



# Appetizers

- Artichoke and Spinach Dip** Q 73  
with cream cheese, yogurt, and Parmesan cheese, served with crostinis
- Roasted Beet Salad** Q 65  
with Gorgonzola cheese, green beans, French vinaigrette, and walnuts
- Cheese Board** Q 215  
a selection of four cheeses, paired with fresh seasonal fruit, dried fruits, nuts, figs, and freshly toasted crostinis. Carefully chosen for quality—perfect for sharing with a glass of wine.
- Cheese and Ham Board** Q 255  
a delicatessen board featuring a selection of cheeses, serrano ham, and salami, served with fresh seasonal fruit, nuts, dried fruits, figs, crostinis, and our house-made tomato & olive oil blend (tumaca).
- French Fries** Q 52  
with Parmesan cheese and parsley
- Tiradito** Q 83  
thinly sliced dorado fish soaked in ponzu sauce, accompanied by jalapeño, radish, and red onion, served with crostinis
- Beef Tenderloin Carpaccio** Q 93  
accompanied with capers, red onion, olive oil, lemon, and Parmesan cheese, served with crostinis
- Baked Camembert Cheese** Q 169  
served with our exquisite homemade sweet-and-sour jelly, honey, oregano, garlic, and artisanal baguette bread
- Bruschettas** Q 79  
artisan baguette bread, creamy ricotta cheese with pesto, mushrooms, and cherry tomatoes preserved in extra virgin olive oil. Perfect with a glass of red wine
- Carrot and Ginger Soup** Q 50  
a creamy carrot soup with fresh ginger, full of aroma and warmth, with a naturally sweet finish
- Broccoli and Cheese Soup** Q 55  
a creamy blend of broccoli and selected cheeses, prepared with butter and mild spices, finished with a touch of fresh Parmesan.

# Main Dishes

- Steak 8 oz** Q 178  
served with grilled vegetables or Parmesan and parsley fries with Dijon mustard sauce
- Lemon and Ginger Chicken Breast** Q 185  
served with mashed potatoes and grilled vegetables
- Dorado Fillet in a Caper, Parsley, and Lemon Cream Sauce** Q 190  
served with jazmin rice and grilled vegetables
- Smoked Pork Chop with Tamarind Sauce** Q 99  
pork chop served over a sweet and sour tamarind sauce, accompanied by mashed sweet potatoes and garlic sautéed green beans
- Pesto Pasta** Q 84   
made with garlic, walnuts, olive oil, basil, and Parmesan cheese
- Bolognese Pasta** Q 89   
ground sirloin cooked in marinara sauce with a red wine reduction
- Vegetarian Ravioli** Q 89  
homemade dough filled with mushrooms, zucchini, and spinach, served in a white wine and cherry tomato sauce
- Pasta with Cream Sauce** Q 97  
white sauce, sautéed mushrooms, broccoli, and Parmesan cheese with chicken + Q 25  
with 3 jumbo shrimp + Q 35
- Beef Ravioli** Q 93  
homemade dough filled with beef cooked in red wine sauce, topped with a Parmesan bechamel sauce
- Gnocchi** Q 95  
potato gnocchi in a creamy gorgonzola sauce, with cherry tomatoes, walnuts, and fresh spinach
- Caesar Salad** Q 55  
crisp lettuce tossed in our homemade Caesar dressing, artisanal croutons, and Parmesan cheese with chicken + Q 25  
with 3 jumbo shrimp + Q 35
- Quinoa's Roots** Q 69 *Signature of Luna y Sol*   
salad featuring kale, honey-glazed pecans, blue cheese, marinated bell peppers, and quinoa. with chicken + Q 25  
with tuna + Q 35

*Homemade Desserts*  
You won't regret asking for our available desserts

## INDICATE ANY ALLERGIES

10% service charge will be added

At El Gato Perdido Bistro we focus on making our guests' experience as enjoyable as possible by offering quality products, a cozy atmosphere, and exceptional service. ENJOY!

# Burgers

ON HOMEMADE BUNS, SERVED WITH PARMESAN AND PARSLEY FRIES

- El Gato Perdido** Q 97  
1/3 lb of 100% beef, sautéed mushrooms, caramelized onions, and American cheese, and house dressing
- Atitlán** Q 93  
1/3 lb of 100% beef, with caramelized onions, arugula, apple mayonnaise, and American cheese
- BLT** Q 97  
1/3 lb of 100% beef, bacon, lettuce, tomato, honey mustard dressing, red onion, and American cheese
- Chicken** Q 97  
grilled chicken breast topped with melted mozzarella, mushrooms, and cherry tomatoes preserved in extra virgin olive oil, finished with a black olive and caper dressing

# Artisanal Pizzas

13" - 8 SLICES  
ALL OUR PIZZAS ARE MADE IN HOUSE FROM SCRATCH AND INCLUDE A TOUCH OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- La Principessa** Q 129  
marinara sauce, mozzarella cheese, artichoke, spinach, bell pepper, mushrooms, red onion, black olives, and ricotta cheese
- Rústica** Q 123  
marinara sauce, mozzarella cheese, smoked ham, smoked bacon, and mushrooms
- BBQ** Q 125  
marinara sauce, mozzarella cheese, pepperoni, smoked ham, smoked bacon, pineapple, and barbecue sauce
- Four Cheese** Q 135  
marinara sauce, swiss, pepper jack, gorgonzola, mozzarella, accompanied by honey on the side for an extra special touch
- Bruschetta** Q 119  
homemade pesto sauce, mushrooms, cherry tomatoes preserved in extra virgin olive oil, ricotta cheese, and Parmesan cheese
- Margherita** Q 105  
marinara sauce, mozzarella cheese, and the classic and delicious combination of tomato and basil
- Vegetariana** Q 123  
marinara sauce, mozzarella cheese, mushrooms, carrots, zucchini, red onion, bell pepper, and spinach
- Pepperoni Lovers** Q 113  
marinara sauce, mozzarella cheese, and pepperoni
- Delizia Bianca** Q 115  
white sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, caramelized onion, sautéed mushrooms



## Entradas

Dip de Alcachofa y Espinaca con queso crema, yogurt y queso parmesano, acompañado de crostinis	Q 73
Ensalada de Remolacha Asada con queso gorgonzola, ejotes, vinagreta francesa y nueces de nogal	Q 65
Plato de Queso selección de cuatro quesos, acompañados de fruta fresca de temporada, frutos secos, semillas, higos y crostinis recién tostados. Cuidadosamente elegidos por su calidad—perfecto para compartir con una copa de vino.	Q 215
Plato de Queso y Jamón tabla delicatessen con una selección de quesos, jamón serrano y salami, acompañados de fruta fresca de temporada, semillas, frutos secos, higos, crostinis y nuestra mezcla de tomate y aceite de oliva hecha en casa (tumaca).	Q 255
Papas Fritas con queso parmesano y perejil	Q 52
Tiradito dorado laminado bañado en salsa ponzu, jalapeño, rábano y cebolla morada, acompañado de crostinis	Q 83
Carpaccio de Lomito alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva, limón y queso parmesano, acompañado de crostinis	Q 93
Queso Camembert al Horno acompañado de nuestra exquisita jalea agrídulce hecha en casa, miel de abeja, orégano, ajo y pan baguette artesanal	Q 169
Bruschettas pan baguette artesanal, cremoso queso ricotta con pesto, hongos y tomates cherry conservados en AOVE. Ideal con una copa de vino tinto.	Q 79
Crema de Zanahoria y Jengibre cremosa sopa de zanahoria con jengibre fresco, llena de aroma y calidez, con un toque naturalmente dulce	Q 50
Crema de Brócoli y Queso cremosa mezcla de brócoli y quesos seleccionados, preparada con mantequilla y especias suaves, finalizada con un toque de parmesano fresco	Q 55

## Platos Fuertes

Lomito 8 oz acompañado de vegetales asados o papas fritas con Parmesano y perejil con salsa a la Mostaza Dijon con salsa a la Pimienta Gorda con salsa a la Gorgonzola	Q 178 Q 185 Q 190
Pechuga de Pollo al limón y jengibre; acompañada de puré de papa y vegetales asados	Q 99
Filete de Dorado Bañado en Crema de Alcaparras, Perejil y Limón acompañado de arroz jazmín y vegetales asados	Q 155
Chuleta Ahumada con Salsa de Tamarindo chuleta de cerdo sobre una salsa de tamarindo agrídulce acompañada de pure de camote y ejotes al ajillo	Q 99
Pasta Pesto 🍷 ajo, nueces de nogal, aceite de oliva, albahaca y queso parmesano	Q 84
Pasta Bolognesa 🍷 puyazo molido, cocinado en salsa marinara y reducción de vino tinto	Q 89
Ravioli Vegetariano hechos en casa rellenos de hongos, zucchini y espinaca, bañados en salsa a base de vino blanco, tomate cherry y aceite de oliva	Q 89
Pasta a la Crema salsa blanca, hongos salteados, brócoli y queso parmesano con pollo + Q 25 con 3 camarones jumbo + Q 35	Q 97
Ravioli de Carne hechos en casa rellenos de carne de res al vino tinto, bañados en salsa bechamel de parmesano	Q 93
Gnocchi gnocchi de papa en salsa cremosa de gorgonzola, con tomate cherry, nuez y espinaca fresca	Q 95
Ensalada Caesar crujientes hojas de lechuga romana con nuestro aderezo César casero, crutones artesanales y parmesano fresco con pollo + Q 25 con 3 camarones jumbo + Q 35	Q 55
Quinoa's Roots <i>Especial de Luna y Sol</i> 🌙 Hazle una fiesta a tu paladar con esta ensalada de kale, nueces de nogal bañadas en miel y queso azul, chiles pimientos marinados y quinoa. con pollo + Q 25 con atún + Q 35	Q 69

## Postres Artesanales

Pregunta por nuestros postres disponibles, no te vas a arrepentir

**INDICA CUALQUIER TIPO DE ALERGIAS se agregará el 10% de servicio**

En El Gato Perdido Bistro nos enfocamos en que la experiencia de nuestros invitados sea lo más placentera posible, ofreciendo productos de calidad, un ambiente acogedor y un servicio excepcional. ¡DISFRUTA!

## Hamburguesas

CON PAN HECHO EN CASA Y ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS CON PARMESANO Y PEREJIL

El Gato Perdido 1/3 de libra de carne 100% de res, hongos salteados, cebolla caramelizada, queso americano y aderezo de la casa	Q 97
Atitlán 1/3 l de libra de carne 100% de res, cebolla caramelizada, arúgula, aderezo de manzana, queso americano	Q 93
BLT 1/3 libra de carne 100% de res, tocino, lechuga, tomate, aderezo mostaza-miel, cebolla morada y queso americano	Q 97
Pollo pechuga de pollo a la plancha cubierta de queso mozzarella derretido, hongos y tomates cherry conservados en AOVE terminando con un aderezo a base de aceituna negra y alcaparras	Q 97

## Pizza Artesanales

13" - 8 REBANADAS  
TODAS NUESTRAS PIZZAS ESTAN HECHAS EN CASA DESDE CERO E INCLUYEN UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La Principessa salsa marinara, queso mozzarella, alcachofa, espinaca, chile pimiento, hongos, cebolla morada, aceituna negra y queso ricotta	Q 129
Rústica a marinara, queso mozzarella y una combinación perfecta de jamón ahumado, tocino y hongos	Q 123
BBQ salsa marinara, queso mozzarella, pepperoni, jamón ahumado, tocino ahumado, piña en almíbar, salsa barbacoa	Q 125
4 Quesos queso suizo, pepperjack, gorgonzola y mozzarella, con miel de abeja al lado para darle un toque extra especial	Q 135
Bruschetta base de salsa pesto cubierta de hongos y tomates cherry conservados en AOVE, queso ricotta y queso parmesano	Q 119
Margherita salsa marinara, queso mozzarella, con una clásica y deliciosa combinación de tomate y albahaca	Q 105
Vegetariana salsa marinara, queso mozzarella, hongos, zanahoria, zucchini, cebolla morada, chile pimiento, espinaca	Q 123
Pepperoni Lovers salsa marinara, queso mozzarella y mucho pepperoni	Q 113
Delizia Bianca salsa blanca, queso mozzarella, queso ricotta, cebolla caramelizada, hongos salteados	Q 115