MENÚ

TRIBU

TERRACE

TRIBU
TERRACE

Un espacio al aire libre con terrazas, donde la grandeza de las montañas y volcanes más imponentes de Guatemala, se vive acompañada de un buen cóctel, comida casual, música vibrante y las mejores amistades. Un lugar para desconectarse de lo cotidiano y reconectar con nuestra tribu en un clima dinámico, donde los 4 elementos de la naturaleza se perciben a su máxima potencia con un servicio de alta calidad.



ÚNETE A TRIBU REWARDS
ESCANEANDO EL CÓDIGO QR

BRUNCH MENÚ (Incluye café o jugo)

PLATO DE FRUTA — Q 45
Fruta de la temporada, piña, melón, papaya, fresa.

Agrega Yogurt y Granola + Q 10

AVENA — Q 50
Tradicional avena con pasas y canela, pídela con leche entera o descremada

PRETZEL SANDWICH — Q 70
Pan Pretzel relleno de huevo frito, salami, queso suizo y aderezado con salsa Tribu. Acompañado de papas baby salteadas

BURRITO AZTECA — Q 79
Tortilla de harina rellena de carne al pastor, huevos revueltos, frijol volteado y gratinados con mezcla de quesos. Acompañado de pico de gallo y salsa ranchera de la casa





TRIBU
TERRACE

BRUNCH (Incluye café o jugo)



AVOHAM TOAST Q 69
Pan de masa madre tostado con queso cottage, aguacate, jamón canadiense y tomates Cherry. Acompañado de papas baby salteadas

CHICKEN & WAFFLE Q 69
Crujientes tiras de pollo servidas sobre un waffle, acompañadas de un chutney de chiles



BENEDICT TOAST Q 69
Huevos poché sobre rodajas de pan de masa madre tostado, hongos salteados, salsa bernesa y crocante de tocino. Acompañado de papas baby salteadas

MOLLETE VAQUERO Q 74
Pan vienés, gratinado con mezcla de quesos y relleno de huevo frito, longaniza y frijol. Acompañado de pico de gallo y salsa ranchera de la casa

KIDS MENU

TRIBU
TERRACE

TRIBU TERRACE



DESAYUNO

DESAYUNO INFANTIL — Q 45
Huevo revuelto, frijol, platano frito y queso acompañado de jugo de naranja 7 oz.

DERRETIDO DE QUESO — Q 45
Acompañado de fruta de la temporada.

MACEDONIA DE FRUTAS — Q 45
Servida con miel, yogurt y granola.

HUEVO REVUELTO — Q 35
Con jamón y queso, pan con mantequilla y jugo de naranja.

3 PANQUEQUES CON NUTELLA — Q 45
Acompañado con fruta de la temporada.

DERRETIDO DE QUESO — Q 50
Pan de rodaja, relleno de mezcla de quesos derretidos. Acompañado de papas fritas.

CORN DOG — Q 50
Salchicha cubierta con masa de corn dog. Acompañado de kétchup y papas fritas.



MINI HAMBURGUESA — Q 55
Hamburguesa infantil con torta de res Angus y queso cheddar. Acompañada de papas fritas

MINI PIZZA — Q 45
Clásica pizza personal de jamón, queso o pepperoni.

QUESADILLA INFANTIL — Q 40
Tortilla de harina, mezcla de quesos y salsa de aguacate. Acompañada de papas fritas.

DEDOS DE POLLO — Q 45
Pechuguitas de pollo frito, acompañados de mostaza miel y papas fritas.



POSTRES

CHEESECAKE — Q 55
Clásico pie de queso con mermelada de vino tinto y blue berries

BROWNIE — Q 55
Brownie de chocolate con helado de café, cardamomo y un toque de ron

PECAN PIE — Q 65
Pie de pecanas con helado de vainilla, crema de caramelo y whisky







HELADO DE ESPECIALIDAD — Q 25
Especialidad de temporada

COCTELES DE AUTOR

THE LAST KING — Q 85
Glenlivet Founders, endulzante de piña con especies, limón, soda mineral

MESTIZO 23 — Q 90
Zacapa 23, Vermouth Rosso, Sweet and sour, hibiscus

VOLCANO TROLL — Q 90
Monkey Shoulder Whisky, té de frutos rojos, endulzante de canela, limón, frambuesas, clara de huevo



LA PATRONCITA — Q 90
Tequila Patrón Silver, lavanda, vino tinto, limón



TROPIC GOOSE — Q 80
Grey Goose Vodka, guaraná, maracuyá, soda de toronja

ISLAND FEVER — Q 80
Ron Bacardi 8 Años, piña colada, maracuyá, banano, nueces, helado de vainilla, jugo de naranja

MOON ROCK — Q 65
Gin, limón, chile pimiento rojo, endulzante, servido sobre rocas volcánicas



CARAJILLO TRIBU — Q 70
Café expresso de Finca San Cayetano, Ancho Reyes, Kahlua, Absolut Vanilla



TRIBU
TERRACE

BEBIDAS

TRIBU TERRACE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA COLA	Q 20
COCA COLA ZERO	Q 20
COCA COLA LIGHT	Q 20
FANTA NARANJA	Q 20
FANTA UVA	Q 20
SPRITE	Q 20
SALUTARIS	Q 20
SALUTARIS TORONJA	Q 20
AGUA PURA	Q 12
AGUA QUINA	Q 20
SAN PELLEGRINO 1/2 LT	Q 35
LIMONADA	Q 25
LIMONADA CON SODA	Q 30
NARANJADA	Q 25
NARANJADA CON SODA	Q 30
LIMONADA TRIBU	Q 35
ROSA JAMAICA	Q 20
CIMARRONA	Q 30
JUGO TOMATE PREPARADO	Q 25
JUGO VERDE	Q 35
FRUIT PUNCH	Q 25
SMOOTHIES	Q 35



MOCKTAILS

FRUTOS ROJOS	Q 50
NARANJA-PEPITA	Q 50
HIERBABUENA Y ALBAHACA	Q 50

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SRPITZ	Q 65
BLOODY MARY	Q 60
CAIPIRINHA	Q 60
CAMPARI SPRITZ	Q 65
CARAJILLO CLÁSICO	Q 70
COSMOPOLITAN	Q 70
CUBA LIBRE	Q 55
DAIQUIRI FRESA / LIMÓN	Q 60
GIN & TONIC	Q 65
MANHATTAN	Q 70
MARGARITA	Q 65
MARTINI	Q 65
MIMOSA	Q 35
MOJITO	Q 60
MOSCOW MULE	Q 65
NEGRONI	Q 70
OLD FASHIONED	Q 70
PALOMA	Q 70
PIÑA COLADA	Q 65
SANGRIA	Q 65
SANGRIA TRIBU	Q 75
WHISKEY SOUR	Q 70
GINGER AND LIME	Q 55

CERVEZAS

GALLO	Q 25
GALLO BARRIL (16 OZ.)	Q 30
CABRO RESERVA	Q 35
DORADA DRAFT	Q 30
CORONA	Q 30
HEINEKEN	Q 35
MONTE CARLO	Q 30
MOZA NEGRA	Q 25
MOZA BARRIL (16 OZ.)	Q 30
STELLA ARTOIS	Q 35
MIX DE CHELADA	Q 10
MIX DE MICHELADA	Q 15

CERVEZAS ARTESANALES

CERVEZA ANTIGUA — Q 40
Sin Novia, Muy Noble, Don Nadie, Cucurucho

CERVEZA EL ZAPOTE — Q 35
IPA, Lager, Porter

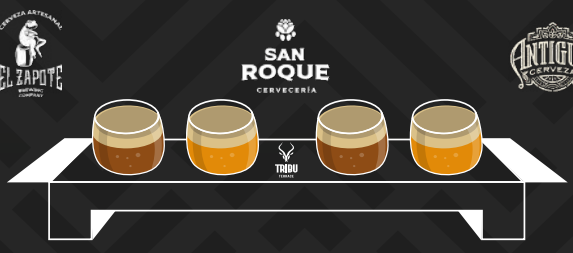
CERVECERIA 14 — Q 40
Chelita Linda, Dale Pale Ale, San Arnoldo Belgian Tripel

CERVEZA SAN ROQUE — Q 42
Golden Retriever Lager, Bulldog PIPA, Boston Terrier Neipa

2 X Q 76 4 X Q 145

CRAFT BEER SAMPLER Q 55

ELIGE 4 CERVEZAS ARTESANALES.



TEQUILA

1800 AÑEJO RESERVA	Q 59	Q 850
1800 AÑEJO CRISTALINO	Q 65	Q 1,075
DON JULIO BLANCO	Q 59	Q 990
DON JULIO REPOSADO	Q 75	Q 1,100
DON JULIO 70 CRISTALINO	Q 79	Q 1,275
DON JULIO 1942	Q 175	
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	Q 125	Q 1,620
PATRÓN SILVER	Q 65	Q 1,050
MAESTRO DOBEL	Q 79	Q 1,280
OLLITAS CRISTALINO	Q 70	Q 700

WHISKY

BUCHANNAN'S 12 AÑOS	Q 59	Q 850
BUCHANNAN'S 18 AÑOS	Q 90	Q 2,165
CHIVAS 12 AÑOS	Q 59	Q 850
GLENLIVET 12 AÑOS	Q 80	Q 1,395
JACK DANIEL'S	Q 45	Q 550
JAMESON	Q 50	Q 550
JOHNNIE WALKER RED LABEL	Q 45	Q 590
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	Q 59	Q 850
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	Q 395	Q 6,600
MONKEY SHOULDER	Q 59	Q 895
OLD PARR 12 AÑOS	Q 59	Q 850
OLD PARR 18 AÑOS	Q 90	Q1,750
THE MACALLAN 12 AÑOS	Q 110	Q 2,050
THE MACALLAN 18 AÑOS	Q 550	

MEZCALES

ALIPÚS ESPADÍN JOVEN	Q 45	Q 700
AMARÁS ESPADÍN JOVEN	Q 55	Q 850
AMARÁS CUPREATA JOVEN	Q 59	Q 900
DANZANTES JOVEN	Q 55	Q 850
DANZANTES REPOSADO	Q 59	Q 950
OJO DE TIGRE JOVEN	Q 55	Q 850
OJO DE TIGRE REPOSADO	Q 59	Q 900

RON

BACARDI 8 AÑOS	Q 45	Q 500
BOTRÁN AÑEJO 12 AÑOS	Q 45	Q 550
COLONIAL	Q 49	Q 650
ZACAPA 23 AÑOS	Q 65	Q 850
ZACAPA XO	Q 155	Q 2,200
BOTRAN 18	Q 60	

VODKA

ABSOLUT	Q 45	Q 595
GREY GOOSE	Q 59	Q 900
STOLICHNAYA	Q 45	Q 595
TITO´S	Q 45	Q 595

GIN

BEEFEATER	Q 45	Q 550
BOMBAY SAPPHIRE	Q 55	Q 590
HENDRICKS	Q 65	Q 850
TANQUERAY	Q 55	Q 695
XIBAL NEGRO	Q 45	Q 605

APERITIVOS – DIGESTIVOS

AMARETO DISARONNO	Q 45
BAILEY´S CREAM	Q 45
BRANDY VSOP	Q 50
CAMPARI APERITIVO	Q 45
FRANGELICO	Q 45
JAGGERMEISTER	Q 55
KAHLUA	Q 39
MOLINARI SAMBUCA	Q 45

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESO	Q 15
CAPUCHINO	Q 20
MOCCA	Q 22
LATTE	Q 20
CHOCOLATE CON LECHE	Q 26
CHOCOLATE CON AGUA	Q 20
CAFÉ AMERICANO	Q 15
TE DE SABORES	Q 15
CAFÉ IRLANDES	Q 69
AFFOGATO	Q 85
LECHE CALIENTE	Q 15

*Cambia a leche de almendra + Q 6



TRIBU

TERRACE

TRIBU TERRACE

RN 14 KM. 81.1 CIUDAD VIEJA

WWW.TRIBUTERRACE.COM