

GUÍA ZENTRO GUATEMALA

EN EL ZENTRO
DE LO EXCLUSIVO



CURADURÍA ZENTRADA EN LO EXCLUSIVO

— ZENTRO —

GUÍA
Restaurantes Guatemala

LES RENDEZ VOUS	03
MONTICELLI	06
JAKE’S	09
PALERMO	11
NOKIATE	14
QUINOS	17
GRACIELA	20
EL PARISINO	22
DEL GRIEGO	25
MELI MELO	27
MILÉ	30
NIKKEI	33

LES RENDEZ VOUS

FRANCES/FRENCH



Les Rendez Vous es un restaurante distinguido por sus platos exquisitos concentrados en la comida francesa. Sus platos insignes son los camarones al vino blanco, la alcachofa con vinagreta de mostaza y su delicioso pan brioche, entre otros. El restaurante es conocido por ofrecer siempre un buen servicio y comida exquisita de calidad.

Les Rendez Vous is a distinguished restaurant known for its exquisite french cuisine. The signature dishes are the prawns covered in a white wine sauce, the artichoke with their classic mustard dressing and the brioche bread. The restaurant will always offer good service and the most delectable food.



LES RENDEZ VOUS



LES RENDEZ VOUS



MONTICELLI

ITALIANO/ITALIAN



Monticelli es uno de los mejores restaurantes Italianos de la ciudad de Guatemala, en donde cada bocado nos transporta a Italia. Con sus pastas cocinadas al dente ,acompañadas de sus salsas exquisitas. A la mejor pizza artesanal con los mejores jamones y embutidos Italiano. Monticelli es un restaurante que ofrece un menú variado de platos Italianos, cocinados con amor.

Monticelli stands as one of the premier Italian dining establishments in Guatemala City. Here, each bite carries you on a culinary journey to Italy. With pasta dishes expertly cooked to al dente perfection and complemented by exquisite sauces, to artisanal pizzas adorned with the finest Italian hams and cured meats. Monticelli is a restaurant that presents a diverse menu of Italian gastronomy, all crafted with unwavering devotion.



MONTICELLI





JAKE'S

INTERNACIONAL/INTERNATIONAL



Jake's en un restaurante conocido por su diversidad de platos. Ofreciendo succulentas carnes, pastas y risottos cremosos. Al igual que sus hamburguesas clásicas, hechas con una curaduría de quesos y salsas especiales. Sus platos insignes son la hamburguesa Ricardo's 500, el delicioso fettuccini alfredo, las exquisitas quesadillas de pato y su famoso Gigi's cheesecake.

Jake's is known for its diverse array of culinary delights. From succulent cuts of meat, exquisite pasta dishes, and creamy risottos to their signature hamburgers, crafted with a selection of exquisite cheeses and special sauces. The crown jewels of their menu include the Ricardo's 500 Burger, the velvety Fettuccini Alfredo, the delectable Duck Quesadillas, and their legendary Gigi's Cheesecake.



JAKE'S



PALERMO

ARGENTINO/ARGENTINE



Palermo es el paraíso Argentino en la ciudad de Guatemala. En donde la experiencia de comer un asado y empanadas típicas de Argentina se vuelve una experiencia culinaria única. Dándole al paladar una combinación de sabore dominantes y cortes distintos de carne. Pero no solo se queda allí, también ofrece mariscos, platos vegetarianos y una variedad de postres exquisitos.

Palermo is the Argentine paradise in the heart of Guatemala City. Here, the experience of savoring an authentic Argentine barbecue and traditional empanadas transforms into a singular culinary journey. It tantalizes the palate with dominant flavors and diverse cuts of meat. Yet, it doesn't stop there, as Palermo also extends its offerings to seafood, vegetarian dishes, and assortments of exquisite desserts.



PALERMO





NOKIATE

ASIÁTICO-LATINO/ASIAN-LATIN



Nokiate es un restaurante innovador en donde se combina la comida asiática con la latina, especialmente la Peruana. Su complejo menú ofrece variedades de shushi con múltiples ingredientes que cuando se combinan hacen un plato exquisito y diferente. Al igual que su famoso Pad Thai, Popcorn Shrimp ,Loco Crab Tostones y para cerrar con broche de oro un Suspiro Limeño.

Nokiate is an innovative restaurant where Asian and Latin cuisine, especially Peruvian, combine harmoniously. Its intricate menu boasts a variation of sushi creations, each a fusion of multiple ingredients that culminate in exquisite and unique dishes. Not to be overshadowed, their renowned Pad Thai, Popcorn Shrimp, Loco Crab Tostones, and the delightful finish of a Suspiro Limeño dessert are all stars in their own right, making for an unforgettable dining experience.



NOKIATE





QUINOS

PIZZERÍA



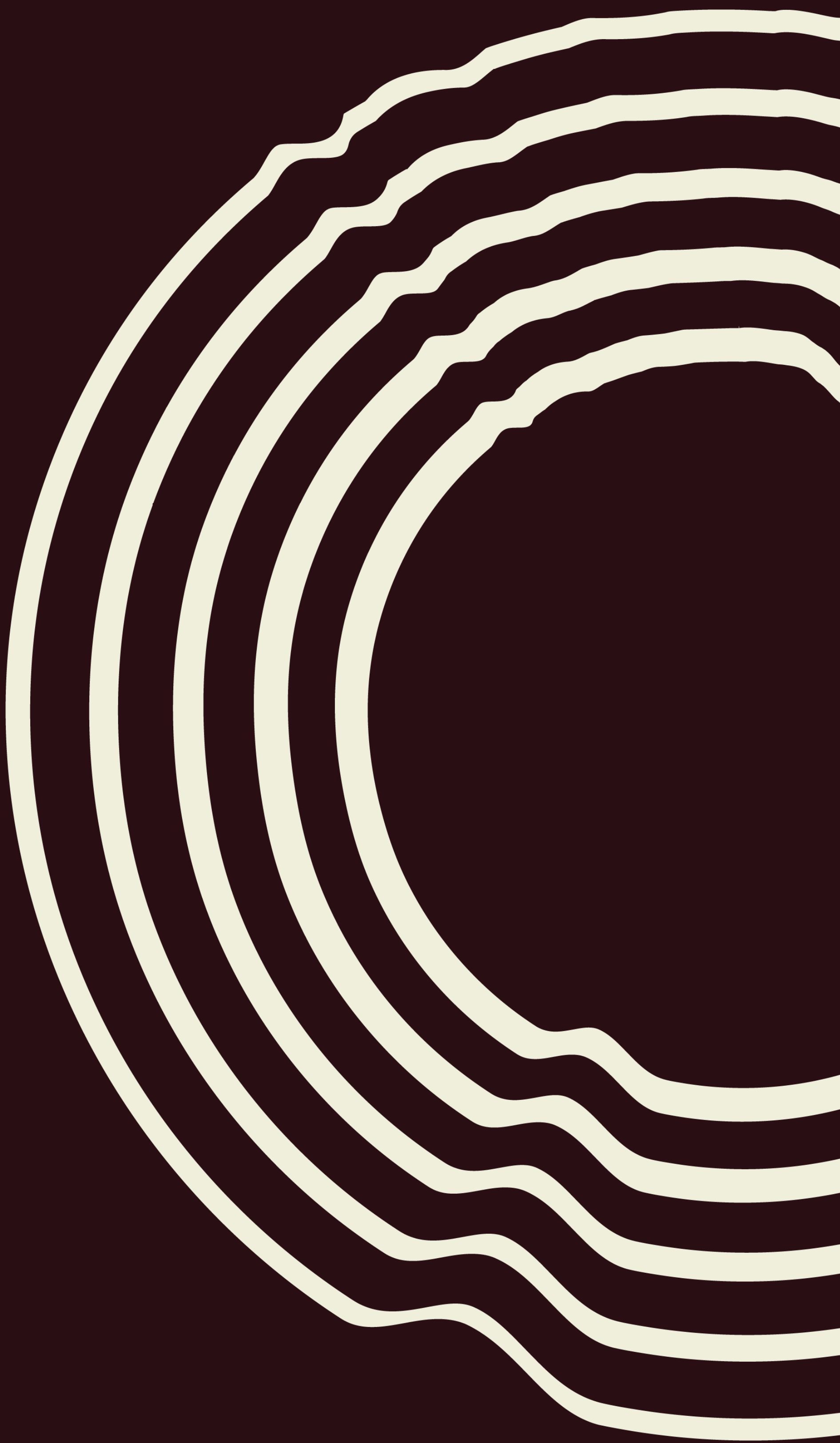
Quinos es un restaurante conocido por tener las mejores pizzas al horno. La masa es delgada y junto al queso y la salsa hace que sea la pizza perfecta. Teniendo una variedad de más de 12 sabores de pizza, cada una con toppings deliciosos y diferentes. Sus pizzas insignes son la Reina de las Zetas, la clásica Pizza de Queso y la Tikka Masala.

Quinos is known for crafting the finest wood-fired pizzas. Their thin, crispy crust, coupled with the blend of cheese and sauce, results in the epitome of pizza perfection. With an extensive repertoire of over 12 distinct pizza flavors, each adorned with delectable and unique toppings, their best sellers include the Queen of Zetas, the timeless Cheese Pizza, and the tantalizing Tikka Masala Pizza.



QUINOS





GRACIELA

INTERNACIONAL/INTERNATIONAL



Graciela es el lugar perfect para brunch y para almorzar. Teniendo variedad de platos exquisito. Empezando con los Chilaquiles y los Waffles Belgas para desayuno. Los Loco Elote Fingers, Cachetadas de Camarón y su famosa Milanesa, para disfrutar de un almuerzo único .

Graciela's is the destination for both brunch and lunch, offering a delectable array of dishes. Begin your day with the indulgent delights of Chilaquiles and Belgian Waffles for breakfast. When it comes to lunch, savor the unique offerings of Loco Elote Fingers, Cachetadas de Camarón, and their renowned Milanesa. Graciela's promises a culinary journey like no other.



GRACIELA



EL PARISINO

FRANCES/ FRENCH



El Parisino invita una experiencia culinaria francesa concentrada en repostería y panadería. El menú ofrece una variedad de ensaladas, sopas y sándwiches. Al igual que ofrece un menú complejo de deliciosos desayunos. Aunque nada se compara con sus famosos postres franceses; Macarons, Eclairs, Les Marseillais, entre otros que hacen de una experiencia inolvidable.

El Parisino extends an enchanting French culinary experience, with a particular focus on pastry and bakery delights. The menu unfolds a spectrum of salads, soups, and sandwiches, alongside an intricate selection of scrumptious breakfast offerings. Yet, it is their renowned French desserts, featuring Macarons, Eclairs, Les Marseillais, and others, that truly elevate the dining experience.



EL PARISINO





ZENTRA

EST. 2018

DEL GRIEGO

MEDITERRÁNEO



Del Griego ofrece una experiencia mediterránea llena de especias y ingredientes que transportan a Grecia. Con sus platos insignes empezando con la Ensalada Griega hecha con la delicatessen queso feta. luego con el famoso Pulpo y el cordero en especias mediterránea. Concluyendo con el mejor Baklava miedoso y lleno de sabores inolvidable.

Del Griego delivers a Mediterranean experience rich in spices and ingredients that transport you straight to Greece. Their signature dishes commence with the Greek Salad, featuring the delectable feta cheese. It continues with the famous Octopus and Mediterranean-spiced Lamb, culminating in the most heavenly and flavor-packed Baklava you'll ever savor.



DEL GRIEGO



MELI MELO

PERUANO/PERUVIAN



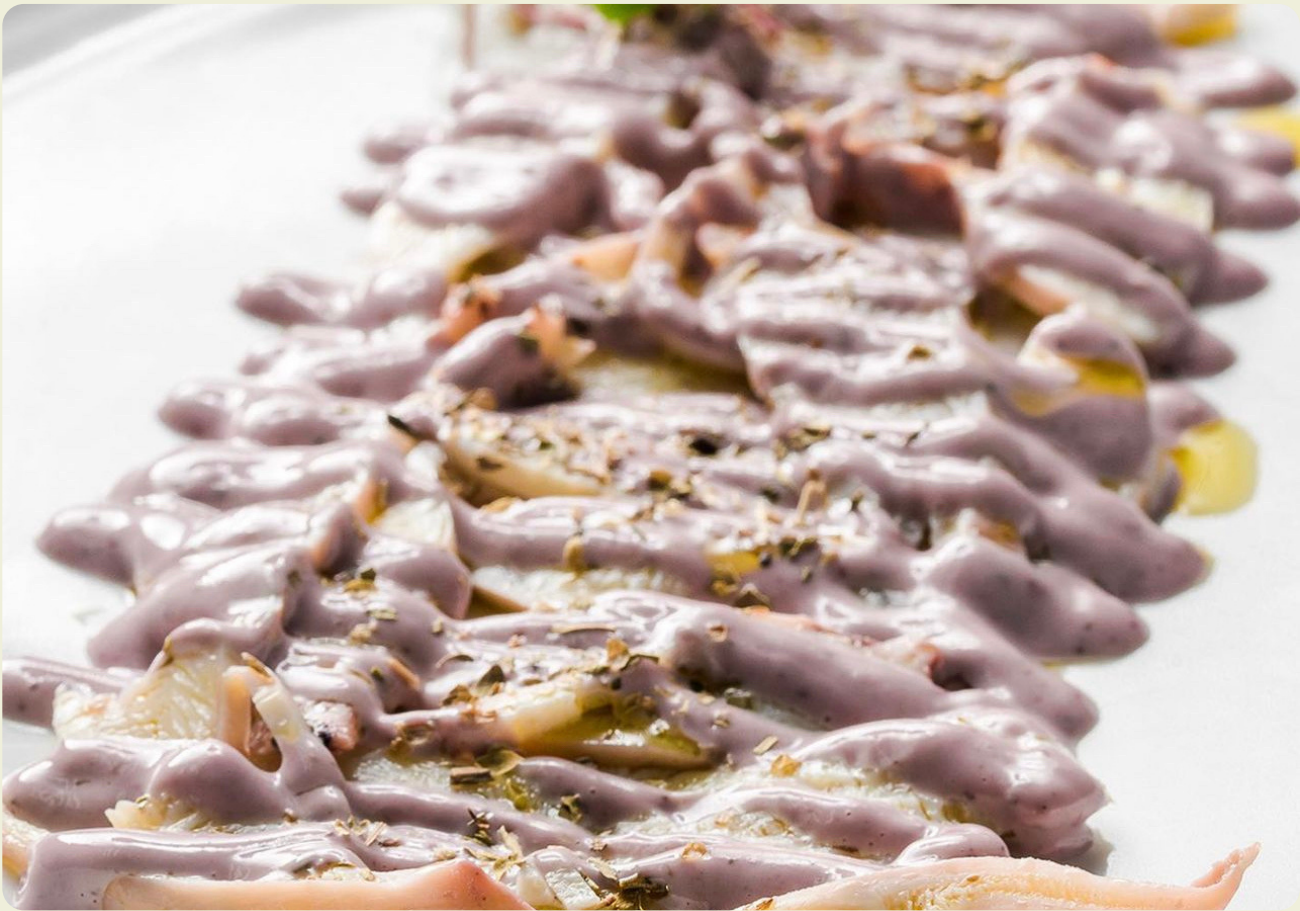
La experiencia gastronómica que ofrece Melo Melo es única en sabores y colores celebrando la cocina Peruana. Cada plato cuenta una historia de combinación de sabores. Sus platos insignes incluyen los Raviolos de Ají Gallina, las Causas, los Ceviches y el Pernil de Lechón. Melo Melo hace de cada bocado una experiencia extraordinaria en el paladar.

The gastronomic experience curated by Melo Melo is a celebration of Peruvian cuisine, an exquisite journey of flavors and colors. Each dish narrates a story of flavor fusion. Among their signature creations are the Ají Gallina Ravioli, Causas, Ceviches, and the succulent Pernil de Lechón. Melo Melo transforms every bite into an extraordinary palate adventure.





MELI MELO



MILÉ

FRANCES/FRENCH



Milé, una experiencia exclusiva y especial culinaria. En donde la elegancia se entrelaza con platillos franceses. Cocinando con los mejores ingredientes para ofrecer los mejores platos. Sus platos insignes son el Taglierini y Camarón, Escargots y Hojaldré, entre otros que provocan sabores explosivos al paladar.

Milé, an exclusive and exceptional culinary experience, where elegance intertwines with the artistry of French cuisine. Cooking with the finest ingredients to deliver exquisite dishes, their signature offerings include the Taglierini and Shrimp, Escargots, among others, igniting an explosion of flavors on the palate.



MILÉ





NIKKEI

ASIATICO/ASIAN



Nikkei, un restaurante que ofrece un recorrido a Asia, con los detalles de sus platos. Haciendo un arte de la preparación de su comida auténtica, con variaciones de Sushi a Baos a Pork Belly. Sus platos más famosos son; el famoso Pulpo Teriyaki, Tunita Rice Bites y el Tuna Truffled Foie. Nikkei , una explosión de sabores.

Nikkei, a restaurant that embarks on a captivating journey to Asia with each dish as a work of art. With variations ranging from Sushi to Baos to Pork Belly, they transform the preparation of authentic Asian cuisine into a culinary spectacle. Among their most renowned creations are the exquisite Teriyaki Octopus, Tunita Rice Bites, and the indulgent Tuna Truffled Foie. Nikkei is a symphony of explosive flavors.





The background of the entire image is a dark, monochromatic pattern of water droplets of various sizes. The droplets are rendered with soft highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. They are distributed across the entire frame, creating a textured, organic feel.

ZENTRO

EST. 2018