



MENÚ



NUESTRA HISTORIA

Casa Barril nace en 2023 gracias a la visión y pasión de su fundador, Luis Alberto Mosquera, un hombre cuyo lenguaje del alma siempre ha sido el servicio. Desde muy joven encontró en la parrilla un puente de unión: el fuego, el humo y la carne se convirtieron en la excusa perfecta para compartir con familia y amigos, regalando momentos memorables alrededor de la mesa.

Durante un viaje a Colombia, Luis descubrió el arte de los asados al barril, un método que encendió aún más su espíritu. Fascinado por esta técnica, decidió traerla a Guatemala, no solo como un instrumento de cocina, sino como una forma de transmitir tradición, sabor y calidez.

Así comenzó Casa Barril: primero con la distribución de barriles asadores y luego compartiendo esta pasión en ferias y eventos. Fue precisamente en estos espacios donde nació la segunda línea de vida de Casa Barril: los eventos y el catering.

Cada celebración se convirtió en una oportunidad para servir y sorprender, y pronto, esa misma pasión por enseñar y compartir dio lugar a los talleres de asados al barril, experiencias únicas donde se transmite no solo la técnica, sino también la magia de reunirnos en torno al fuego.

La historia siguió escribiéndose con fuerza: la primera sede abrió sus puertas en el edificio Interamericas, en la zona 10 de Ciudad de Guatemala. En 2025, la demanda y el cariño de tantas personas nos llevaron a dar un nuevo paso: nacer como Steak House en zona 14, con un concepto pionero en el país, 100% dedicado a los asados al barril.

Hoy, Casa Barril es más que un restaurante. Es un homenaje al fuego, a la carne y al encuentro. Una invitación a detener el tiempo, a brindar y a conversar, porque cada barril encendido cuenta una historia... y cada mesa servida, escribe una nueva.

Entradas

CARPACCIO DE RES

Finas lascas de lomo de res, alcaparras, cebolla encurtida de la casa, aceite de oliva, lascas de queso parmesano y limón.

Q 95

TORTILLAS CON PORK BELLY

¡El Original! Platillo con el que iniciamos esta aventura, nuestro Pork Belly al barril, encurtido de cebolla hecho en casa, guacamole, pico de gallo y tortillas

Q 85

TORTILLAS CON CHORIZO AL BARRIL

¡Un clásico chapin! Tortillitas con 8oz de chorizo al barril, acompañadas de frijolitos y guacamol fresco.

Q 75

CHORIZADA AL BARRIL

1 libra de nuestro clásico chorizo, guacamole, frijoles y papas al romero.

Q 135



LONGANIZA CHAPINA

1 libra de nuestra longaniza chapina, guacamole, frijoles y papas al romero. Ligeramente picante.
preguntar por disponibilidad

Q 135

CEVICHE DE PORK BELLY

¡Único en Guate! Nuestro crujiente Pork Belly, tomate, cebolla morada, nuestros tostones de plátano del Pacífico y limón.

Q 95

PROVOLETA (QUESO ASADO)

Creado por Natalio Alba, quien se inspiró en la tradición del asado y los quesos italianos y ahora nosotros lo llevamos del barril a tu mesa, con albahaca de nuestra huerta.

Q 85

TORTILLAS CON QUESO MOZARELLA

Clásico de la casa, 3 tortillas con queso Mozzarella.

Q 55

LIBRA DE PORK BELLY

1 libra de nuestro Pork Belly servido en molcajete, acompañado de guacamole fresco, tortillas y pico de gallo, ideal para compartir.

Q 149



Carnes al Barril

PESCA AL BARRIL

SALMÓN AL BARRIL

Nuestro salmón papillote al barril, bañado en mantequilla cítrica, limón deshidratado, acompañado de vegetales salteados y puré de papa fresco.

Q 149

AVES AL BARRIL

POLLO ENTERO AL BARRIL

Pollo jugoso al barril, sazonado con el rub de la casa y un sutil toque ahumado.

Q 230

PECHUGA DE POLLO AL BARRIL

Pechuga de pollo a la plancha acompañada de dos complementos a tu elección.

Q 95

CERDO AL BARRIL

COSTILLA

Deliciosas costillas de cerdo con el rub de temporada, acompañadas de nuestra salsa BBQ y complementos a tu elección.

Q 165

MATAMBRE

Marinado con nuestro rub de naranja agria y miel de abeja, Una experiencia intensa donde lo jugoso y lo ahumado se equilibran con notas dulces y cítricas. (14 oz)

Q 149

RES AL BARRIL

CALIFORNIA STEAK

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Tierna y jugosa, proviene del cuarto delantero de la res, es apreciado por su sabor y marmoleo.

80Z Q 169
120Z Q 215

COULOTTE

¡El corte rey! Proviene del cuadril trasero de la res, abundante marmoleo y terniza, conocido como: Puyazo, Picaña o Colita de Cuadril.

VER OPCIÓN DE PIEZA ENTERA PARA COMPARTIR

80Z Q 155
120Z Q 205

TRI TIP

Corte primo hermano del Puyazo, sin la grasa externa pero buen marmoleo, una delicia para paladares exquisitos.

80Z Q 155
120Z Q 205

LOMITO

¡El tradicional! Proviene de la región interna y baja de la espalda de la res, cerca de la cadera, el corte más tierno.

80Z Q 165
120Z Q 210



ARRACHERA (LA ORIGINAL)

Proviene de la falda de la res. Es famosa por su sabor, textura tierna y jugosidad. Se popularizó gracias a José Inés Cantú, un carnicero regiomontano que la trajo de Estados Unidos y le dio el nombre de "Arrachera" para diferenciarla y darle un toque más auténtico.

80Z **Q 190**
120Z **Q 260**

ENTRAÑA

Es un corte de carne que proviene de la parte interna de las costillas. Se caracteriza por ser una pieza alargada, estrecha, muy jugosa y sabrosa, gracias a su alto marmoleo.

80Z **Q 240**
120Z **Q 340**

BACK RIBS

¡Las consentidas de la casa! Típico en los asados del sur de América, trozos de costilla central, abundante sabor, lentamente cocinada al barril. Única en Guatemala.

Q 195

SHORT PLATE

Triángulo de costilla, una joya de la casa definitivamente, ideal para compartir o disfrutar con buen apetito, jugosa y tierna.

Q 260



ACOMPañAMIENTOS

para tus platos

PURÉ DE PAPA

ARROZ

PAPAS AL ROMERO

VEGETALES SALTEADOS

PAPAS DE CAMOTE

PICO DE GALLO

GUACAMOLE



Especiales al Barril

ÚNICAMENTE BAJO RESERVA CON MÍNIMO 3 HORAS DE ANTELACIÓN

COULOTTE AL BARRIL

Ganador del Festival Carnívoro 2025, la joya de la corona, el maspreciado. Pieza entera de Culotte importado, asada lentamente al barril por 2 horas, resaltando su marmoleo, jugosidad y sabor único, ideal para compartir 3-5 personas.

Q 799

SHORT RIB AL BARRIL

Clásico de la parrilla argentina en su versión al barril: consiste en una pieza completa de Short Rib importado, con sus característicos huesos grandes. Cocinado lentamente por más de 2 horas. Su intenso sabor y generosa porción lo convierten en el plato perfecto para compartir entre 3 o 4 personas.

Q 725

TOMAHAWK

Originario de Estados Unidos, este corte premium con hueso largo destaca por su imponente presentación y sabor intenso. Cocinado lentamente al barril, conserva una jugosidad excepcional y una suavidad que lo hacen inolvidable. Una experiencia pensada para compartir y disfrutar en grande (1-2 personas)

Q 599

MATAMBRITO AL BARRIL

Hemos reinventado un clásico. Nuestro matambre de cerdo se cocina lentamente y se sazona con nuestro exclusivo rub de naranja agria y miel de abeja. El resultado es una carne increíblemente jugosa y llena de sabor, perfecto para compartir entre 4 a 5 personas.

Q 655

BARRILADA PARA 4

¡La experiencia completa al barril!
Incluye Entrada, 3 cortes y postre, ideal para compartir.
CONFIRMAR OPCIONES DISPONIBLES CON TU MESERO.

Q 1100

Panes y más...

BEEF & BELLY BURGER

Jugosa torta de 70% res y 30% Pork Belly, servida en pan pretzel con alioli, cebollas caramelizadas y queso mozzarella. Un balance perfecto de sabor y textura que la hace única en Guatemala.

Q 95

SÁNGUCHE LIMEÑO

Inspirado en el tradicional pan con chicharrón del Perú, reinterpretado con nuestro Pork Belly al barril. Jugoso, crujiente y lleno de sabor, una fusión que lleva la esencia limeña con el sello único de Casa Barril.

Q 95

Maridajes Perfectos



BURGER IPA

La intensidad de IPA realza los sabores ahumados y jugosos de nuestra hamburguesa, creando un equilibrio audaz y memorable.



SANGUCHE BELGIAN

El carácter suave y aromático de la cerveza belga resalta los sabores cítricos y vibrantes del sánguche, en un maridaje ligero y armonioso.



CEVICHE WEISSEN

Un contraste perfecto: la acidez del ceviche y la suavidad especiada de la Hefeweizen se unen en una experiencia refrescante y única.

Q 110



Bebidas Frías

AGUAPANELA

Hecha con panela de caña, limón fresco y un toque de hierbabuena. En Casa Barril la llevamos más allá: la infusionalamos con nuestro ahumado al barril y la servimos fría, refrescante y llena de tradición.

Q 29

LA LETTY

Limonada de albahaca: Refrescante creación de Letty, preparada con limón fresco y albahaca cosechada en nuestro propio huerto. Una bebida única, aromática y natural, pensada para acompañar la experiencia Casa Barril.

Q 29

SODAS DE VERNO

Refrescante agua mineral preparada con frutos de temporada, una elegante y saludable opción para refrescarte.

Q 29

ROSA DE JAMAICA Q 29

SANTA DELFINA Q 29

GASEOSAS VARIAS Q 20

AGUA PURA Q 20

Bebidas Alcoholicas

**GALLO
CABRO EXTRA
CABRO RESERVA
MODELO
CORONA
Q 30**

**MONTECARLO
Q 35**

**ARTESANAL EL ZAPOTE
(DE LA CASA)
Q 25**

**VINO DE LA CASA
Q 49**

Café y Postres

CAFÉ AMERICANO Q 29

CAPUCCINO Q 35

PALETAS EYES POP Q 20

CHOCOBANANOS Q 20

FLAN DE LA ABUELA Q 45

CHEESECAKE

Al estilo Casa Barril: textura perfecta y final dulce, con frutos del bosque.

Q 45

HELADO AL BARRIL

Cremoso helado con notas ahumadas, coronado con reducción de frutos del bosque al barril.

Q 39

ACOMPaña TU EXPERIENCIA CON TÉ

Elixir Forestal *Bora Bora* *Suspiro Sereno*

Té verde, yerba mate verde, coco rayado, sabores naturales, pétalos de rosa, flor de maíz

Flor de hibisco, cubos de manzana, cubos de papaya, grosellas, grosella negra, frambuesa deshidratada, fresas deshidratadas, flor de maíz.

Cardamomo, regalíz, cilantro, fenogreco, raíz de jengibre, cáscara de naranja.



Q 30

EN CASA BARRIL TAMBIÉN CONTAMOS CON:

- VENTA DE BARRILES
- EVENTOS PRIVADOS (CATERING)
- TALLERES DE ASADO AL BARRIL

¡RESERVA AHORA!

[@casabarril.gt](https://casabarril.gt)  

Tel: 3757 9451 

<https://casabarril.gt> 