





Blue Dont HALL







UN PAN PRETZEL CON SALCHICHA BRATWURST SALSA DE QUESO, TOCINO CROCANTE, REPOLLO Y SALSA NOMAD. INCLUYE PAPAS FRITAS CAJUN.

090





PORKY JOE

UN PAN PRETZEL CON PULLED PORK (PUERCO DESMENUZADO), SALSA BARBACOA, SALSA DE QUESO Y ENSALADA DE REPOLLO. INCLUYE PAPAS FRITAS CAJUN. 090





PIZZAS

ADOBOFEST Q75 | Q115 CARNE ADOBADA, LONGANIZA ESPECIAL, LONGANIZA CHAPINA, JALAPENO, CILANTRO Y QUESO CHEDDAR

OKTOBERFEST Q65 | Q95 SALCHICHA ITALIANA, CHAMPINONES, PEPPERONI Y QUESO CHEDDAR

3 CARNES Q60 | Q90 PEPPERONI, SALAMI Y JAMON



OKTOBERFEST

CERVECERIA: ANTIGUA CERVEZA

ESTILO: MARZEN ABV: 5.5% ALC. VOL. 1 LITRO : Q90 | 1/2 LITRO: Q65 | 120Z: Q45

CERVEZA TRADICIONAL ALEMANA DE COLOR ÁMBAR, CUERPO MEDIO Y SABOR MALTOSO CON NOTAS A PAN Y CARAMELO. SUAVE, EQUILIBRADA Y FÁCIL DE TOMAR. IDEAL PARA CELEBRAR OKTOBERFEST.







VIIIN TACEP

PRINCIPE GRIS

CERVECERIA: EL PRINCIPE GRIS

ESTILO: PILSNER LAGER

ABV: 4.5% ALC/ VOL.

PROFUNDO COLOR ÁMBAR, UN SABOR COMPLEJO Y LIMPIO, UN CUERPO MÁS COMPLETO Y UNAROMA DE LÚPULO FINO, DOMINANTE Y FRESCO

PRESENTACIÓN: CERVEZA DE BARRIL



PINCHAZO

CERVECERIA: CERVECERIA 14

ESTILO: IMPERIAL STOUT

ABV: ALC. 8.2%

CERVEZA OSCURA Y ROBUSTA, CON CUERPO PLENO Y SABORES INTENSOS A CAFÉ, CHOCOLATE AMARGO Y MALTAS TOSTADAS.

PRESENTACIÓN: CERVEZA DE BARRIL



EL MAGO

CERVECERIA: BARON BREWING ESTILO: KOLSCH LAGER

CERVEZA CLARA Y DORADA DE ESTILO ALEMÁN, LIGERA Y REFRESCANTE, CON SUTIL DULZOR DE MALTA Y UN DELICADO TOQUE FRUTAL. SUAVE Y FÁCIL DE TOMAR.

PRESENTACIÓN: CERVEZA EN LATA Q40



Nueva Burger!



CULOTTE BURGER

TORTA DE CULOTTE/PUYAZO
QUESO MOZARELLA
CHIMICHURRI
AGUACATE
HONGOS SALTEADOS EN CERVEZA OSCURA
ACOMPAÑADA DE PAPONAS

Q110

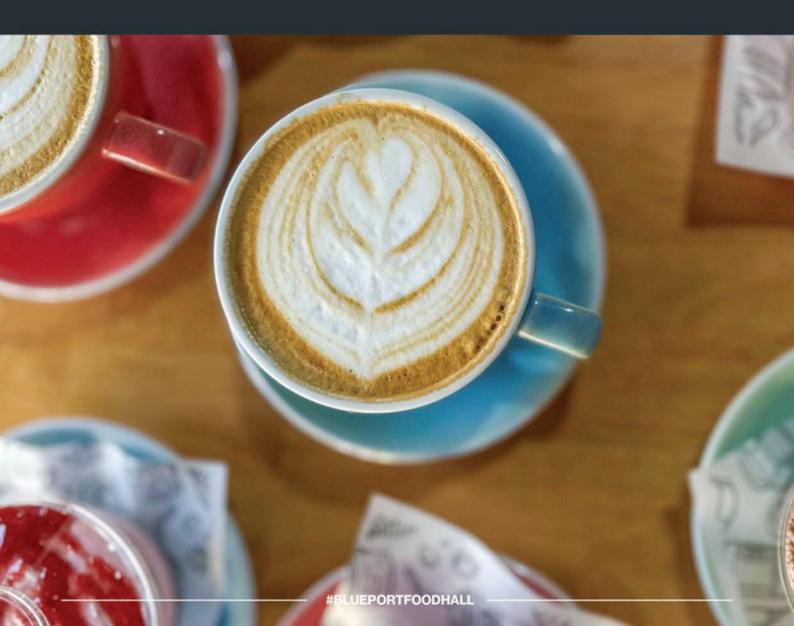
Pruepa Vuestras



THE STATE OF THE S

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	Q15
AMERICANO	Q18
CAPUCHINO	Q22
CORTADO	Q18
MOCCALATTE	Q26
VAINILLALATTE	Q28
CHOCOLATE	Q23
TÉ ARTESANAL	Q20
(BORA BORA, FRESA/KIWI,FRUTOS ROJOS, 8 SECRETOS)	
TÉCHAI	Q23
MATCHA	Q29
Metodos de Café Filtrado	
V60	Q30
CHEMEX	Q30
PRESA FRANCESA	Q30
	Q3U



MANGO, MARACUYA, GUANABA

SMOOTHIE Q28 | FRESCO Q24

Iced Latte

PLAIN	Q25
VAINILLA	Q28
CHOCOLATE BLANCO	Q28
MARSHMALLOW	Q28
MOCCA	Q28
MATCHA	Q30
CHAI	Q28

Frappé

TRADICIONAL	Q27
VAINILLA	Q27 Q30
CHOCOLATEBLANCO	
CARAMELO	Q30
MOCCA	Q30
	Q30
CHAI	Q35
MATCHA	Q36
	QOU

Te Frio

BORABORA	Q27
FRESA/KIWI	Q27
8 SECRETOS	Q27
FRUTOROJOS	Q27
CHERRY	Q27

Smoothies

_ :	
BANANA-BERRY	Q35
FRESAS, BANANO Y YOGURT	
BERRY-GOOD!	Q35
FRESAS, ARANDANOS Y LECHE DE ALMENDRA	
MORNING GLORY	Q35
BANANO, MANTEQUILLA DE ALMENDRA, GRA	NOLA,

Y LECHE DE ALMENDRA.

MANGO Q22

FRESA Q22

MARACUYA Q26

Atras pepidas frías

CHOCOLATE FRÍO	Q28
GASEOSAS	Q10
AGUA PURA	Q8
FRUITPUNCH	Q35
REFRESCO DE JAMAICA	Q22
FRESCO DE PINA	Q22
CIMARRONA	Q20
NARANJADA	CON SODA Q30 CON AGUA Q25
LIMONADA	CON SODA Q30 CON AGUA Q25
MINERAL CONJUGO	Q35

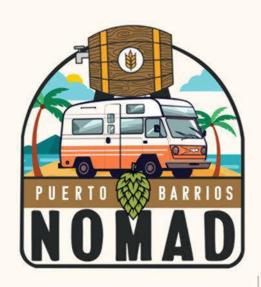
BEBIDAS FRIAS



#BLUEPORTFOODHALL







cerveza de barril



1. CHELITA LINDA | BLONDE ALE | ALC. 4.5%

CERVECERIA 14

FRESCA Y FÁCIL DE TOMAR. SU COMBINACIÓN ENTRE MALTA PILSNER Y LÚPULO ESTILO EUROPEO RESULTA EN NOTAS DE MIEL Y PAN RECIÉN HORNEADO QUE TE DEJA UN TOQUE FINAL LIVIANO.

2. IMPUNIDAD | IPA | ALC. 6.2%

CERVECERIA 14

ESTA CHELA SI SE PELA! SUS SEIS LÚPULOS DAN NOTAS A PINO, CÍTRICOS Y RESINA QUE COMBINADOS CON MALTA, LOGRAN UN BALANCE IDEAL.

3. PRINCIPE GRIS | PILSNER LAGER | ALC. 4.5%

EL PRINCIPE GRIS

PROFUNDO COLOR ÁMBAR, UN SABOR COMPLEJO Y LIMPIO, UN CUERPO MÁS COMPLETO Y UN AROMA DE LÚPULO FINO, DOMINANTE Y FRESCO

4. SIN NOVIA IPA | ALC. 6.5%

ANTIGUA CERVEZA

ELABORADA CON GRAN CANTIDAD DE LÚPULOS AMERICANOS Y BALANCEADA CON MALTAS DE CARAMELO, TE RECUERDA QUE DE MOMENTOS AMARGOS PUEDE VENIR EL MEJOR RECUERDO.

5. GOLDEN | GERMAN LAGER | ALC. 4.5%

CERVECERIA SAN ROOUE

SE CARACTERIZA POR SER UNA CERVEZA LIGERA Y REFRESCANTE PARA DISFRUTAR EN CUALQUIER MOMENTO.

6. DALE PALE ALE | PALE ALE | ALC. 5.6% CERVECERIA 14

ESTA PALE ALE TE PONE TROPICAL! SU AROMA A PIÑA, Mango y maracuyá te transporta a una isla paradisíaca

7. BOSTON TERRIER | NEW ENGLAND IPA | ALC. 6.5% CERVECERIA SAN ROQUE UNA NEW ENGLAND IPA, TAMBIÉN LLAMADA "NEIPA" ES UN TIPO DE IPA CARACTERIZADA POR SU APARIENCIA TURBIA U OPACA, SABORES PRONUNCIADOS A LÚPULO JUGOSO Y AFRUTADO CON BAJA AMARGURA, Y UNA SENSACIÓN EN BOCA SUAVE.

8. DOBERMAN | COCO STOUT | ALC. 5.5%

CERVECERIA SAN ROOUE

TIENE UNA COMBINACIÓN DE AVENA Y MALTAS TOSTADAS, QUE APORTA NOTAS A CHOCOLATE, CARAMELO Y AROMA A COCO TOSTADO. SU COLOR ES CAFÉ OSCURO, SIMILAR AL DE UN DOBERMAN.

BEER FLIGHTS | 4 VASOS DE 60Z | 065 UNA VERDADERA EXPERIENCIA CERVECERA! PRUEBA 4 CERVEZAS DIFERENTES!













6.9% ABV | 65 IBU

Pacific Northwest

IPA

Pacific Northwest IPA

Esta IPA, intensa y con un toque a pino, está elaborada con Chinook, Simcoe, Strata y 102 Hop Lines Experimental, una mezcla que captura la esencia del noroeste del Pacífico con notas resinosas a pino.





BARRILETE | IPA | ALC. 6.0%
CON ABUNDANTE AMARGOR, FUERTES AROMAS Y, COMPLEJA
FRESCURA DE CÍTRICOS Y FRUTAS.

PLAYITA | HELLES LAGER | ALC. 5.0% UNA LAGER TIPO HELLES, CON UN AROMA Y SABOR LEVEMENTE MALTOSO Y UN COLOR DORADO BRILLANTE.

LUNA LLENA | HAZY IPA | ALC. 6.0%
ES UNA CERVEZA DE APARIENCIA TURBIA CON UN INTENSO
AROMA Y SABOR A FRUTAS TROPICALES Y CÍTRICOS,
CON UN MODERADO AMARGOR Y UN CUERPO MEDIO.

PACAYA | CHOCOLATE STOUT | ALC. 6.5% UNA CERVEZA OSCURA CON MODERADO A ALTO CUERPO, UNA ESPUMA CAFÉ Y; UN NOTABLE OLOR Y SABOR A CHOCOLATE Y VAINILLA.



LAGERRERA | LAGER | ALC. 4.5%
NOTAS SUAVES A PAN FRESCO Y GALLETA CON TOQUES
HERBALES Y CITRICOS. REFRESCANTE
CON UNA BASE SUAVE.

L'AVENOSA | PORTER | ALC. 5.9% CON NOTAS A COCOA, VAINILLA, NARANJA Y CARAMELO OSCURO







CHICHICASTE

TIPO: DOBLE IPA | 8.5% ALC./VOL

MUY NOBLE

TIPO: BLONDE ALE | 4.5% ALC./VOL

SIN NOVIA

TIPO: INDIA PALE ALE (IPA) | 6.5% ALC./VOL

PANZA VERDE

TIPO: HAZY IPA | 6% ALC./VOL







PURPLE HAZE

TIPO: LAGER DE FRAMBUESA | 4.2% ALC./VOL

STRAWBERRY LAGER

TIPO: LAGER DE FRESA | 4.2% ALC./VOL



Cocktails

MOJITO

TINTO CEREZA FRESA MANZANA GRANADA MARACUYA MANGO MORA

CAIPIRINHA

CLASICA KIWI FRESA MARACUYA

MARGARITA

CLASICA FRESA

DAIQUIRI

FRESA MARACUYA LIMON

MIMOSAS

MANGO FRESA CEREZA MORA

SANGRIA

ROJA BLANCA

ALEXANDER

BRANDY, LECHE ENTERA, LECHE CONDENSADA, SHOT DE ESPRESO Y CANELA.

COMOPOLITAN

VODKA, LICOR DE NARANJA JUGO DE LIMA Y JUGO DE ARANDANOS

AMANECER EN EL MAR

VODKA, LICOR DE MELOCOTON JUGO DE NARANJA Y JUGO DE ARANDANOS

BLUE HAWAII

VODKA, RON BLANCO, JUGO DE PINA, LIMA, COCO, BLUE CURACAO

TEQUILA JUNRIJE

TEQUILA, JUGO DE NARANJA Y GRANADINA.

PINK TANINOS Q55

VODKA DE SANDIA, VINO, SANDIA Y HIERBABUENA

GIN 060

PASSION FRESA TANINOS

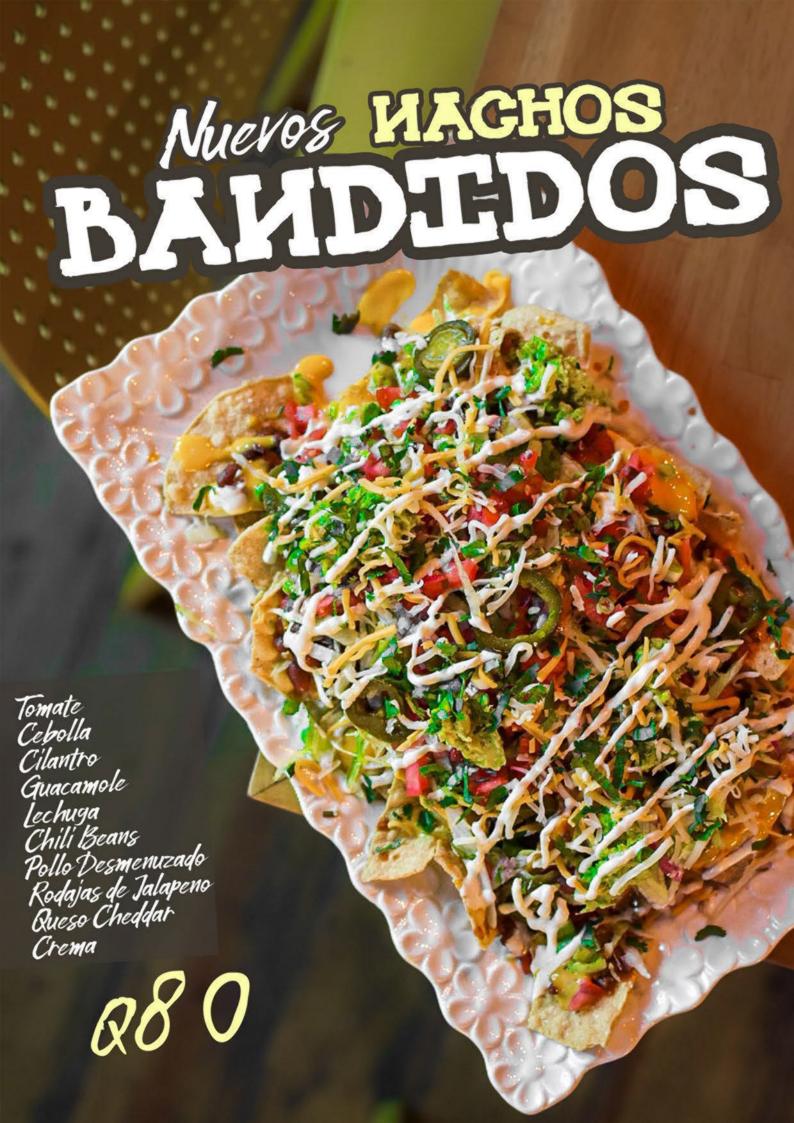
CARAJILLO Q50 APEROL SPRITZ Q50 BLOODY MARY Q50

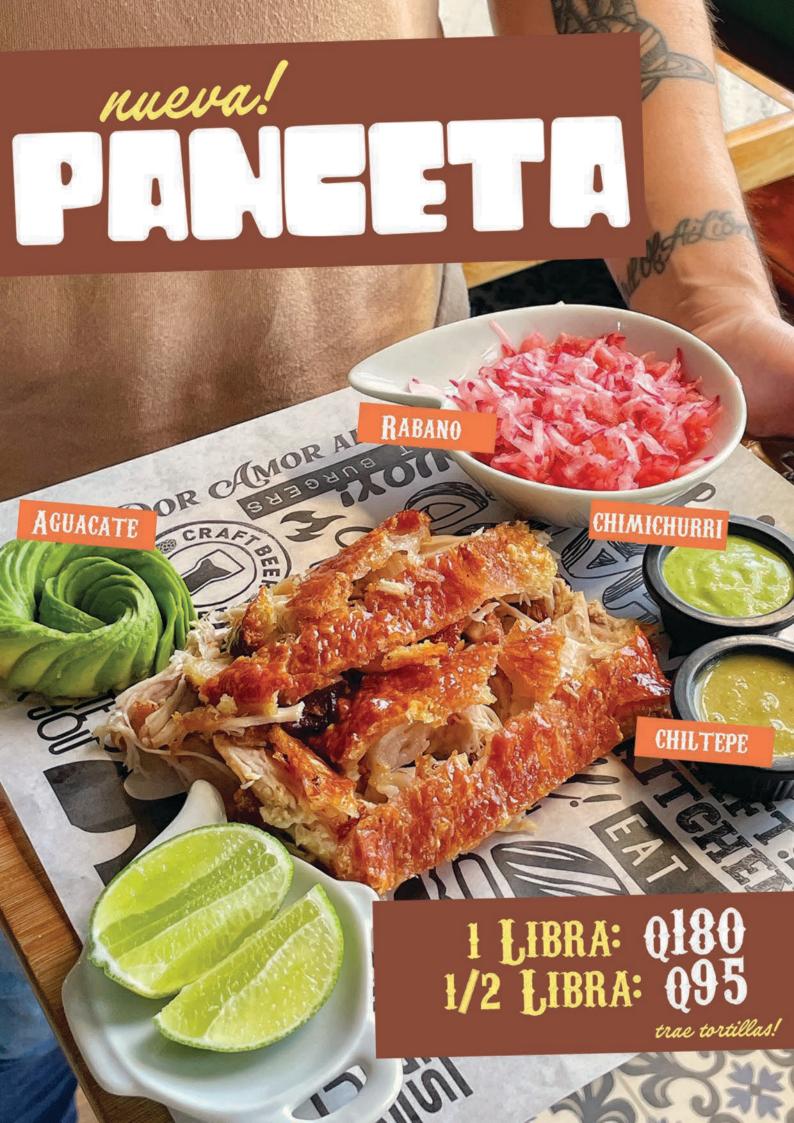




ENTRADAS

ALITAS BAÑADAS EN LA SALSA DE TU ELECCIÓN:	12 PIEZAS) Q95
BARBACOA, BUFFALO O GOCHUJANG. VIENEN CON PAPAS, APIO Y Z	ZANAHORIA!
NEGRITAS CHORIZO AHUMADO EN TORTILLAS NEGRITAS, QUESO PANELA Y Y CEBOLLITAS ENCURTIDAS.	Q55
CARPACCIO (CARACOL) Q85 DELICIOSAS RODAJAS DE LOMITO O CARACOL, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO, RODAJAS DE CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA.	5 (<u>LOMITO)</u> Q90
DEDOS DE POLLO DEDITOS DE POLLO FRITOS Y CRUJIENTES AL ESTILO NOMAD (60 INCLUYEN PAPAS FRITAS.	Q65 oz).
AROS DE CALAMAR DELICIOSOS CALAMARES EMPANIZADOS Y FRITOS.	Q90
DEDOS DE PESCADO DEDOS DE FILETE DE PESCADO CON PAPAS FRITAS.	Q75
DEDITOS DE YUCA DELICIOSOS DEDITOS DE YUCA FRITA AL MOJO DE AJO CON CEBOLLA ENCURTIDA	Q55
PAPAS NOMAD PAPAS FRITAS CARGADAS CON QUESO, GUACAMOLE, TOCINO AI CILANTRO Y LA SALSA ESPECIAL DE NOMAD.	Q55 HUMADO,
BABA GANOUSH UN DELICIOSO DIP A BASE DE BERENJENAS, SERVIDO CON PAN PITA	Q55
HUMMUS DELICIOSO DIP A BASE DE GARBANZOS, SERVIDO CON PAN PITA.	Q55
DIP DE ESPINACA SERVIDO CON PAN PITA.	Q55
TABLA TANINOS HUMMUS, BABA GANUSH, DIP DE ESPINACA Y PAN PITA.	Q125









NUESTRAS BURGERS VIENEN CON UNA TORTA DE CARNE ESPECIAL, EN UN DELICIOSO PAN PRETZEL ARTESANAL Y CON PAPAS FRITAS. INGREDIENTES EXTRAS: Q8

BLUE PORT
TORTA DE CARNE SAZONADA CON DRY-RUB DE CAFÉ MOLIDO DE BLUE PORT, Q85

QUESO SUIZO DERRETIDO, MERMELADA DE TOCINO HECHA EN CASA, HONGOS SALTEADOS EN CERVEZA OSCURA Y LECHUGA. (LA FAVORITA DE CASA)

Q85

SURF & TURF
CAMARONES AL AJILLO SOBRE NUESTRA TORTA DE CARNE, QUESO SUIZO
DERRETIDO, CHIMICHURRI AIOLI HECHO EN CASA Y LECHUGA.

SWEET EMOTIONUNA COMBINACIÓN DE SABORES DULCES PROVENIENTES DE NUESTRA **Q80**

ENSALADA COLE SLAW Y SALSA BARBACOA, QUESO MUENSTER DERRETIDO, TOCINO AHUMADO, SALSA ESPECIAL NOMAD Y TORTRIX!. (TIENES QUE PROBARLA!)

NOMAD CLASSIC LA CLÁSICA! QUESO DERRETIDO, TOCINO AHUMADO, CEBOLLA Y LECHUGA. Q78

Q72

TOCINO-RANCHPECHUGA DE POLLO CON QUESO DERRETIDO, GUACAMOLE, TOCINO AHUMADO, LECHUGA Y SALSA RANCH. (LA MAS PEDIDA!)

POLLO BUFFALO
PECHUGA DE POLLO CON QUESO DERRETIDO, UN TOQUE PICANTE Q75

CON NUESTRA SALSA BUFFALO Y LECHUGA.

MORNING BURGER
TORTA DE CARNE, QUESO DERRETIDO, HUEVO ESTRELLADO, CHIPOTLE Q75

AIOLI Y MERMELADA DE TOCINO

BARBACOA CLASSIC

TORTA DE CARNE CON QUESO DERRETIDO, SALSA BARBACOA, MAYONESA Y TOCINO AHUMADO.

CHEESE BURGER
TORTA DE CARNE CON QUESO DERRETIDO Y MAYONESA.

LA CLANDESTINA
DEDOS DE POLLO BBQ, TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA, Q65

CHIPOTLE Y QUESO DERRETIDO.

Q46

MINI BURGER UNA DE NUESTRAS BURGERS EN VERSIÓN MINI! TU ESCOGES CUAL!



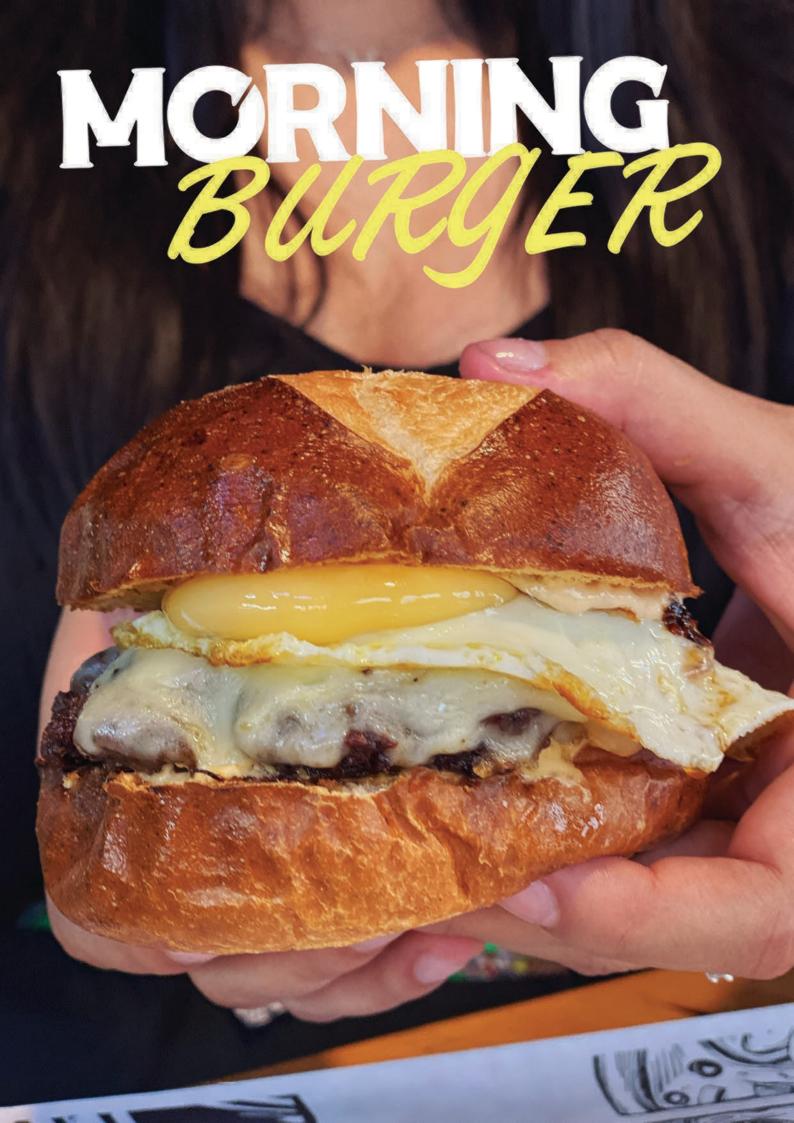
Q75

Q55









ESPECIALES

GULA BURGER

Q95

DOS DEDOS DE POLLO EMPANIZADOS SOBRE NUESTRA TORTA DE CARNE, BAÑADOS CON TU SALSA FAVORITA: BARBACOA O BUFFALO, QUESO DERRETIDO Y FINALIZADA CON SALSA RANCH. (*LA FAVORITA DE MUCHOS*)

MINI BURGERS

Q109

UN TABLAZO DE LAS 3 BURGERS PREMIUM FAVORITAS DE NOMAD EN VERSIÓN MINIATURA: SWEET EMOTION, SURF & TURF Y BLUE PORT. VIENEN CON PAPAS FRITAS!

HOT DOG FRANKONIANO

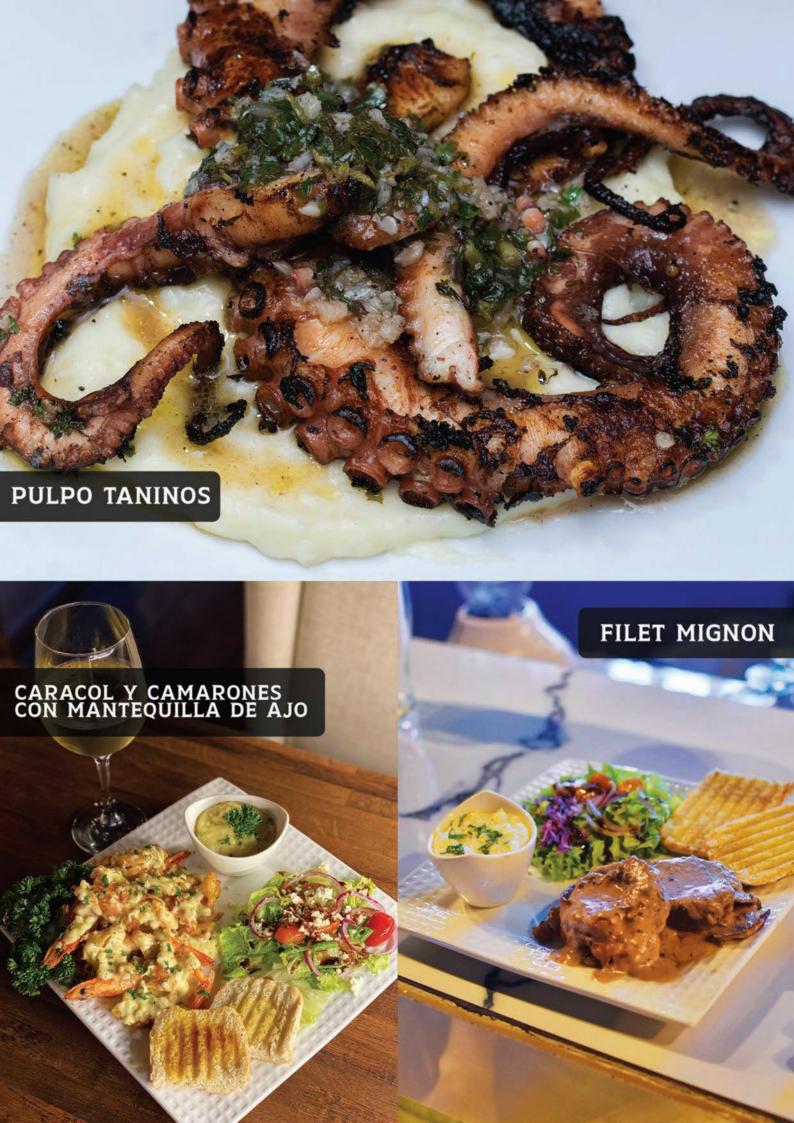
Q85

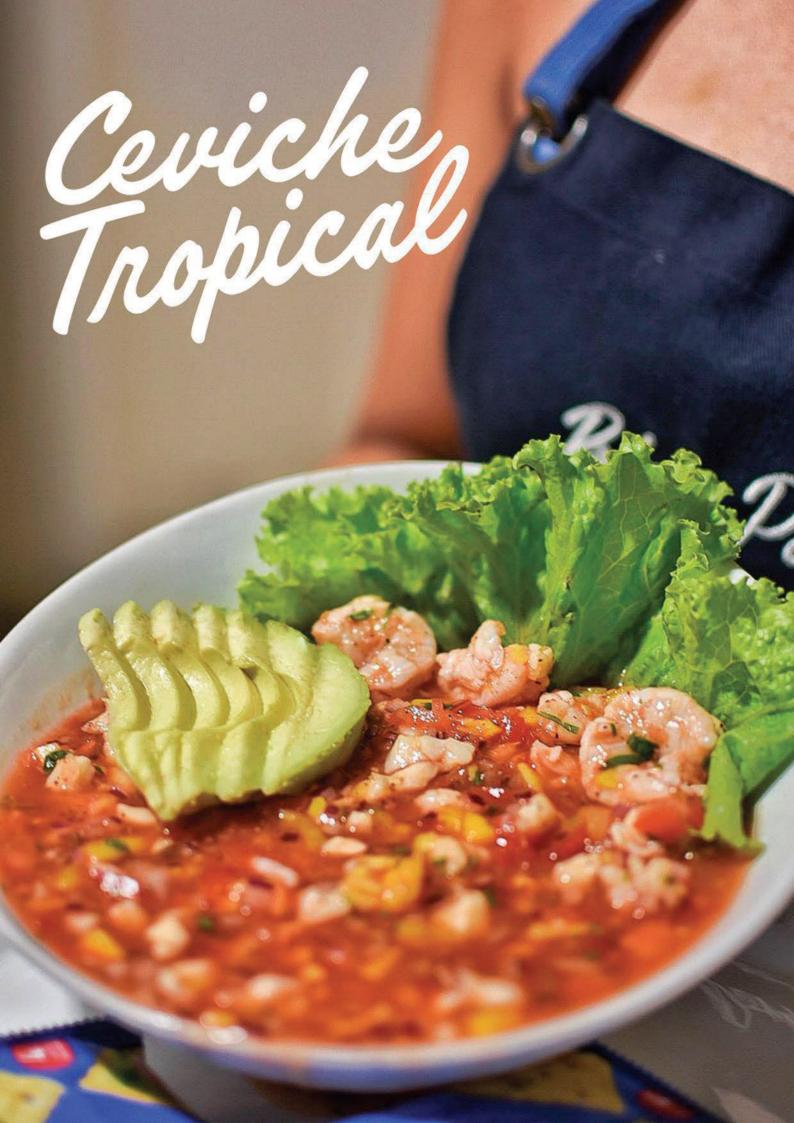
SALCHICHA FRANKFURT, MOSTAZA DIJON, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PAPAS FRITAS CAJUN.



Platos Fuertes

PULPO TANINOS DELICIOSO PULPO A LA PLANCHA SOBRE UNA CAMA DE SOUFFLÉ DE PAPA, CON SALSA DE AJO Y PEREJIL.	Q130
FILET MIGNON FILETE DE LOMITO CON TOCINO, CON SOUFFLÉ DE PAPA, ENSALADA Y BAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES.	Q125
MARISCADA TANINOS COMBINACIÓN DE FILETE DE PESCADO, CAMARONES, CARACOL, CALAMAR, MEJILLONES EMPANIZADOS-FRITOS Y YUCA FRITA. PERFECTO PARA COMPARTIR.	Q175
CAMARONES TANINOS CAMARONES EMPANIZADOS SOBRE UNA CAMA DE LECHUGAS, ACOMPAÑADOS DE DEDITOS DE YUCA O SOUFFLÉ DE PAPA.	Q125
CEVICHE TROPICAL DELICIOSA COMBINACIÓN DE CARACOL, CAMARÓN Y MANGO. ACOMPAÑADO DE PATACONES.	Q125
CARACOL Y CAMARONES CON MANTEJILLA DE AJO ACOMPAÑADO DE SOUFFLE DE PAPA, ENSALADA Y PAN.	Q145





PANINIS

EL NEGRITOFRIJOLES VOLTEADOS DE LA CASA Y QUESO MOZARELLA.

NEGRITO DELUXE

FRIJOLES VOLTEADOS, HUEVO REVUELTO, AGUACATE

Q48

FRIJOLES VOLTEADOS, HUEVO REVUELTO, AGUACATE Y QUESO MOZARELLA.

EL CARNUDOQ68
LOMITO, CHIPOTLE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MOZARELLA.

LOMITO, CHIPOTLE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MOZARELLA. INCLUYE PAPAS FRITAS.

POLLO & PESTO Q58

POLLO A LA PLANCHA, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, PESTO Y QUESO MOZARELLA. INCLUYE PAPAS FRITAS.

JAMÓN & PESTO Q53

JAMÓN, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA, PESTO Y QUESO MOZARELLA. INCLUYE PAPAS FRITAS.



TOASTS

Q30

Q30

Q35

BANANA NUTS TOAST

MANTEQUILLA DE ALMENDRA, BANANO EN RODAJAS, GRANOLA CON PASAS, COCO RALLADO Y MIEL.

BERRY BLISS TOAST

QUESO CREMA, FRESAS EN RODAJAS, SEMILLAS DE CHIA Y UN DRIZZLE DE CHOCOLATE.

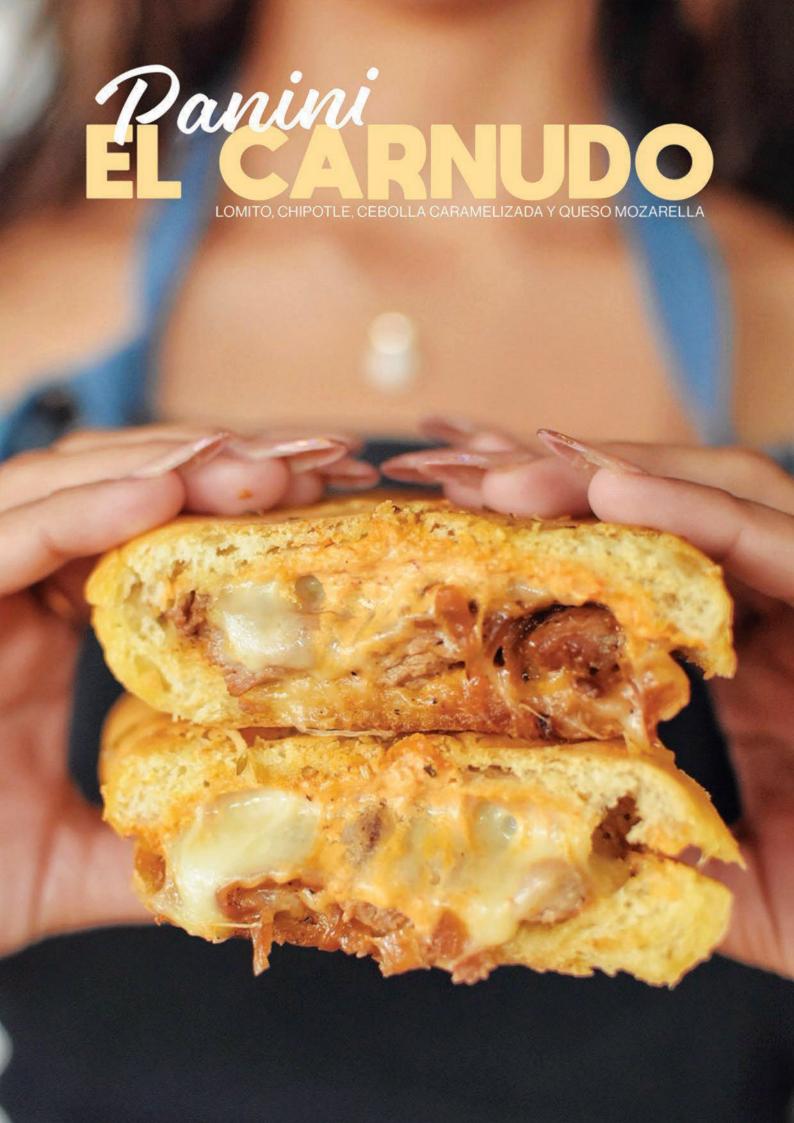
MORNING DELUXE TOAST

AGUACATE, HUEVOS REVUELTOS CON TOCINO, QUESO CHEDDAR, CEBOLLIN PICADO Y CHILE FLAKES.

PROSCIUTTO & QUESO CREMA TOAST Q35

QUESO CREMA, PROSCIUTTO, DRIZLE DE REDUCCIÓN BALSÁMICA Y QUESO FETA.





NUEVA PIZZA

UTZ PIN PIN



Pizzas a base de salsa roja y queso Mozzarella

LA PICANTE PERSONAL Q55 | MEDIANA Q85 CHILE JALAPEÑO, TOCINO AHUMADO Y CILANTRO

CLÁSICA PERSONAL Q45 | MEDIANA Q75 JAMÓN Y CHAMPIÑONES.

MARGARITA TOMATE, ALBAHACA Y PESTO.

PERSONAL Q45 | MEDIANA Q75

MEDITERRÁNEA PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 CAMARONES AL AJÍ, ACEITUNAS NEGRAS Y CHIMICHURRI.

PERSONAL Q60 | MEDIANA Q90 ITALIANA PROSCIUTTO, TOMATES CONFITADOS,

QUESO PARMESANO Y ESPINACAS. TRES CARNES

PERSONAL Q60 | MEDIANA Q90

PEPPERONI, SALAMI Y JAMÓN. HAWAIINA

PERSONAL Q45 | MEDIANA Q75

JAMÓN Y PIÑA.

PERSONAL Q55 MEDIANA Q85 POLLO, TOMATE FRESCO, AGUACATE Y CILANTRO.

AL PASTOR PER CARNE ADOBADA, CEBOLLA, CILANTRO Y PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 ADEREZO DE AGUACATE.

VEGETARIANA PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 TOMATES CHERRY, CEBOLLA, CHILE PIMIENTO, ACEITUNAS NEGRAS Y PESTO.

Pizzas a base de crema y queso Suizo

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 LONGANIZA, LOMITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIMICHURRI.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 **BLUE PORT** QUESO AZUL, PERAS CARAMELIZADAS Y LASCAS DE ALMENDRA.

*Pizza*s especiales

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 SUIZO, MOZARELLA, CHEDDAR Y PARMESANO

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95 A BASE DE SALSA BARBACOA, CON POLLO. CEBOLLA MORADA, TOCINO Y TORTRIX.

PERSONAL Q75 | MEDIANA Q125 KRAKEN (LA DE PULPO!)

A BASE DE CREMA CON PULPO A LA PLANCHA, CEBOLLA MORADA, ACEITUNAS NEGRAS Y CHIMICHURRI.

OKTOBERFEST SALCHICHA ITALIANA, CHAMPINONES, PEPPERONI Y QUESO CHEDDAR PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95



Pizza Antesanal



ALFREDO Q65

CREMA DE AJO, QUESO MOZZARELLA, TOCINO,

CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIMICHURRI.

POLLO Y CHAMPINONES.

Q50 DELUXE SALSA, QUESO MOZZARELLA, JAMON, CHAMPINONES, CHILE PIMIENTO, CEBOLLA MORADA.

PREMIUM Q60 QUESO SUIZO, CREMA, LONGANIZA, LOMITO,

#BLUEPORTFOODHALL

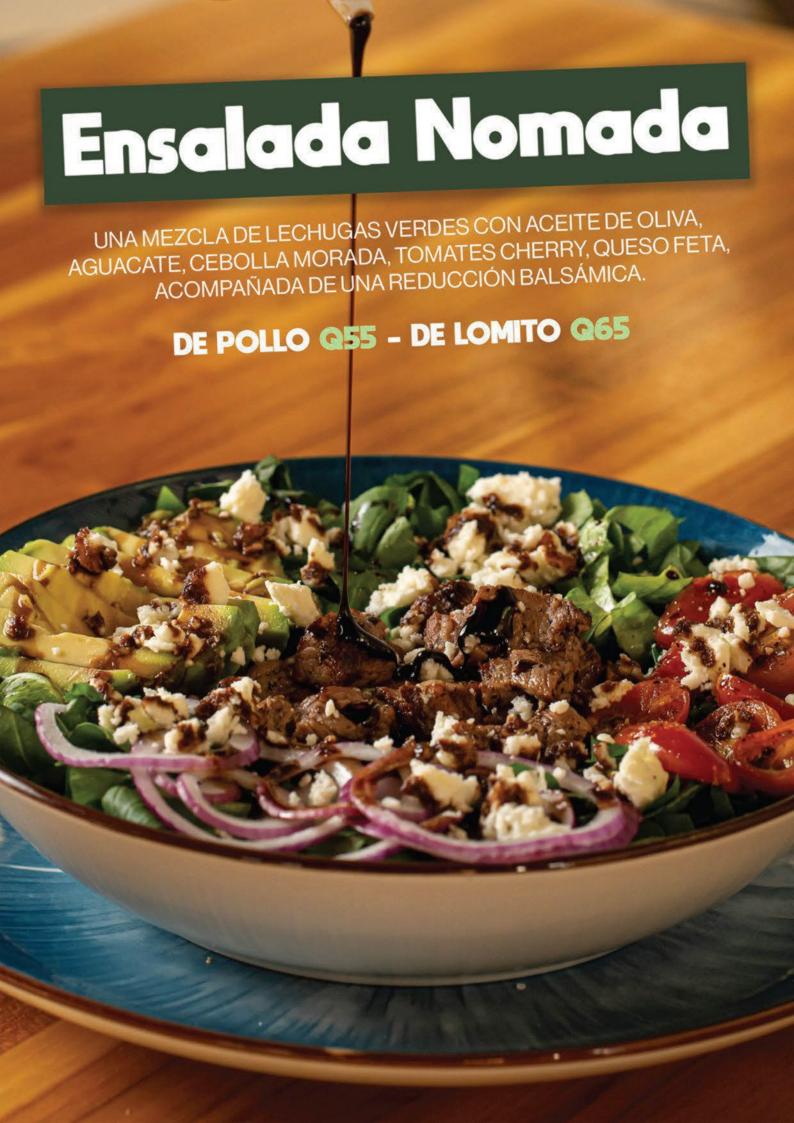
TACOS

3 TACOS ACOMPAÑADOS CON GUACAMOLE, CILANTRO, CEBOLLA, REPOLLO MORADO Y SALSA MACHA

DE PULPO Q76
DE PESCADO Q69
DE CAMARON Q69
DE LOMITO Q69

PULPO







El Mercadito Gastronómico de Barrios!

Bienvenidos a nuestro mercado gastronómico, un rincón culinario fundado en el año 2022 que ha sido concebido con amor por el café, la gastronomía, la cerveza artesanal y el arte. Nos enorgullece presentar una experiencia gastronómica única, donde cada taza de café, cocktail, pizza y platillo se prepara con esmero y cada sorbo y mordida es una invitación a explorar los matices más exquisitos.

Nuestro compromiso con la excelencia se extiende a través de una selección cuidadosa de ingredientes para nuestras pizzas artesanales, hamburguesas artesanales y una selección de las mejores cervezas artesanales guatemaltecas, y vinos. Cada elemento de nuestro menú es elaborado con la dedicación de quienes amamos la cocina, transformando recetas caseras en platos llenos de sabor que deleitarán tu paladar.

Adentrarse en nuestro espacio es sumergirse en un ambiente acogedor, diseñado con la intención de crear un refugio para compartir momentos especiales con tus personas favoritas.

En nuestro mercado gastronómico, el servirte como te mereces es nuestro principal objetivo. Queremos que cada visita sea una experiencia única y satisfactoria, donde la calidad de nuestros productos se refleje en la sonrisa de quienes nos eligen.

¡Bienvenidos a un lugar donde la pasión se mezcla con el placer de compartir momentos inolvidables!

Nuestras Marcas:







7a calle entre 6a y 7a avenida (segundo nivel) Teléfonos: 5429-6455 | 5598-5549 www.linktr.ee/blueportfoodhall

Gracias por visitarnos! Siguenos: **f** 🗇

@blueportfoodhall | @blueportcoffee | @nomadcraftkitchen | @taninoswinefood