



Blue Pont

F O O D H A L L

Blue Pont
COFFEE HOUSE
PIZZA ARTESANAL

N  M A D
CRAFT KITCHEN & BEER

Taninos



Nueva Burger!



CULOTTE BURGER

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

Q110

Prueba Nuestras



Alitas

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	Q15
AMERICANO	Q18
CAPUCHINO	Q22
CORTADO	Q18
MOCCA LATTE	Q26
VAINILLA LATTE	Q28
CHOCOLATE	Q23
TÉ ARTESANAL	Q20
(BORA BORA, FRESA/KIWI, FRUTOS ROJOS, 8 SECRETOS)	
TÉ CHAI	Q23
MATCHA	Q29

Metodos de Café Filtrado

V60	Q30
CHEMEX	Q30
PRESA FRANCESA	Q30



SUNSET BLEND

MANGO, MARACUYA, GUANABA



SMOOTHIE Q28 | FRESCO Q24

BEBIDAS FRIAS

Iced Latte

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

Frappé

TRADICIONAL	Q27
VAINILLA	Q30
CHOCOLATE BLANCO	Q30
CARAMELO	Q30
MOCCA	Q30
CHAI	Q35
MATCHA	Q36

Te Frio

BORA BORA	Q27
FRESA/KIWI	Q27
8 SECRETOS	Q27
FRUTO ROJOS	Q27
CHERRY	Q27

Smoothies

BANANA-BERRY	Q35
FRESAS, BANANO Y YOGURT	Q35
BERRY-GOOD!	Q35
FRESAS, ARANDANOS Y LECHE DE ALMENDRA	Q35
MORNING GLORY	Q35
BANANO, MANTEQUILLA DE ALMENDRA, GRANOLA, Y LECHE DE ALMENDRA.	Q22
MANGO	Q22
FRESA	Q26
MARACUYA	Q26

Otras bebidas frías

CHOCOLATE FRÍO	Q28
GASEOSAS	Q10
AGUA PURA	Q8
FRUIT PUNCH	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 CON JUGO	Q35



Mousse de Maracujá



Mousse de Chocotate

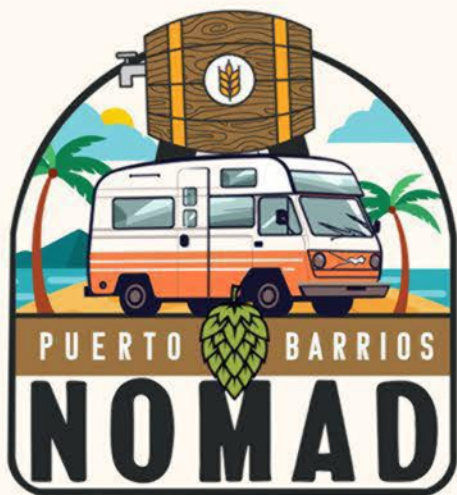


nuevo!

TARO

Iced Latte Q30 | Caliente Q29 | Frappé Q35





cerveza artesanal de barril

12oz: Q35 | 17oz: Q50 | 22oz: Q65

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 ROQUE

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 ROQUE

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 6oz | Q65
UNA VERDADERA EXPERIENCIA CERVECERA!
PRUEBA 4 CERVEZAS DIFERENTES!



el
Príncipe
gris

4.7% ABV | 15 IBU | 10 SRM

Berry Blonde

Berry Blonde

Esta cerveza rubia de frutos rojos presenta una refrescante mezcla de sabores a mora y ciruela, equilibrada por una ligera base de malta con sabor a galleta.



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.



REFRÉSCATE CON UNA CERVEZA INMORAL



INGREDIENTES:

AGUA DE LOS MANANTIALES DE
LAVA, MALTA DE REBELIÓN,
LÚPULO DE LA LOCURA,
LEVADURA DE LOS SUSURROS
DE LAS TINIEBLAS Y TOQUE DE
ESPÍRITU ROCKERO.



7 402000 062119

SESSION IPA | ABV 4.1%

CUERPO LIGERO, UN TOQUE DE AMARGOR SUTIL Y UN
AROMA DE LÚPULO QUE TE INVITA A UN SEGUNDO
(O TERCER) ROUND, ES LA CERVEZA PERFECTA PARA
QUIENES SABEN QUE LA PRIMERA NUNCA ES SUFICIENTE.



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.



SAPIENS

CERVEZA

Q35

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



ROGUE

Q35

PURPLE HAZE

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

STRAWBERRY LAGER

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



Cocktails

Taninos

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.

COSMOPOLITAN

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 SUNRISE

TEQUILA, JUGO DE NARANJA
Y GRANADINA.

Q40

PINK TANINOS Q55

VODKA DE SANDIA, VINO,
SANDIA Y HIERBABUENA

GIN Q60

PASSION
FRESA
TANINOS

CARAJILLO Q50

APEROL SPRITZ Q50

BLOODY MARY Q50



BURNING LOVE

CEREZA, SANDIA, JARABE



BLUE STORM

VODKA, TRIPLE SECO,
BLUE CURACAO, JARABE,
SODA BLUEBERRIE



ENTRADAS

ALITAS

(12PIEZAS) Q95

BAÑADAS EN LA SALSA DE TU ELECCIÓN:
BARBACOA, BUFFALO O GOCHUJANG. VIENEN CON PAPAS, APIO Y ZANAHORIA!

NEGRITAS

Q55

CHORIZO AHUMADO EN TORTILLAS NEGRITAS, QUESO PANELA Y
Y CEBOLLITAS ENCURTIDAS.

CARPACCIO

(CARACOL) Q85 (LOMITO) Q90

DELICIOSAS RODAJAS DE LOMITO O CARACOL, ALCAPARRAS,
QUESO PARMESANO, RODAJAS DE CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA.

DEDOS DE POLLO

Q65

DEDITOS DE POLLO FRITOS Y CRUJIENTES AL ESTILO NOMAD (6oz).
INCLUYEN PAPAS FRITAS.

AROS DE CALAMAR

Q90

DELICIOSOS CALAMARES EMPANIZADOS Y FRITOS.

DEDOS DE PESCADO

Q75

DEDOS DE FILETE DE PESCADO CON PAPAS FRITAS.

DEDITOS DE YUCA

Q55

DELICIOSOS DEDITOS DE YUCA FRITA AL MOJO DE AJO CON
CEBOLLA ENCURTIDA

PAPAS NOMAD

Q55

PAPAS FRITAS CARGADAS CON QUESO, GUACAMOLE, TOCINO AHUMADO,
CILANTRO Y LA SALSA ESPECIAL DE NOMAD.

BABA GANOUSH

Q55

UN DELICIOSO DIP A BASE DE BERENJENAS, SERVIDO CON PAN PITA.

HUMMUS

Q55

DELICIOSO DIP A BASE DE GARBANZOS, SERVIDO CON PAN PITA.

DIP DE ESPINACA

Q55

SERVIDO CON PAN PITA.

TABLA TANINOS

Q125

HUMMUS, BABA GANUSH, DIP DE ESPINACA Y PAN PITA.

Nuevos **NACHOS** **BANDIDOS**

Tomate
Cebolla
Cilantro
Guacamole
Lechuga
Chili Beans
Pollo Desmenuzado
Rodajas de Jalapeno
Queso Cheddar
Crema

Q80



nueva!

PANCETA

AGUACATE

RABANO

CHIMICHURRI

CHILTEPE

1 LIBRA: Q180
1/2 LIBRA: Q95

trae tortillas!



Carpaccio de Caracol



Papas Nomad



CHILA QUILES

Q56

DOS HUEVOS ESTRELLADOS CON SALSA VERDE Y QUESO SOBRE
UNA CAMA DE NACHOS Y POLLO

BURGERS PREMIUM

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

BLUE PORT

Q85

TORTA DE CARNE SAZONADA CON DRY-RUB DE CAFÉ MOLIDO DE BLUE PORT, QUESO SUIZO DERRETIDO, MERMELADA DE TOCINO HECHA EN CASA, HONGOS SALTEADOS EN CERVEZA OSCURA Y LECHUGA. *(LA FAVORITA DE CASA)*

SURF & TURF

Q85

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

SWEET EMOTION

Q80

UNA COMBINACIÓN DE SABORES DULCES PROVENIENTES DE NUESTRA ENSALADA COLE SLAW Y SALSA BARBACOA, QUESO MUENSTER DERRETIDO, TOCINO AHUMADO, SALSA ESPECIAL NOMAD Y TORTRIXI. *(TIENES QUE PROBARLA!)*

NOMAD CLASSIC

Q78

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

TOCINO-RANCH

Q72

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

POLLO BUFFALO

Q75

PECHUGA DE POLLO CON QUESO DERRETIDO, UN TOQUE PICANTE CON NUESTRA SALSA BUFFALO Y LECHUGA.

MORNING BURGER

Q75

TORTA DE CARNE, QUESO DERRETIDO, HUEVO ESTRELLADO, CHIPOTLE AIOLI Y MERMELADA DE TOCINO

BURGERS REGULAR

BARBACOA CLASSIC

Q75

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

CHEESE BURGER

Q55

TORTA DE CARNE CON QUESO DERRETIDO Y MAYONESA.

LA CLANDESTINA

Q65

DEDOS DE POLLO BBQ, TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CHIPOTLE Y QUESO DERRETIDO.

MINI BURGER

Q46

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



MORNING *BURGER*



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

Q95

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.

GULA



mini burgers



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



PULPO TANINOS



**CARACOL Y CAMARONES
CON MANTEQUILLA DE AJO**



FILET MIGNON

Ceviche Tropical



PANINIS

EL NEGRITO

FRIJOL VOLTADOS DE LA CASA Y QUESO MOZARELLA.

Q28

NEGRITO DELUXE

FRIJOL VOLTADOS, HUEVO REVUELTO, AGUACATE Y QUESO MOZARELLA.

Q48

EL CARNUDO

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

Q68

POLLO & PESTO

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

Q58

JAMÓN & PESTO

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

Q53



TOASTS

BANANA NUTS TOAST

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

Q30

BERRY BLISS TOAST

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

Q30

MORNING DELUXE TOAST

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

Q35

PROSCIUTTO & QUESO CREMA TOAST

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

Q35



Panini **EL CARNUDO**

LOMITO, CHIPOTLE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO MOZARELLA



NUEVA PIZZA

UTZ PIN PIN

SALSA ROJA
MOZZARELLA
LOMITO
CHORIZO
PICO DE GALLO
SALSA DE AGUACATE



PERSONAL Q65

MEDIANA Q95

Pizzas a base de salsa roja y queso Mozzarella

LA PICANTE

CHILE JALAPEÑO, TOCINO AHUMADO Y CILANTRO.

PERSONAL Q55 | MEDIANA Q85

CLÁSICA

JAMÓN Y CHAMPIÑONES.

PERSONAL Q45 | MEDIANA Q75

MARGARITA

TOMATE, ALBAHACA Y PESTO.

PERSONAL Q45 | MEDIANA Q75

MEDITERRÁNEA

CAMARONES AL AJÍ, ACEITUNAS NEGRAS Y CHIMICHURRI.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

ITALIANA

PROSCIUTTO, TOMATES CONFITADOS, QUESO PARMESANO Y ESPINACAS.

PERSONAL Q60 | MEDIANA Q90

TRES CARNES

PEPPERONI, SALAMI Y JAMÓN.

PERSONAL Q60 | MEDIANA Q90

HAWAIIANA

JAMÓN Y PIÑA.

PERSONAL Q45 | MEDIANA Q75

LA FLACA

POLLO, TOMATE FRESCO, AGUACATE Y CILANTRO.

PERSONAL Q55 | MEDIANA Q85

AL PASTOR

CARNE ADOBADA, CEBOLLA, CILANTRO Y ADEREZO DE AGUACATE.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

VEGETARIANA

TOMATES CHERRY, CEBOLLA, CHILE PIMIENTO, ACEITUNAS NEGRAS Y PESTO.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

Pizzas a base de crema y queso Suizo

PREMIUM

LONGANIZA, LOMITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIMICHURRI.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

BLUE PORT

QUESO AZUL, PERAS CARAMELIZADAS Y LASCAS DE ALMENDRA.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

Pizzas especiales

4 QUESOS

SUIZO, MOZARELLA, CHEDDAR Y PARMESANO

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

LA NOMADA

A BASE DE SALSA BARBACOA, CON POLLO, CEBOLLA MORADA, TOCINO Y TORTRIX.

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

KRAKEN (LA DE PULPO!)

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

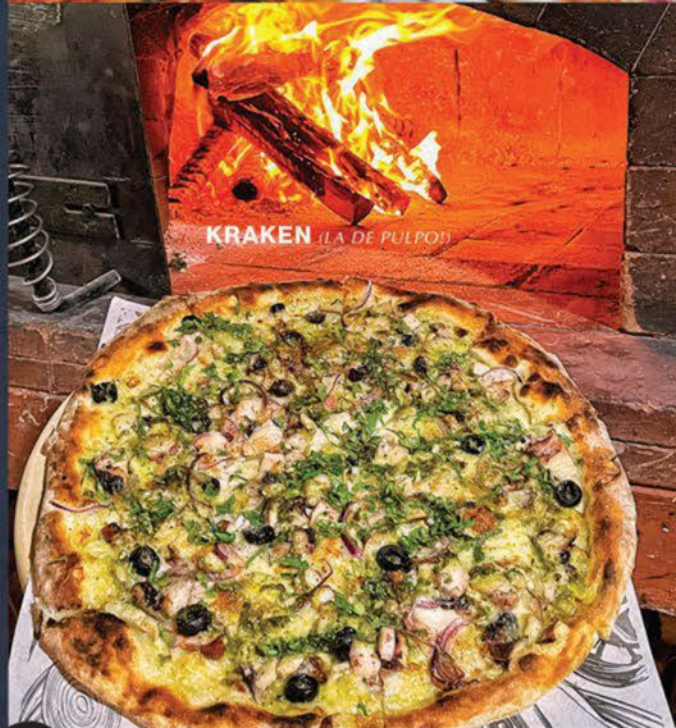
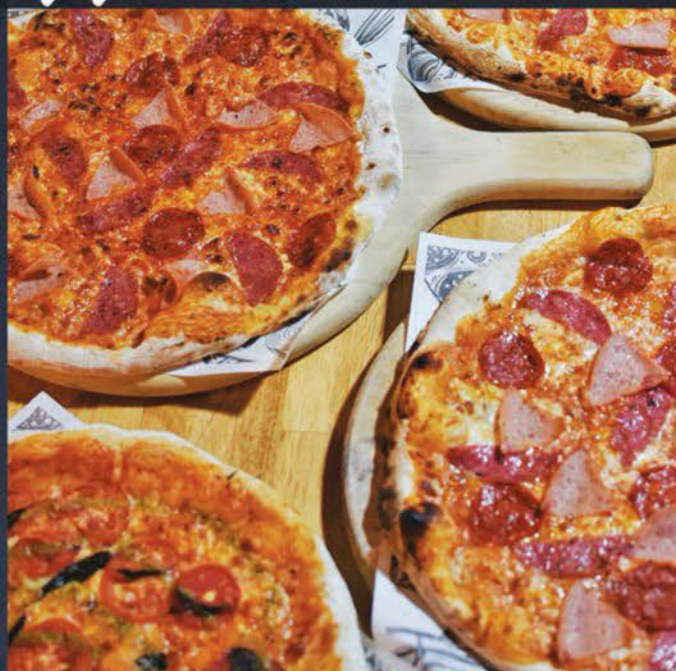
PERSONAL Q75 | MEDIANA Q125

OKTOBERFEST

SALCHICHA ITALIANA, CHAMPINONES, PEPPERONI Y QUESO CHEDDAR

PERSONAL Q65 | MEDIANA Q95

Pizza Artesanal



Calzone

ALFREDO

CREMA DE AJO, QUESO MOZZARELLA, TOCINO, POLLO Y CHAMPINONES.

Q65

DELUXE

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

Q50

PREMIUM

QUESO SUIZO, CREMA, LONGANIZA, LOMITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHIMICHURRI.

Q60

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



PESCADO



PULPO



Ensalada Nomada

UNA MEZCLA DE LECHUGAS VERDES CON ACEITE DE OLIVA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, TOMATES CHERRY, QUESO FETA, ACOMPAÑADA DE UNA REDUCCIÓN BALSÁMICA.

DE POLLO **Q55** - DE LOMITO **Q65**



Blue Pont F O O D H A L L

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:

Blue Pont
COFFEE HOUSE
PIZZA ARTESANAL

N  M A D
CRAFT KITCHEN & BEER

Taninos
WINE & FOOD

7a calle entre 6a y 7a avenida (segundo nivel)

Teléfonos: 5429-6455 | 5598-5549

www.linktr.ee/blueportfoodhall

Gracias por visitarnos!

Síguenos:  

@blueportfoodhall | @blueportcoffee | @nomadcraftkitchen | @taninoswinefood