunny-side-up eggs cooked to your liking, served over a bed of handmade tortilla chips and covered with green salsa and ranchera sauce. Accompanied by shredded chicken, fresh cheese and pickled onions, with avocado slices and sour cream.


HOBBITENANGO