



CASA DUCAL

RESTAURANTE FUSIÓN

BIENVENIDOS

Casa Ducal es un espacio en donde hacemos homenaje al aniversario de 55 años de la marca Ducal, representando la tradición culinaria de una forma disruptiva con la reinención del ingrediente más emblemático y querido de Guatemala: **¡Frijoles Ducal!**

Por primera vez en la historia, en colaboración con el renombrado chef Juan Carlos Castillo, hemos creado un menú extraordinario, mostrando la versatilidad del frijol en combinaciones deliciosas e inesperadas, llevándote en un viaje gastronómico único donde podrás disfrutar los **Frijoles Ducal** de formas que nunca imaginaste.

¡Descubre con nosotros todas las posibilidades del frijol!





NUESTRO CHEF

JUAN CARLOS CASTILLO

Es un verdadero trotamundos culinario. Con una pasión insaciable por la cocina global, ha perfeccionado sus habilidades en algunos de los destinos más renombrados del mundo.

Graduado de una prestigiosa academia francesa, se especializó en la vibrante cocina tailandesa y obtuvo una maestría en Israel. Su carrera lo llevó a trabajar en el mejor restaurante de cocina mediterránea del mundo, absorbiendo influencias gastronómicas de cada rincón del planeta.

Inspirado por la riqueza de sabores y técnicas globales, nuestro chef ha creado un menú que celebra la versatilidad del frijol. Cada plato es una obra maestra que fusiona culturas, transformando los frijoles en una experiencia gourmet. Desde la arepa con frijol y cerdo desmechado hasta el risotto con hongos silvestres y frijol, cada bocado es un viaje culinario que refleja su pasión por la gastronomía mundial.



ENTRADAS

Nuestras entradas son una fiesta para todos los gustos y sabores, combinamos el auténtico sabor de los frijoles **Ducal** con técnicas contemporáneas que ofrecen una introducción perfecta a nuestros platillos, donde cada bocado es una sorpresa.

AREPA DE MAÍZ RELLENA DE FRIJOLES Y CERDO DESMENUZADO

Llevamos la arepa al siguiente nivel, para esta deliciosa fusión rellenos la arepa de **frijoles volteados**, cerdo desmenuzado en salsa barbacoa, encurtido de cebolla morada, crema agria y queso seco de Zacapa. Una explosión de sabor que te hará querer descubrir más.

QUESO FUNDIDO CON FRIJOLES Y CHORIZO DE TECPÁN

Sumérgete en una experiencia auténtica, probando nuestro queso fundido con el sabor tradicional de los **frijoles parados** y chorizo de Tecpán. Servido con nachos para acompañar esta deliciosa combinación.

ARANCINI DE FRIJOL CON SALSA DE CHILES ROSTIZADOS

Atrévete a degustar de nuestro arancini de **frijoles parados**, acompañado de una salsa de chiles rostizados y aioli de ajo confitado, las cuales están coronadas con hierbas frescas, haciendo una fusión de sabores que resaltan todas las posibilidades del frijol.

**Puedes elegir una opción de entrada.*



PLATOS FUERTES

Los platos principales de nuestro menú hacen que los frijoles **Ducal** alcancen nuevas alturas. Cada creación muestra cómo el sabor tradicional puede reinventarse, ofreciendo una experiencia culinaria que te dejará maravillado.



POLLO A LA PARRILLA CON PICO DE GALLO DE FRIJOLES

Descubre el equilibrio perfecto entre lo tradicional y lo innovador con nuestra pechuga de pollo a la parrilla terminada con pico de gallo de **frijoles parados** encima, sobre una cama de pure de camote que te hará ver las comidas cotidianas de una manera completamente nueva.



LOMITO CON SALSA HOLANDESA DE FRIJOL Y PAPAS FRITAS CON QUESO PARMESANO

Este lomito no es cualquier lomito. Deleítate con la combinación de una salsa de **frijoles parados** acompañado de unas papas fritas con queso parmesano y disfruta nuevos sabores en cada bocado.

RISOTTO DE FRIJOLES Y HONGOS

Deja que tu paladar explore nuevas fronteras con este risotto cremoso, con **frijoles volteados** y hongos silvestres, terminado con queso parmesano rallado y aceite de trufa..
Atrévete a descubrir un mundo de posibilidades culinarias.



**Puedes elegir una opción de plato fuerte.*



POSTRES

Descubre todas las posibilidades de los frijoles **Ducal** como nunca lo habías imaginado en nuestros postres. La mezcla de sabores dulces e innovación culinaria te llevará a un final perfecto para este delicioso viaje.

CHEESECAKE DE FRIJOLES Y DULCE DE LECHE

Sí, lo has leído bien, un Cheesecake de **frijoles volteados**. Este postre que combina la suavidad del cheesecake y el dulce de leche, es una verdadera joya que te invita a probar la combinación perfecta que te dejará sin palabras.

HELADO DE VAINILLA Y CHISPAS DE FRIJOLES CON CARDAMOMO Y GALLETA DE CANELA

Prueba una experiencia de alta repostería, combinando texturas y sabores de la cocina guatemalteca. Nuestro helado de vainilla y chispas de **frijoles parados** con cardamomo y galleta de canela. ¡Simplemente espectacular!

MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRIJOLES CON FRUTOS ROJOS

Este no es el típico postre de chocolate, este mousse con **frijoles volteados**, acompañado de un coulis de frutos rojos y tejas de merengue, es una verdadera delicia que te invita a descubrir una nueva aventura de sabor en cada cucharada.

**Puedes elegir una opción de postre.*

