



PRÓXIMAS CLASES



*jungla*

**KAMADO JOE**  
& **Searwood**

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE

**SAGRADA**  
- TRADICIÓN -  
**MEZCAL**

*jungla*

**KAMADO JOE**  
& **Searwood**

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE

JUEVES 5 DE JUNIO

HORA: 7:00 PM | 3ER NIVEL TIENDA ZONA 10  
13 CALLE 5-72 ZONA 10 | PARQUEO LIMITADO

PRECIO POR PERSONA  
Q375.00

MENÚ

- CAMARONES EN CORTE MARIPOSA EN ADOBO
- PUYAZO AHUMADO
- ENSALADA VERDE CON REMOLACHA, ALMENDRAS  
CAMELIZADAS Y ADEREZO CÍTRICO
- COBBLER DE FRUTAS DE TEMPORADA
- CANTARITO POR SAGRADA MEZCAL

RESERVAS VÍA WHATSAPP  
3 0 3 0 - 6 2 9 8

**SAGRADA**  
- TRADICIÓN -  
**MEZCAL**

TALLER DE ASADO - KAMADO JOE VS WEBER SEARWOOD - JUEVES 5 DE JUNIO



jungla

Cocina  
Expuesta

Segunda Edición

Chef Peter Meng | Sal Local

Sábado 14 de Junio

Hora: 12:30 pm | Bajo Reserva | Jungla Zona 10  
Q500.00 | Menú especial de autor, cerdo completo



— CERVECERÍA —  
**SAN ROQUE**



Peter  
Meng

Llega a Jungla con una experiencia única al fuego: un menú construido a partir del despiece completo de un cerdo. Cada corte, cada músculo, es protagonista en un recorrido gastronómico que celebra el origen, los sabores locales y la cocina como acto consciente.

jungla



jungla

Cocina  
Expuesta

Segunda Edición

Chef Peter Meng | Sal Local

Sábado 14 de Junio

Hora: 12:30 pm | Bajo Reserva  
13 calle 5-72 zona 10 | 3er nivel tienda Zona 10

Precio por persona

Q500.00

El cerdo entero: Pork belly ahumado, chorizo y tacos de cabeza + Rice and beans.  
Ensalada de kale y vegetales a la parrilla.  
Pinchos de camarones con chili crisp avainillado.  
Upside down banana cake a la parrilla.

RESERVAS VÍA WHATSAPP

3 0 3 0 - 6 2 9 8

— CERVECERÍA —  
**SAN ROQUE**

COCINA EXPUESTA - CHEF PETER MENG - 14 DE JUNIO

*jungla*



**Prime Rib**  
*para Papá!*

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE

euro  
vinos

*jungla*

**Prime Rib**  
*para Papá!*

CHEF ANDRÉ AGUIRRE

MARTES 17 DE JUNIO

HORA: 7:00 PM | 3ER NIVEL TIENDA ZONA 10  
13 CALLE 5-72 ZONA 10 | PARQUEO LIMITADO

PRECIO C/MARIDAJE    PRECIO S/MARIDAJE  
Q625.00                    Q500.00

---

MENÚ

PRIME RIB AU JUS CON HORSERADISH  
ENSALADA CESAR AL GRILL  
ACOMPAÑADO DE PAPITAS AL ROMERO Y  
VEGETALES A LA PLANCHA  
MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO

MARIDAJE POR EUROVINOS Y OSCAR ARROYO

---

RESERVAS VÍA WHATSAPP  
3 0 3 0 - 6 2 9 8

euro  
vinos

TALLER DE ASADO - PRIME RIB - MARTES 17 DE JUNIO



*jungla*

# SANTOS

*DE LA PARRILLA*

TOP WINNERS BBQ CHALLENGE  
MASTER CLASS

SAGRADA  
TRADICIÓN  
MEZCAL



*jungla*

# SANTOS

*DE LA PARRILLA*

TOP WINNERS BBQ CHALLENGE

SÁBADO 21 DE JUNIO

HORA: 12:00 PM | 3ER NIVEL TIENDA ZONA 10  
13 CALLE 5-72 ZONA 10 | PARQUEO LIMITADO

PRECIO POR PERSONA  
Q500.00

---

MENÚ

CHICKEN LOLIPOPS  
COMPETITION STYLE RIBS  
SMOKED BRISKET  
ENSALADA DE VEGETALES ASADOS  
POSTRE ESPECIALIDAD DEL CHEF

---

RESERVAS VÍA WHATSAPP  
3 0 3 0 - 6 2 9 8

SAGRADA  
TRADICIÓN  
MEZCAL

MASTER CLASS - CON LOS GANADORES DE BBQ CHALLENGE - 21 DE JUNIO