



EARTH LODGE

ANTIGUA GUATEMALA

MENÚ



De la Granja a la Mesa
Comida Moderna y
Tradicional con un Estilo
Tropical

BEBIDAS CALIENTES

Nuestros Famosos Cafés, Tés y Cacaos

ESPECIALIDADES DE LA CASA

LECHE DORADA Q35

Mezcla casera de especias, elección de leche caliente, miel

LATTE DORADO Q35

Mezcla casera de especias, espresso, elección de leche caliente, miel

CHAI Q35

Mezcla casera de Chai sin cafeína, miel, elección de leche Caliente o Frío

LATTE CHAI Q35

Mezcla casera de Chai, miel, espresso, elección de leche

LATTE DE LAVANDA Q35

Jarabe casero de lavanda, espresso, elección de leche

SUEÑO DE CANELA Q35

Cafè negro, elección de leche espumada con canela

MATCHA Q45

Matcha en polvo, elección de leche Caliente o Frío

LATTE DE COLD BREW Q45

Cafè cold brew hecho en casa, elección de leche, hielo

LATTE DE COLD BREW CON LAVANDA Q45

Cafè cold brew, elección de leche, hielo, sirope casero de lavanda

COLD BREW NEGRO PURO Q40

Cafè cold brew, hielo



OPCIONES DE LECHE

Entera no Pasteurizada
Casera de Coco
Casera de Macadamia
Soya

CAFÉ CLASICO

CAFÉ NEGRO Q20
Rellenable

ESPRESSO Q20

AMERICANO Q20

LATTE Q30

CACAO Y HONGOS

CACAO MAYA Q35
Cacao guatemalteco, miel, vainilla, especias, agua caliente

CACAO CEREMONIAL Q45
100% cacao de origen único, agua caliente

CUPPA MUD Q40
Cacao, chaga, cola de pavo, melena de leon, reishi, cordyceps, especias de chai, elección de leche caliente, miel

HOJAS

TÈ CALIENTE DE HOJAS SUELTAS Q30

+Hazlo un latte +Q10

YERBA MATE Q30

Servido en un mate tradicional con bombilla

Jugo de Joya: Euforico, rico en minerales y de un bonito color azul! Flor de guisante de mariposa, tulsi, ortiga, paja de avena, caléndula, limoncillo, corteza de canela

Tè Detox: Elimina toxinas y ayuda la digestión! Un tè de temporada a base de jengibre o canela, ortiga, menta y hierbaluisa + hierbas y plantas de temporada para ayudar a que tu cuerpo esté sincronizado con la temporada.

Guate Amor: Con todo el sabor tradicional de Guatemala! Té rojo floral a base de Jamaica desecada y vainas de vainilla cosechadas localmente.

BEBIDAS FRIAS

Elixirs, Mocktails, Jugos Frescos y Clásicas

ELIXIRES Y MOCKTAILS

TÓNICO ELECTRICO Q45

Café cold brew con agua tónica y hielo

ELIXIR DE CACAO FRÌO Q35

Cascaras de cacao asadas, cardamomo fresco, miel, hielo. Un tè dulce, refrescante y sin cafeïna!

ELECTROLITOS OCEANICOS Q35

Agua mineral, limón, sal de mar, jugo de pepino

SPRITZ DE MARACUYÁ Q35

Agua mineral y jugo de Maracuyá fresco

SPRITZ DE TORONJA FRESCA Q35

Agua mineral y jugo fresco de toronja

MARIPOSA ESPUMOSA Q55

Flor de guisante mariposa, lavanda jarabe simple, agua mineral, jugo de limon y una tintura de hierbas afrodisíaca y estimulante

NO TAN DARK & STORMY Q55

Ron oscuro sin alcohol, ginger ale sin azúcar de fabricación local y bitters aromáticos

CASI G&T Q55

Gin sin alcohol, agua tónica, chorrito de jugo de limon y guarnición de lima.

MEZCAL PALOMA FLACA Q55

Mezcal NA artesanal Tomonotomo, jarabe de agave, jugo de pomelo, agua mineral y escarcha de sal

EL 'HAKUNA MATÉ Q55

Mezcal Tomonotomo NA, jarabe de yerba mate, chorrito de jugo de pomelo y agua mineral

MICHELADA VIRGEN Q35

Un clásico guatemalteco: agua con gas, jugo de tomate, jugo de limón, mezcla personalizada de especias, condimentos y sal.

JUGOS FRESCOS

PAPAYA POWER JUICE Q35

Jugo de papaya fresco con limón. Antiparasitario, ayuda la digestión, rico en nutrientes

JUGO DE SANDIA Y MENTA Q35

Jugo de sandia y menta fresco. Alcalinizante, hidratante, y refrescante

JUGO DE ETERNA PRIMAVERA Q45

Apio, jengibre, manzana verde, y menta

BEBIDAS FRIAS CLASICAS

LIMONADA FRESCA Q20

Con jugo de limon fresco y elección de azúcar o miel. Elige base de agua o soda

ROSA DE JAMAICA Q20

Una bebida ácida, ligeramente endulzada, hecha con flores de Jamaica cosechadas a mano

CIMARRONA Q25

Agua mineral, sal marina, jugo de limón

SODAS ARTESANALES Q35

Sin azúcar y hecho en Guatemala! Ginger Ale
Soda de Pomelo y Romero
Soda de Jengibre y Cobanero

COCA COLA Q20

AGUA MINERAL Q20



COCTELES Y LICORES

Nuestros Còcteles Originales, Finos Licores y
Còcteles Calientes para las Noches Frias

COCTELES DE AUTOR

MARGARITA DE AGUACATE Q75

Nuestro còctel exclusivo!
Tequila, aguacate, menta,
jugo de naranja, limón

MEZCAL PALOMA Q75

Mezcal, jugo de toronja,
limón, agua mineral

CHILERITO DE LICHI Q90

Gin, Saint Germain, jugo
fresco de lichi, jarabe de
sauco, jugo de limón

DAIQUIRI DE MARACUYA Q90

Jugo fresco de maracuyà,
ron blanco, jugo de limón,
jarabe simple

CACAO DE LOS DIOS Q75

Súper suave infusión de té
frio de cacao, cardamomo,
miel, ron oscuro

MOJITO DE PEPINO Q75

Ron, pepino fresco, menta
fresca, limón, jarabe simple,
agua mineral

SPRITZ DE LA MONTAÑA Q70

Cava, Saint Germain

APEROL SPRITZ Q70

Cava, Aperol

NEGRONI Q90

Gin, Aperol, Vermouth

MEZCAL NEGRONI Q90

Mezcal, Aperol, Vermouth

COCTELES DE LA CASA Q45

Gin y Tónica
Vodka Spritz
Ron y Cola

LICORES FINOS

PRUEBA DE MEZCAL Q155

1oz cada uno de
86 Sacrifice Mezcal Espadin
400 Conejos Mezcal Espadín
Amaras Mezcal Espadín
86 Sacrifice Mezcal Jabali
Servido con naranja y chapulines

BOURBON WHISKEY DE TEMPORADA Q120

Servido puro o en las rocas
Selección rotativa

MONKEY SHOULDER WHISKEY Q90

Servido puro o en las rocas

RON ZACAPA SOLERA 23 Q90

Servido puro o en las rocas

86 SACRIFICE MEZCAL JABALI Q80

Servido con naranja y sal

DISARONNO AMARETTO Q60

Servido puro o en las rocas

COCTELES CALIENTES

EL TODDY CALIENTE DE NATASHA Q70

Whiskey de miel, miel local,
jugo de limón, agua caliente

CAFE CON PIQUETE Q70

Elección de ron o whiskey,
espresso, elección de leche
(opcional), jarabe simple

VINO CALIENTE Q70

Vino tinto, especias calientes,
piel de naranja, vainilla
*Disponible por temporada



VINOS Y CERVEZAS

Vinos Tradicionales y Naturales, Cervezas Artesanales y Nacionales

VINOS NATURALES

VINOS NATURALES Y ORGANICOS

Solo por botella

TRAVIESA BLANCO Q300

Barranco Oscuro, España

Sumoll

*Vino Natural

TRAVIESA TINTO Q300

Barranco Oscuro, España

Tempranillo

*Vino Natural

GORU ORGANIC Q300

Ego Bodega, España

Monastrell

*Vino Organico

SELECCIÓN DE LA DUEÑA

SELECCIÓN DE LA DUEÑA

Solo por botella

FRUITS DE MER MEZCLA BLANCO Q250

Pere et Fils, France

Sauvignon Blanc

CAMEMBERT MEZCLA TINTO Q250

Pere et Fils, France

Syrah Marselan

FIZZOLINA LAMBRUSCO ROSÉ Q250

Bobel Wines, Italy

Lambrusco di Sorbara

*Organico

CAVA EXTRA BRUT RESERVE Q250

Castevellvi, España

Macabeo, Xarel-Lo & Uvas

de Parcellada

*Organico



CERVEZAS

CERVEZAS NACIONALES Q30

Gallo o Cabro

+Hazla Michelada +Q10

ANTIGUA CERVEZA Q45

Cervezas Artesanales de barril

o en lata

ANTIGUA RADLER Q45

Antigua Cerveza Muy Noble y jugo de limon

PRUEBA DE ANTIGUA CERVEZA Q70

6oz de cada una de nuestras

3 cervezas de barril

CUBETAZO DE CERVEZAS Q250

6 cervezas de eleccion de

Antigua Cerveza en lata

*Preguntanos por una manta y disfruta los espacios verdes de nuestra finca!

VINO DE LA CASA

Por Copa Q35

Por Botella Q150

Prueba De Los Tres Q50

*Incluye media copa de tinto, blanco y verde de la casa

BLANCO DE LA CASA - Sauvignon Blanc

TINTO DE LA CASA - Merlot

VERDE DE LA CASA - Vinho Verde

ESPUMANTE DE LA CASA - Cuvée

*Solo por lata, 2 copas en cada lata

LICUADOS Y BOWLS

Bowls De Superfood y Licuados Perfectos Para Todo Momento Del Dia

BOWLS DE SUPERFOOD

BOWL DE GRANOLA MAYA Y BAYAS (SG, V*) Q65

Granola casera de inspiración Maya con nueces, semillas, canela y miel cubierta con bayas frescas

*Leche o yogur a elección
+Agrega mantequilla de maní y miel +Q5

BOWL DE LICUADO TROPICAL Q65 (SG, V)

Base de piña, melón y un toque de moras. Con coco sin azúcar, nibs de cacao, semillas de lino y mantequilla de macadamia casera encima.

BOWL DE LICUADO DE CACAO Q65 (SG, VG, V*)

Base de cacao, mantequilla de maní, banano, miel y tu elección de leche servido con rodajas de banano, cacao y una lluvia de mantequilla de maní

BOWL DE PUDÍN DE CHÍA CON MANGO Y MARACUYÁ (SG, V) Q65

Pudín de chia con mango y maracuyá, fruta tropical de temporada, copos de coco y amaranto

MOSH DE LECHE DORADA Q55 (SG, V*)

Copos de avena enteros, semillas de chía cocinadas en tu elección de leche con nuestro mix casero de leche dorada, miel, almendras y marañón

BOWL DE FRUTA FRESCA (SG, V) Q50

Cuenco repleto de fruta fresca de temporada que normalmente incluye piña, sandía, papaya, melón y otras frutas locales de temporada

LICUADOS DE SUPERFOOD

MONO MAYA Q45 (SG, V)

Banano, cacao, mezcla de especias casera y tu elección de leche

PASTELITO DE FRESA Q45 (SG, V*)

Super cremosa! Fresas, aguacate, mantequilla de macadamia, leche de coco y miel

SIRENA PODEROSA Q45 (SG, V)

Espirulina, zucchini, piña, linzana, mango, leche de coco

PANZA VERDE Q45 (SG, V)

Kale, piña, espinaca, pepino, apio, moringa, nopal, jengibre fresco y jugo de naranja

PARAISO DE MARACUYÁ Q45 (SG, V)

Maracuyá, mango, piña, melón, y cúrcuma

MELÓN ATREVIDO Q45 (SG, V)

Melón, jengibre, jugo de naranja, lime juice, semillas de pepitoria molidas

LIMONADA HELADA DE FRESA Q45 (SG, V)

Fresas licuadas con limonada fresca

OPCIONES DE LECHE

Entera no Pasteurizada
Casera de Coco
Casera de Macadamia
Soya

EXTRAS PARA BOWLS Y LICUADOS

Cúrcuma Fresco +Q5
Semilla de Chía +Q5
Semilla de Lino +Q5
Jengibre Fresco +Q5
Polvo de mantequilla de maní +Q10

DESAYUNOS CALIENTES

Buenas Noticias para los Amantes del Desayuno - Se Sirve Todo el Día!

Nuestras Opciones de Pan Seleccionado:

Baguette de Masa Madre
Pan Bollo de Brioche Fresco
Baguette Vegano Sin Gluten +Q30
Pan Bollo Vegano Sin Gluten +Q30
Falafel Vegano Sin Gluten +Q20

Guía Dietética:

V = Vegano
VG = Vegetariano
SG = Sin Gluten
* = Vegano, Vegetariano o Sin Gluten
con Modificaciones

DESAYUNOS CALIENTES SERVIDOS TODO EL DÍA

TACOS DE DESAYUNO (SG, V*)

Tortillas de maíz, mayo chipotle, huevo revuelto, amaranto, vegetales crudos y kale
Servidos con pico de gallo y guacamole

+Agrega tocino +Q18

+Agrega chorizo ahumado +Q18

Q60

SÁNDWICH DE DESAYUNO (SG*, V*)

El clásico sandwich TLT (tocino, lechuga y tomate) más aguacate y un huevo estrellado! Servido en un pan brioche con mayonesa casera

Incluye una porción de fruta fresca

Q75

PANQUEQUES DE BANANO Y MACADAMIA (SG, VG)

Suaves y crujientes, nuestros panqueques de banano vienen con jarabe de maple de mantequilla de macadamia, coco rallado sin azucar y platanos fritos

+Agrega tocino +Q18

+Agrega una porción de fruta fresca +Q15

Q75

OMLETTE CABRA DE MONTAÑA (SG, VG)

Huevos, queso de cabra, albahaca fresca, kale salteado, tomates picados, aceitunas negras y salsa alioli de ajo

Incluye guarnición de fruta

+Añadir pollo orgánico +Q18

+Añadir tocino picado +Q18

Q75

TOSTADA DE AGUACATE (SG*, V)

Baguette de masa madre con aguacate, rodajas de rábano y brotes

Incluye una porción de fruta

+Agrega un huevo estrellado orgánico +Q8

+Agrega tocino +Q18

Q60

DESAYUNO CHAPÍN (SG, VG)

2 huevos (revueltos o estrellados), frijoles negros, plátanos fritos, crema, salsa ranchera, pico de gallo fresco y tortillas caseras

+Agrega chorizo ahumado +Q18

+Agrega tocino +Q18

+Agrega aguacate +Q10

+Agrega un huevo orgánico +Q8

Q65

APERITIVOS Y ENSALADAS

Aperitivos Perfectos para Compartir + Nuestras Ensaladas Legendarias

APERITIVOS & COMPARTIBLES

PLATO DE CHIPS EXÓTICOS Y DIPS Q65 (SG, V*)

Chips de tortillas multicolores con 5 dips caseros: babaganoush de remolacha asada, guacamol de espirulina, hummus de zanahoria, hummus de pepitoria, salsa de chipotle

PLATO MEDITERRANEO (SG*,V*) Q90

Hummus y babaganoush caseros, servidos con cebollas encurtidas, falafels sin gluten, pan pita, y salsa tzatziki casera

AGUACATES FRITOS Q65 DE EARTH LODGE (SG, V*)

Original de Antigua, gajos de aguacate empanizado servidos con mayonesa de chipotle casera

CEVICHE DE AGUACATE (SG, V) Q65

Delicioso ceviche de aguacate servido con tomate, pepino, cebolla, y tostadas horneadas

Consejo del Chef: Agrega camarón +Q35

TRADITIONAL QUESADILLA (SG) Q65

3 tortillas de maíz rellenas del artesano hecho localmente, servidas con guacamole, salsa ranchera y frijoles

+Agrega huevo organico +Q8
+Agrega chorizo ahumado o pollo +Q18

CHIPS Y GUACAMOLE (SG, V) Q55

Una gran porción de nuestros chips de tortillas hechas en casa con guacamole fresco

YUCA Y CAMOTE FRITOS (SG, V*) Q55

Hechos en casa y servidos con nuestro alioli de ajo y ketchup

PAPAS FRITAS CLASICAS (SG, V) Q55

Canasta de papas fritas condimentadas para compartir con ketchup

ENSALADAS LEGENDARIAS

LARGE SALAD: Q85

SMALL SALAD: Q45



AGREGA PAN A TU ENSALADA:

Pan de Masa Madre Fresco +Q5
Baguette Sin Gluten + Vegano +Q30
Falafel Sin Gluten + Vegano +Q20

AGREGA PROTEÌNA A TU ENSALADA:

Pollo Orgánico +Q18
Tocino Picado +Q18
Camarones +Q35
Quinoa +Q9
Huevo Duro +Q8

ENSALADA DE VEGETALES ASADOS (SG, V*)

Cebolla, calabacin, chile pimiento y maíz dulce asados, tiras de tortilla crujientes, queso panela asado y aderezo casero de miel

Consejo del Chef: Agrega Pollo Organico

ENSALADA DE HIERBAS DE EARTH LODGE (SG, VG, V*)

Kale, manzana verde, perejil, menta y eneldo, semillas de pepitoria, queso de cabra y pimienta fresca con aceite de oliva y vinagreta de limón

Consejo del Chef: Agrega Pollo y Quinoa

ENSALADA SUPERFOOD DE AGUACATE(SG, VG)

Verduras hidropónicas mixtas, aguacate, quinoa, pepino, remolacha rallada y zanahorias, aderezo cremosa de yogurt y ajo

Consejo del Chef: Agrega Pollo Organico

ENSALADA FUERZA DE QUINOA(SG, V)

Quinoa, manzana verde, dátiles, almendras, albahaca, vinagreta de mostaza y limón

Consejo del Chef: Agrega Tocino Picado

ENSALADA DE FIDEOS Y MANÍ (SG, V)

Fideos de arroz con piña asada, pepino, zanahoria, repollo morado, cebolla verde y adrezo de maní, marañón, jengibre y ajo

Consejo del Chef: Agrega Camarones

PLATOS | BOWLS | DULCES

Opciones Calientes y Deliciosos Postres Porque lo Mereces

+AGREGA CUALQUIER ENSALADA PEQUEÑA +Q45

+AGREGA SANDWICH DE QUESO DERRETIDO +Q30

AGREGA CUALQUIER PAN:

Baguette de Masa Madre Fresco +Q5

Falafels Sin Gluten + Vegano +Q20

Baguette Sin Gluten + Vegano +Q30

PLATOS CALIENTES Y BOWLS

SUPER SMASH BURGER (SG*, V*) Q95

Torta de cerdo ahumado y res o torta casera vegetariana con queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y mayonesa
*Con ensalada pequeña de la casa, fruta fresca, o papas fritas clásicas

+Agrega un huevo orgánico +Q8

+Agrega tocino +Q18

+Agrega aguacate +Q10

SÁNDWICH TROPICAL DE CAMARÓN(SG*) Q95

Camarón fresco, piña asada, aguacate, cilantro y mayonesa en panes New England
*Con ensalada pequeña de la casa, fruta fresca, o papas fritas clásicas

TACOS DE AGUACATE FRITO (SG, V*) Q75

Con aguacate empanizado frito, repollo fresco, mayonesa picante de chipotle y pico de gallo
*Con ensalada pequeña de la casa, fruta fresca, o papas fritas clásicas

+Agrega pollo +Q18

TACOS TROPICALES DE CAMARÓN (SG) Q95

Con camarones, piña asada, aguacate, cilantro y mayonesa casera
*Con ensalada pequeña de la casa, fruta fresca, o papas fritas clásicas

BOWL DE CHIMICHURRI (SG, V) Q70

Vegetales asados, quinoa y salsa chimichurri casera sobre una base de hummus de arvejas

BOWL AL PASTOR (SG, V) Q70

Tempeh o pollo al pastor, frijoles negros, arroz, maíz asado, piña asada, guacamole, pico de gallo y cilantro

SÁNDWICH CLÁSICO DE TOCINO (SG*) Q70

Tocino, lechuga, tomate y mayonesa
*Con ensalada pequeña de la casa, fruta fresca, o papas fritas clásicas
+Agrega aguacate +Q10

SOPA DE POLLO (SG) Q70

Sopa tradicional Guatemalteca con pollo, arroz, vegetales y jugo de limón

+Opcional: Agrega pan de su elección

SOPA DE GUICOY (SG, V) Q55

Mezcla cremosa de leche de coco, guicoy (un tipo de calabaza local), jengibre y cúrcuma

+Opcional: Agrega pan de su elección

CURRY DE LENTEJAS (SG, V) Q70

Base de caldo de verduras, lentejas, tomate, arvejas, calabacín, zanahoria, jengibre fresco, cebolla, ajo, limón, mezcla de especias de curry y leche de coco, servido con arroz

Consejo del chef: Agrega pollo orgánico +Q18

CALDO DE HUESO DE POLLO (SG) Q45

Una taza de hueso de pollo, hecho en casa

+Opcional: Agrega pan a elección

SOPAS PARA LA ALMA

MOUSSE DE AGUACATE Y Q40

CHOCOLATE OSCURO (SG, V)

Mousse espesa hecha con aguacates de Earth Lodge, cacao y ligeramente dulce

POSTRES

CREMA DE LIMÓN (SG*, VG) Q45

Crema de limón cubierta con pedazos de galletas de coco servida en un jarro

PIE DE PIÑA (V, SG) Q55

Pie de coco y piña con base graham crujiente sin gluten



PRODUCTORES LOCALES CON LOS QUE ESTAMOS ORGULLOSOS DE TRABAJAR

CAFÉ FINCA FILADELFIA

La finca de café más grande y antigua de Antigua, se sitúa justo en el valle debajo de Earth Lodge! Producen granos de café arábico cultivados a la sombra y nuestros granos de café espresso son una variedad extra especial que se cultiva en altitud más elevada en la región montañosa de la finca para lograr un sabor y una suavidad exquisitos. La finca practica un manejo de plantas ecológico y totalmente natural, sin utilizar productos químicos, y emplea a cientos de personas locales de las aldeas cercanas. Recomendamos vivamente realizar un recorrido por su finca de café para ver todo el proceso y aprender más sobre la producción de café en Guatemala!

CACAO JULHALAW

Una organización cooperativa de Lanquín, región de Semuc Champey, que nos provee cacao puro 100%, también plátanos, yuca, camote, jengibre y la cúrcuma que usamos en nuestros platos. Contactalos @julhalaw y echa un vistazo a su tour de cacao!

FOGLIASANA PRODUCE

Una granja hidropónica local que aplica técnicas de cultivo sostenible para producir lechugas y verduras gourmet de alta calidad con calidad de exportación, lo que garantiza que nuestras verduras sean extra seguras para el consumo crudo. Obtenga más información y obtenga información sobre su entrega a domicilio en @fogliasana

MIEL TACANÁ

@MielTacaná nos ofrece su deliciosa miel de flores silvestres cruda y libre de químicos producida por apicultores responsables a pequeña escala en San Marcos. Elaborada exclusivamente a partir de flores silvestres de gran altitud que crecen de forma natural en la ladera del volcán Tacaná, lo que da como resultado una textura espesa y cremosa única, casi como miel cremosa.

CASA CURATIVA

Una mujer poseía y administraba un boticario de hierbas, un centro educativo y un jardín en el pueblo de Tzununá. Trabajamos exclusivamente con esta pequeña empresa para obtener nuestros té de hojas sueltas elaborados a medida y mezclados intencionalmente y nuestro best seller, el "Cuppa Mud". @casacurativa también elabora poderosos elixires que utilizamos en algunos de nuestros cócteles sin alcohol, y suplementos naturales que se encuentran en nuestra tienda de regalos.

AGUACATES DE EARTH LODGE

Earth Lodge es una finca de aguacate que cuenta actualmente alrededor de 350 árboles de aguacate Haas orgánicos. Transformamos nuestros desechos orgánicos para luego aprovechar todos los nutrientes y cuidar a nuestros árboles. Los aguacates tienen dos cosechas al año, por lo cual pueden disfrutar de nuestros aguacates de finca en muchos de nuestros platos.



INGREDIENTES LOCALES | COMIDA LENTA | VISTAS HERMOSAS

PROPINA DE 10% AÑADIDA AL TOTAL DE SU RECIBO:
PARA NUESTRO EQUIPO LOCAL DE COCINA, FINCA Y LIMPIEZA.
SI QUIERE DEJAR UNA PROPINA A NUESTROS VOLUNTARIOS,
POR FAVOR UTILICE LA JARRA SITUADA AL LADO DE LA CAJA.

8% DE RECARGO PARA PAGOS CON TARJETA DE CREDITO, NO ACEPTAMOS AMEX.