



MONTAÑA  
BEER & STEAKHOUSE

# VISITÁ

NUESTRAS OTRAS SUCURSALES

CADEJO SUNZAL  
Km 45 1/2

Buscanos en Waze o Google Maps como Cadejo:

Zona Rosa | Santa Elena | Santa Rosa | San Miguel | Soyapango  
Opico | Montaña | Sunzal | Aeropuerto Puerta 9 y Puerta 2 | Guatemala Z10

Escogé tu término ideal:  
**Steak Doneness Guide:**

AZUL/ROJO

**BLUE/RARE**

52° C / 125° F

ROJO

**MEDIUM RARE**

57° C / 135° F

TÉRMINO MEDIO

**MEDIUM**

63° C / 145° F

TRES CUARTOS

**MEDIUM WELL**

66° C / 150° F

BIEN COCIDA

**WELL DONE**

71° C / 160° F



# NUESTRAS CERVEZAS

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta



## Escogé tu Tamaño

4oz \$1.25 12oz \$3.50  
16oz \$4.50 23oz \$5.50

**roja**  
Red Ale

Cerveza de color rojo, con notas tostadas y ligeramente dulces con 5.3% alc.

**WAPA**  
WHEAT AMERICAN PALE ALE

Cerveza rubia a base de trigo, refrescante con notas leves de amargor y 4.6% de alc.

**LA NEGRA**  
IRISH STOUT

Cerveza oscura clásica irlandesa con notas a café y chocolate, con 4.8% alc.

**mera belga**  
BELGIAN WHITE ALE

Estilo tradicional de Bélgica, ligera y refrescante con notas levemente cítricas y 4.8% alc.

**Hija de Pook**  
HONEY BLONDE ALE

Sabores suaves y aroma floral, color dorado y fácil de tomar con 4.3% alc.

**SUEGRA**  
INDIA PALE ALE

Intenso amargor y aroma proveniente del lúpulo con 5.5% alc.

**LA NACIONAL**

Lager artesanal, suave y cuerpo ligero, fácil de tomar con 4.4% alc.

¡Preguntá al mesero por nuestras birrias de temporada disponibles!



## Beer Sampler

6 cervezas de 4 oz. \$6.25

¡Degustá una tabla con 6 estilos distintos de cerveza para escoger tu preferida!



## Hard Seltzer

Botella de 330ml \$3.00  
Maracuyá, Limón y Coco



## BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Sodas Artesanales	12oz \$2	16oz \$2.50	23oz \$3
Gaseosa		\$2	
Agua pura		\$2	
Té helado de la casa		\$2.95	
Limonada con hierbabuena		\$2.95	
Frozen de estación		\$4.50	
Jugo de naranja 12 oz		\$2.95	
Jugo de tomate preparado		\$2.95	
Michelada mix		\$1.50	
Horchata		\$2.95	

### Café

Espresso	\$1.50
Espresso Doble	\$2.75
Americano	\$2
Capuccino	\$3
Capuccino con licor de menta	\$4.50
Latte	\$3
Cortadito	\$3
Mocaccino	\$3.50
Chocolate caliente con marshmallows	\$3.95

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### Whisky

	Sencillo	Botella
Macallan 12	\$10	\$150
Johnnie Walker Black Label	\$7	\$90
Buchanan's 12	\$7	\$90
Grand Old Parr 12	\$7	\$90
Jack Daniels Old No.7	\$6	\$70

### Vodka

Grey Goose	\$7	\$90
Tito's	\$5	\$60

### Vinos | Copa: \$5

Carmenere | Cabernet Sauvignon  
Sauvignon Blanc | Rosado

Para mayor variedad solicítale a tu mesero nuestra carta de vinos.

### Tequila

	Sencillo	Botella
Herradura reposado	\$7	\$95
1800 Cristalino	\$6.50	\$85
1800 Reposado	\$5.50	\$70

### Ron

Ron Zacapa 23	\$6.50	\$85
Ron Botran 12	\$4.50	\$50

### Gin

Hendrick's	\$7.50	\$110
Bombay Sapphire	\$5.50	\$70
Beefeater	\$5.00	\$60

### Digestivos

	Sencillo
Amaretto Disaronno	\$6
Creme de Menthe (Menta Verde)	\$6
Bailey's	\$6

## CÓCTELERIA

Red Eyed Dog Ron Zacapa 23, cerveza Roja, jugo de limón, jarabe y hierbabuena	\$7.50	Strawberry Mojito	\$7
Cucumber-Rosemary Gin & Tonic	\$7	Sangría Roja	copa: \$6 litro: \$22
Strawberry-Blueberry Gin & Tonic	\$7	Sangría Blanca	copa: \$6 litro: \$22
Orange Passion Gin & Tonic	\$7	Sangría Rosada	copa: \$6 litro: \$22
Margarita Tradicional	\$7		
Mezcal-Rita	\$7		
Margarita con Fresa	\$7		
Strawberry-Paloma (House Special)	\$8		
Aperol Spritz	\$7		
Mojito Cubano Tradicional	\$7		
Margarita Blue Curacao	\$7		



# ENTRADAS



El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

<b>Dados de Queso</b> Cubos de queso tempurizados con batter de cerveza W.A.P.A y Mera Belga, acompañados con nuestra original salsa de toronja.	<b>\$8.95</b>
<b>Fried Calamari</b> Calamares empanizados, acompañados de salsa ranch.	<b>\$12.95</b>
<b>Ceviche de Camarón</b> Marinado en cítricos.	<b>\$12.95</b>
<b>Cóctel de Camarón</b> En salsa rosada con un toque de cilantro, tomate y cebolla morada curtida.	<b>\$12.95</b>
<b>Chili- Nachos Montaña</b> Nachos de maíz, chili al estilo Cadejo, guacamole, chirmol y salsa de queso.	<b>\$12.95</b>
<b>Nachos Mixtos</b> Nachos de maíz con carne de res y pollo, guacamole, chirmol y salsa de queso.	<b>\$13.95</b>
<b>Pinchos de Camarón</b> Servidos con salsa ranch y pesto.	<b>\$15.95</b>
<b>Carpaccio de Res</b> Lomo de aguja en finas lascas, marinado en cítricos y aceite de oliva, con arúgula, nueces, parmesano, alcaparras, pesto y cebolla morada.	<b>\$14.95</b>
<b>Tartar de Salmón</b> Trozos de salmón con piña, cebolla morada, tomate cherry, alcaparras y sésamo negro con nuestro marinado asiático y aceite de ajonjolí.	<b>\$15.95</b>
<b>Alitas o Boneless de Pollo</b> Servidas con salsa de tu elección: búfalo original, BBQ o ajo parmesano.	<b>\$9.95</b>
<b>Papas Cadejo de Montaña</b> Papas naturales corte gajo, acompañadas de salsa de queso y ranch.	<b>\$6.95</b>
<b>Chorizos a la Cerveza</b> Acompañado con pan crostini.	<b>\$11.95</b>
<b>Chili- Papas</b> Chili al estilo Cadejo, chirmol y salsa de queso con papas gajos naturales.	<b>\$7.95</b>
<b>Steak Bites y Chicharrones</b> Churrasco de res y chicharrones servidos con chimichurri, guacamole, cebolla encurtida, chirmol y tortilla frita.	<b>\$15.95</b>



Tartar de Salmón

Carpaccio de Res



# PARRILLA

# MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

Toda nuestra sección de parrilla ya incluye: pan (con ajo o bollo) o tortilla (tostada o frita), chimichurri, chirmol y dos acompañamientos adicionales a escoger entre vegetales, papa asada, pure de papa, tomate cherry al romero, papas fritas estilo gajo, camote chips, mac & cheese, guacamole o arroz verde.

O pídelo típico con guarniciones de frijoles fritos, plátano frito y guacamole.

**EXTRAS \$1.50:** chirmol o cebolla encurtida.

**EXTRA-ACOMPANIAMIENTOS \$1.99**

**EXTRA-SALSAS \$1.99:** jalapeña, pesto, chimichurri, BBQ, búfalo o guacamole.

**Churrasco** 8 oz - \$16.95 16 oz - \$29.95

Churrasco de res.

**Lomito** 8 oz - \$21.95 16 oz - \$35.95

Lomo de aguja.

**Tomahawk** \$55.95

2 libras y 4 acompañamientos a escoger.

**Entraña** 8 oz - \$24.95 16 oz - \$35.95

Entraña importada a la parrilla.

**Ribeye** \$29.95

Ribeye de 12 oz, el corte parrillero por excelencia.

**New York Strip** \$29.95

Un corte jugoso, magro y sin hueso.

**Cipote Burger** \$7.95

Pattie de res con queso acompañada de papas gajo o vegetales. Incluye 1 soda artesanal.

**Torito Pinto** Res - \$8.95 Pollo - \$7.95

Filete de pollo o carne a la plancha con papas gajo o vegetales. Incluye 1 soda artesanal.



Ribeye

# PARRILLA

## MENÚ

El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

St. Louis Ribs **Half Rack - \$27.95 Full Rack - \$44.95**

Bañadas en salsa de tu elección: barbacoa o búfalo original.

Mar y Tierra **\$25.95**

8 oz. de lomito de aguja y camarones jumbo.

Grilled Chicken **\$13.95**

12 oz. de pechuga deshuesada bañada con pesto, chimichurri, salsa jalapeña o salsa de hongos montaña.

Puyazo **\$19.95**

Corte clásico.

Camarones Jumbo  
a las brasas **1/2 lb. - \$17.95 1 lb - \$29.95**

Salmón ahumado en tu mesa **8 oz. - \$21.95**

Con mantequilla de ajo-alcaparras.

Parrillada para la Jauría **2 pers. \$39.95 4 pers. \$72.95**

Por persona incluye: 4oz de churrasco, 4oz de pollo, chorizo gaucho, costilla St.Louis, papas gajo, vegetales, chimichurri, chirmol, salsa jalapeña, salsa BBQ y ketchup. tortilla (tostada o frita) o pan (ajo o bollo).

Cambia el churrasco por lomito de aguja por \$3.95 adicional por persona.

**AGREGA** 8oz de chicharrones \$6.95 | 4 oz de camarones \$4.00 | Mac & cheese \$2.99  
Frijoles, plátano y queso \$2.99 | Chirmol o cebolla curtida \$1.50



Mar y Tierra

# ENSALADAS



El 10% de propina se incluirá en tu cuenta

<b>Caesar Chicken Salad</b> Lechuga romana, queso parmesano, pollo a la plancha, aderezo Caesar hecho en casa, tomate cherry, cebolla morada y crutones.	<b>\$11.95</b>
<b>Caprese a las Brasas</b> Tomates frescos a la parrilla con queso mozzarella, albahaca y pesto.	<b>\$10.95</b>
<b>Montaña con Carne</b> Churrasco, mix de lechugas, tomate cherry, tiras de tortilla, queso rallado, maíz amarillo, guacamole y chimichurri.	<b>\$12.95</b>
<b>Pollo BBQ</b> Pechuga de pollo, mix de lechugas, tomate cherry, tiras de tortilla, queso rallado, maíz amarillo, guacamole y salsa BBQ.	<b>\$11.95</b>

# PASTAS

Todas las pastas incluyen un pan bollo.

<b>Lasagna Bolognesa</b> Con mezcla de quesos, salsa de res, chorizo y tomate.	<b>\$13.95</b>
<b>Fetuccini</b>	
»»»» Montaña con salsa cremosa con hongos y filetes de churrasco.	<b>\$13.95</b>
»»»» Bolognesa con salsa de carne de res, chorizo y tomate.	<b>\$11.95</b>
»»»» Alfredo con camarones.	<b>\$14.95</b>

# BURGERS Y SANDWICHES

Todos incluyen una guarnición a escoger: papas gajo, camote chips o vegetales.

<b>Burger Mar y Tierra</b> Pattie de res, camarones salteados al ajo, queso mozzarella, lechuga romana, cebolla morada y mayo cajún.	<b>\$12.95</b>
<b>Burger Clásica</b> Pattie de res, queso mozzarella, queso cheddar, lechuga romana, tomate, cebolla morada y pepinillos.	<b>\$11.95</b>
<b>Club Sándwich</b> Con pechuga de pollo a la plancha, jamón, tocino, queso mozzarella, lechuga romana, tomate, cebolla morada, pepinillos y mayonesa.	<b>\$12.95</b>
<b>Chicken Burger</b> Pollo empanizado o a la plancha, queso mozzarella, lechuga romana, pepinillos, cebolla morada con salsa búfalo, bbq o ajo parmesano.	<b>\$11.95</b>

# POSTRES

## Piña Asada

Piña caramelizada con toques de canela acompañada de sorbete de vainilla, nueces y jalea de frutos rojos.

\$5.95

## Quesabroso

Nuestro cheesecake Cadejo servido con jalea de frutos rojos.

\$5.95

## Chicotes

Galletas tempurizadas, servidas con sorbete de vainilla y chocolate liquido.

\$5.95

## Quesadilla

Tradicional salvadoreña servida con helado de vainilla.

\$5.95

## Tartaleta de Limón

\$4.95

## Pastel de Zanahoria

\$5.95

## Flan de Queso

\$5.95

## Brownie con Helado

\$5.95



# MENÚ DESAYUNOS

Todos nuestros platos con huevo son servidos con pan de la casa

## SÁBADOS Y DOMINGOS

De 7:00 am a 11:00 am

**Desayuno Típico** \$8.95

Huevos revueltos o estrellados, plátano frito, frijoles refritos, salsa ranchera, guacamole, queso y crema.

**Divorciados** \$9.95

Huevos estrellados bañados con salsa ranchera y salsa verde, plátano frito, frijoles refritos, crunch de tortilla, queso y crema.

**Guerrero Pipil** \$12.95

Huevos revueltos o estrellados, tiras de tocino, 2 chorizos, tater tots, salsa de queso, 2 pancakes con mantequilla y miel de maple.

**Benitos** \$10.95

Huevos escalfados sobre 2 muffins con tocino, bañados con salsa cheddar, 2 chorizos de desayuno y tater tots.

**Steak & Eggs** \$14.95

Churrasco servido con 2 huevos estrellados, chimichurri, tater tots y salsa jalapeña.

**Omelette de la Casa** \$11.95

Tocino, jamón, chicharron, queso mozzarella, salsa de queso cheddar, salsa ranchera, frijoles refritos y plátano.

**Omelette Philly Steak** \$12.95

Churrasco, queso mozzarella, mezcla de pimientos, salsa de queso, frijoles refritos y tater tots.

**Omelette Veggie** \$10.95

Mezcla de pimientos, tomate cherry, queso mozzarella, salsa de queso, frijoles refritos y tater tots.

**Chiqui Típico** \$5.95

1 Huevo, frijoles refritos, plátano, queso y crema. Incluye 1 soda artesanal.

**Sandwichito** \$5.95

De jamón y queso con tater tots. Incluye 1 soda artesanal.

**Jardín Infantil** \$5.95

Escoge entre 1 pancake o 1 waffle acompañado de chispas de chocolate, miel de maple y fresa. Incluye 1 soda artesanal.



Divorciados

# PANCAKES Y WAFFLES

Pancakes Tradicionales \$7.95

Servidos con miel de maple y mantequilla.

Apple Crumble Pancakes / Waffle \$8.95

Manzana caramelizada, granola, canela y caramelo.

Sweet Plantain Pancakes/Waffle \$8.95

Con plátano caramelizado, salsa de chocolate y nueces.

Acompañados de miel de maple.

Maple Bacon Pancakes \$8.95

Rellenos con tocino crujiente acompañados de miel de maple y top de tocino dulce.

Desayuno Familiar \$34.95

4 huevos revueltos o estrellados, 4 pancakes, 8 mini waffle, 8 chorizos de desayuno, tater tots, frijoles refritos, tocino, plátano frito, crema, queso mantequilla, salsa cheddar, miel de maple, chispas de chocolate y pan bollo.

**Agrega extra:**

**Chorizos (4) o tocino por \$2.99**

**Queso mantequilla, salsa cheddar o guacamole por \$1.99**

Chilaquiles \$12.95

Nachos de la casa, salsa verde, pechuga de pollo, queso mozzarella, crema, queso, cebolla encurtida y guacamole. Pídelo con huevos (2) por \$2.

Molletes \$7.95

Pan de agua con frijoles refritos, queso mozzarella, crema, guacamole, chirmol y cebolla encurtida. Pídelo con huevos (2) por \$2.

Chicken Griller \$10.95

Club sándwich con pechuga de pollo a la plancha, jamón, tocino, queso mozzarella, lechuga romana, tomate, cebolla morada, pepinillos y mayonesa. Agrega huevo (2) por \$2

Ciabatta de Desayuno \$10.95

Con jamón, queso y tortilla de 2 huevos acompañado de tater tots y salsa de queso.

Yogurt Bowl \$9.95

Con manzana caramelizada, jalea de frutos, nueces y granola.

## Jugos y refrescos naturales \$2.95

Jugo de naranja | Jugo de naranja con zanahoria | Limonada con fresa  
Refresco de maracuyá | Refresco de tamarindo



### Extras

\$1.50

Crema | Salsa jalapeña | Mermelada

\$2.00

2 Huevos | Frijoles refritos | Plátanos  
Queso mantequilla | Tocino  
Chorizo de desayuno | Guacamole

# CELEBRÁ

## TU PIÑATA CON NOSOTROS

---

### Horarios disponibles:

Lunes a viernes: de 8 a.m. a 11 a.m. y 3 p.m. a 6 p.m.

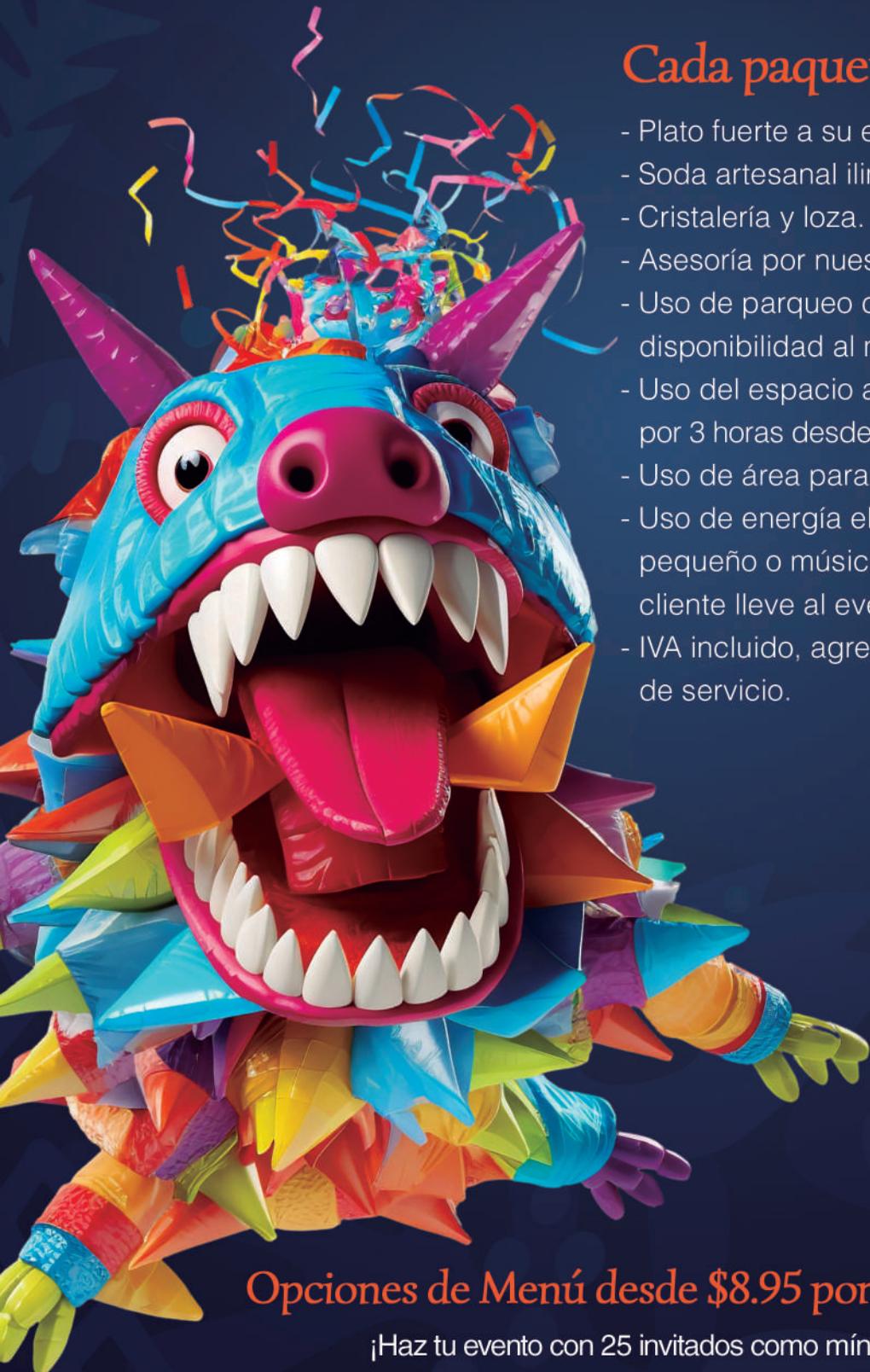
Sábados y domingos: de 3 p.m. a 6 p.m.

### Cada paquete incluye:

- Plato fuerte a su elección.
- Soda artesanal ilimitada.
- Cristalería y loza.
- Asesoría por nuestro equipo de ventas.
- Uso de parqueo del restaurante según disponibilidad al momento de tu evento.
- Uso del espacio a reservar y servicio por 3 horas desde el montaje del evento.
- Uso de área para reventar la piñata.
- Uso de energía eléctrica por equipo pequeño o música ambiental que el cliente lleve al evento.
- IVA incluido, agregar 10% en concepto de servicio.

Opciones de Menú desde \$8.95 por persona.

¡Haz tu evento con 25 invitados como mínimo!



# EVENTOS

¡Preguntá por nuestros paquetes!



CERVEZACADEJO.COM



## En restaurante

[eventos@cervzacadejo.com](mailto:eventos@cervzacadejo.com)

+503 7842-4880

## Externos

[sommelier@cervzacadejo.com](mailto:sommelier@cervzacadejo.com)

+503 7987-9731

RESERVAS

+503 7860-2502



**MONTAÑA**  
BEER & STEAKHOUSE