



M E N Ú

COCINA NACIONAL ECUADORIAN TRADITIONAL CUISINE

CEVICHES

Ceviches de mi tierra: Todos nuestros ceviches son servidos con frituras andinas y salsas de ají de la casa.
Ceviches of my country: All of our ceviches are served with Andean chips and house chili sauce.

CAMARÓN, AL ESTILO QUITAÑO / SHRIMPS, QUITAÑO STYLE



\$ 13,00

Camarones del pacifico, cocidos, macerados en limón, hierbas andinas, bañados en salsa de tomates frescos, naranja y limones, cebolla, aguacate y cilantro.

Pacific shrimp, cooked, marinated in lemon, Andean herbs, bathed in a sauce of fresh tomatoes, orange and lemons, onion, avocado and coriander.

PESCADO, AL ESTILO MANABITA / FISH, MANABÍ STYLE



\$ 12,00

Corvina cocida en cítricos, servida tomate, aguacate, salsa de maní, cebolla y limón.

Sea bass cooked in citrus fruits, served with tomato, avocado, peanut sauce, onion and lemon.

MIXTO AL ESTILO ESMERALDEÑO / MIXED, ESMERALDAS STYLE



\$ 14,00

Camarón, pescado, servidos con leche de tigre palteado y salsa de tomates frescos, naranja y limones, cebolla, aguacate y cilantro.

Shrimp, fish, served with "leche de tigre" "palteado" made with avocado and sauce of fresh tomatoes, orange and lemons, onion, avocado and coriander.

CEVICHE VEGETARIANO AL ESTILO AMAZÓNICO.

VEGETARIAN CEVICHE, AMAZONIAN STYLE.



\$ 10,00

Palmitos amazónicos, servidos con reducción de tomates y jugo de limones y naranjas, cebolla, tomate y aguacate.

Amazonian palm hearts, served with tomato reduction, lemon and orange juices, onion, tomato and avocado.

MIXTO AL ESTILO ESMERALDEÑO / MIXED, ESMERALDAS STYLE



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden. Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

ENSALADAS TRADICIONALES E INTERNACIONALES / TRADITIONAL AND INTERNATIONAL SALADS

ENSALADA DE AGUACATE / AVOCADO SALAD



\$ 12,00

Relleno con camarón y salsa golf.
Stuffed with shrimp and golf sauce.

ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD



\$ 11,00

Con pollo / With Chicken

ENSALADA VEGETARIANA ENSALADA VEGETARIANA



\$ 10,00

Elaborada con cebolla, servida con chochos, chifles y aguacate, en aderezo de salsa criolla. / *"Salsa criolla", made with onion, served with "chochos" Andean lupin, "chifles" fried green plantain and avocado with creole sauce.*

SOPAS PARA EL FRÍO - HOT SOUPS

BOLAS DE VERDE / GREEN PLANTAIN DUMPLING SOUP



\$ 9,00

Sopa de la costa ecuatoriana a base de plátano verde, lomo de res, maní y bolitas de verde rellenas de carne molida.
Typical Coastal region soup made with green plantain, peanut and green plantain dumplings stuffed with ground meat

LOCRO DE PAPA / ECUADORIAN POTATO AND CHEESE SOUP



\$ 9,00

Variedad de papas andinas, cocidas lentamente, acompañados de queso, aguacate y maíz tostado.
Variety of Andean potatoes, with cheese, avocado, toasted corn.

CALDO DE GALLINA / CHICKEN SOUP



\$ 8,00

Sopa de gallina de campo servida con hierbas andinas y papas.
Free range chicken soup served with Andean herbs and potatoes.

CALDO DE PATAS / ECUADORIAN COW FEET SOUP



\$ 10,00

Sopa de patas de res cocidas con mote, maní y hierbas andinas.
Cow feet soup with boiled hominy, peanut and Andean herbs.

FRITURAS Y SALTEADOS ANDINOS – ANDEAN FRIED AND STIR-FRIED FOOD

VARIEDAD DE EMPANADAS (4 u.) / VARIETY OF "EMPANADAS" (4 u.)

\$. 8,00

De verde(1 u.), morocho(1 u.), ají de gallina (2 u.).

Green plantain (1 u.), "morocho" white corn (1 u.), "aji de gallina" stuffed with chicken and yellow pepper sauce (1 u.).

VARIEDAD DE ENVUELTO (3 u.) / VARIETY OF WRAPPED (3 u.)

\$. 7,00

Envueltos de: Humita, quimbolito, tamal

Humita: steamed fresh corn cakes made from a mixture of freshly ground corn, onion, garlic, cheese, eggs, and cream, which is placed inside corn husks and steamed.

Quimbolito: sweet cake steamed in an achira leaf.

Tamal: made of minced and seasoned chicken in cornmeal dough, wrapped in corn husks and steamed.

BOLÓN / "BOLÓN"

\$. 6,00

Elaborado con plátano verde, combinados con chicharrón de cerdo o queso, bañados con bistec de lomo.

Bolón: Ecuadorian mashed green plantain dumpling balls fried and stuffed with cheese or pork crackling bathed with tenderloin steak sauce.

EMPANADAS (2 u.) / "EMPANADAS" (2 u.)

\$. 7,00

Empanadas de viento XXL

"Empanadas" XXL size, made with flour stuffed with cheese.

MOTE CON CHICHARRÓN/ "MOTE CON CHICHARRON"

\$. 7,00

Mote con chicharrón.

Boiled hominy with crackling pork.

VARIEDAD DE EMPANADAS (4 u.) / VARIETY OF "EMPANADAS" (4 u.)



PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

SECO DE CHIVO ESTILO GUAYACO / "GUAYACO" STYLE GOAT STEW

\$ 16,00

Guiso de chivo macerado con naranjilla, maracuyá y cerveza, acompañado de arroz amarillo, plátanos fritos, papas doradas y ensalada criolla con aguacate, lechuga, cebolla y tomate.

Goat stew dish braised with naranjilla or lulo, passion fruit juice and local beer, with rice, fried ripe plantains, brown potatoes and creole salad with avocado, lettuce, onion and tomato.

SECO DE POLLO AL ESTILO MANABA / "MANABA" STYLE CHICKEN STEW

\$ 14,00

Cocido en sus propios jugos, frutas y especias, servido con plátano frito, papas doradas, arroz amarillo y ensalada criolla con aguacate, lechuga, cebolla y tomate.

Cooked in its owns juices, fruits and spices, served with fried ripe plantains, yellow rice, brown potatoes and creole salad with avocado, lettuce, onion and tomato.

FRITADA QUITEÑA / "FRITADA QUITEÑA" BRAISED PORK DISH

\$ 16,00

Lomitos de cerdo, cuero de cerdo reventado, mote con chicharrón, maduro frito, papas doradas, mini empanada de viento y ensalada criolla con aguacate, lechuga, cebolla y tomate.

Pork loin, fried pig skin, boiled hominy, pork crackling, fried ripe plantains, brown potatoes, mini flour patty and creole salad with avocado, lettuce, onion and tomato.

CARIUCHO DE POLLO LATACUNGUEÑO / CHICKEN "CARIUCHO" FROM LATACUNGA

\$ 16,00

Pollo de granja al grill, bañado en salsa de maní, servido con arroz blanco, papas doradas y ensalada criolla con aguacate, lechuga, cebolla y tomate.

Free-range chicken, bathed in peanut sauce, served with white rice, brown potatoes and creole salad with avocado, lettuce, onion and tomato.

SECO DE CHIVO ESTILO GUAYACO / "GUAYACO" STYLE GOAT STEW



PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

ARROZ CON CAMARÓN AL ESTILO ESMERALDEÑO / ESMERALDEÑO-STYLE SHRIMP RICE \$ 15,00

Combinación de arroz, camarón, vegetales y especias, servidos con patacones y maduro frito.

Combination of rice, shrimp, vegetables and spices, served with "patacones" thick fried green plantain chips and ripe plantains.

ENCOCADO DE PESCADO ESMERALDEÑO / ESMERALDEÑO-STYLE FISH WITH COCONUT SAUCE \$ 17,00

Pescado cocido en jugo de coco, aromatizado con hierbas andinas, servido con maduro frito, plátano verde (patacones), arroz blanco y ensalada criolla con aguacate, lechuga, cebolla y tomate.

Fish cooked in coconut juice, flavored with Andean herbs, served with ripe plantain, "patacones" thick fried green plantain chips, white rice and creole salad with avocado, lettuce, onion and tomato.

CHURRASCO GUAYAQUILEÑO / GUAYAQUILEÑO-STYLE "CHURRASCO" \$ 16,00

Lomo fino de res a la parrilla, acompañado de arroz blanco, papas a la francesa, huevos fritos, salsa criolla caliente y ensalada fresca con aguacate, lechuga y tomate.

Grilled beef tenderloin accompanied by white rice, french fries, fried eggs, hot creole sauce and fresh salad with avocado, lettuce and tomato.

MENESTRA COSTEÑA / COASTAL LENTIL STEW \$ 15,00

Guiso de lentejas con plátano verde, lomo, chuleta o pollo a elección al grill, arroz blanco, maduro frito, patacones y ensalada criolla con aguacate, lechuga, cebolla y tomate.

Lentil stew with green banana, loin, chop or chicken of your choice on the grill, white rice, ripe plantains, "patacones" thick fried green plantain chips and creole salad with avocado, lettuce, onion and tomato.



COCINA INTERNACIONAL / INTERNATIONAL CUISINE

SALMÓN CONO SUR / SOUTH CONE SALMON



\$ 20,50

Macerado en especias, bañado en salsa de la casa servido con wrap de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill.

Macerated in spices, bathed in homemade sauce served with chard wrap with vegetables, grilled cob, sour cream and grilled avocado.

ASADO DE TIRA DE RES / BEEF STRIP ROAST

\$ 16,50

Cocido a baja temperatura, bañado en salsa BBQ asiática, servido con papas a la francesa con queso parmesano, wrap de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill.

Cooked at a low temperature, bathed in Asian BBQ sauce, served with French fries with Parmesan cheese with chard wrap with vegetables, grilled cob, sour cream and grilled avocado.

POLLITO DE GRANJA / FARM CHICKEN

\$ 17,50

Ahumado 12 horas, en salsa reducción de balsámico y uvillas caramelizadas, wrap de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill.

Smoked 12 hours, in balsamic reduction sauce and caramelized gooseberries, served with chard wrap with vegetables, grilled cob, sour cream and grilled avocado.

MARISCOS AL AJILLO / SEAFOOD IN GARLIC SAUCE

\$ 19,50

Camarones, calamares, mejillones y almejas al ajillo servidos con patacones, yucas fritas, chips de trigo, aguacate al grill y encurtido.

Prawns, shrimp, squid, mussels and garlic clams served with "patacones" thick fried green plantain chips, fried yuccas, wheat chips, grilled avocado with onion, tomato and lemon dressing.

VEGGIE GRILL / VEGGIE GRILL



\$ 11,00

Carne tipo hamburguesa de lenteja al grill bañado BBQ asiática, servido con papas a la francesa, wrap de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill con crema agria.

Grilled lentil burger type meat, bathed in Asian BBQ, served with French fries, with chard wrap with vegetables, grilled cob, sour cream and grilled avocado and sour cream.

FAJITAS MIXTAS / MIXED FAJITAS

\$ 16,50

Combinación de lomo, pollo y camarón salteados con vegetales y chilli en polvo, servida con tortillas de trigo calientes, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños.

Combination of tenderloin, chicken and shrimp sautéed with vegetables and chilli powder, served with hot wheat tortillas, guacamole, "pico de gallo", sour cream and jalapeños.

SÁNDWICHES, SNACKS Y HAMBURGUESAS / SANDWICHES, SNACKS AND HAMBURGERS

HAMBURGUESA BLUE O CHEDDAR / *BLUE OR CHEDDAR BURGER*

\$ 13,00

Rellena de queso a elección, acompañadas de tomate, lechuga, cebollas caramelizadas y tocino, servida con papas a la francesa bañada en queso parmesano y aceite de albahaca, salsa tártara y golf.

Stuffed with cheese of your choice, accompanied by tomato, lettuce, caramelized onions and bacon, served with French fries bathed in Parmesan cheese and basil oil, tartar sauce and golf.

CLUB SÁNDWICH / *CLUB SANDWICH*

\$ 13,00

Pan cortado a la plancha, pollo al grill, huevo, tomate, jamón, queso, tocino, aguacate, lechuga, servido con papas a la francesa y salsas de la casa.

Grilled Bread, grilled chicken, egg, tomato, ham, cheese, bacon, avocado, lettuce, served with French fries and house sauces.

CROQUE MONSIEUR / *CROQUE MONSIEUR*

\$ 12,00

Tres deliciosas capas de pan cortado con variedad de quesos y jamones, tortilla de huevo, todo esto a la plancha, gratinado servido con papas a la francesa y salsas de la casa.

Three delicious layers of sliced bread with a variety of cheeses and hams, omelet all this grilled and gratin, with French fries and house sauces.

ALITAS DE POLLO (8 u.) / *CHICKEN WINGS (8 u.)*

\$ 12,00

Acompañado de crudités, crema de ajo y papas fritas rústicas (honey mustard, BBQ, teriyaki).

Accompanied by crudités, garlic cream and with rustic potatoes fries (honey mustard, BBQ, teriyaki).

CALAMARES A LA ROMANA / *SQUID ROMAN STYLE*

\$ 11,00

Crocantes aros de calamar servido con papas fritas rústicas, ensalada criolla con cebolla, tomate y limón, salsa golf y salsa tártara.

Crispy squid rings served with rustic potatoes fries, and creole salad with onion, tomato and lemon with golf and tartar sauce.

SÁNDWICH DE PERNIL / *ECUADORIAN-STYLE ROASTED PORK SANDWICH*

\$ 11,00

Pernil de cerdo marinado con especias tradicionales (cebolla paiteña, ajo, pimienta negra, cerveza, comino y naranja), cocido lentamente hasta lograr una textura tierna y jugosa. Servido en pan artesanal tipo baguette, con curtido criollo, salsa verde de perejil y acompañado de chips de camote.

Pork leg marinated with traditional spices (red onion, garlic, black pepper, beer, cumin, and orange), slowly cooked until tender and juicy. Served on artisan-style baguette bread with curtido criollo (pickled vegetables), a traditional green parsley sauce, and accompanied by sweet potato chips.

PARA LOS GUAGUAS / FOR THE KIDS "GUAGUAS"

DEDOS DE POLLO / CHICKEN FINGERS

\$ 8,00

Servidos con papas a la francesa y salsas de la casa.

Served with French fries and house sauces.

PASTA SPAGUETTI

\$ 8,00

A la boloñesa / Bolognese.

SALCHIPAPAS / FRENCH FRIES

\$ 8,00

Papas a la francesa servidas con salchicha Frankfurt y salsas de la casa.

Served with Frankfurt sausage and house sauces.

BEBIDAS NACIONALES / NATIONAL DRINKS

MOROCHO DULCE CON EMPANADA DE VIENTO / SWEET "MOROCHO" WITH EMPANADA DE VIENTO

\$ 9,00

Bebida ecuatoriana de maíz blanco con especias servida con una empanada de viento tamaño regular.

Ecuadorian beverage sweet and spiced white corn served with one wheat patty regular size.

ROSE RO QUITENÑO / "ROSE RO QUITENÑO"



\$ 9,00

Bebida elaborada a base de infusión de frutas, esencia de rosas y azahares, acompañada con mote y frutas frescas picadas.

Drink made from an infusion of fruit, essence of roses and orange blossoms, accompanied with hominy and chopped fresh fruits.

CANELAZO / "CANELAZO"



\$ 6,00

Bebida a base de jugo de naranjilla con especias y aguardiente de caña.

Drink based on naranjilla juice with spices and schnapps.

VINO HERVIDO / HOT SPICED WINE



\$ 6,00

Bebida caliente con base de vino tinto especiado.

Hot drink based on spiced red wine

CHOCOLATE TRADICIONAL / TRADITIONAL CHOCOLATE

\$ 6,00

Bebida caliente a base de cacao en polvo y leche, acompañado de queso fresco.

Hot drink based on cocoa powder and milk, accompanied by cheese.

En el Hotel Plaza Grande destacamos las tradiciones más antiguas y arraigadas de Quito y las convertimos en experiencias únicas para nuestros huéspedes. La Semana Santa y la Pascua de Resurrección son una buena oportunidad para mezclar dos de estas tradiciones. Los "Helados de Paila" son una forma ancestral de preparar jugos de frutas exóticas ecuatorianas revueltos con hielo picado en grandes ollas de bronce, convirtiéndolos en deliciosos y sabrosos sorbetes. En nuestro Hotel, son un postre emblemático que es servido por un "Cucurucho", personaje de nuestra herencia española que encabeza las procesiones religiosas del Viernes Santo vestido con grandes batas moradas coronadas por un alto bonete morado en señal de penitencia por sus pecados.

At Plaza Grande Hotel we highlight Quito's most ancient and rooted traditions and convert them into unique experiences for our guests. Holy Week and Easter are a good opportunity to blend two of these traditions. "Helados de Paila" are an ancestral way of preparing exotic Ecuadorian fruit juices stirred with crushed ice on large bronze pans, turning them into delicious and savory Sherbets. At our Hotel, these are a signature dessert which is served by a "Cucurucho", a character from our Spanish heritage that leads Good Friday's religious processions dressed in large purple gowns crowned by a tall purple bonnet in signal of penance for their sins.



POSTRES / DESSERTS

ÓPERA / OPERA

\$. 6,00

Bizcochuelo elaborado a base de almendras, sirope a base de café y ganache de chocolate por capas.

Made from almonds, coffee-base syrup and layered chocolate ganache.

HÚMEDA DE CACAO / WET COCOA CAKE

\$. 6,00

Tres tipos de cacao en una sola preparación.

Three types of cocoa in a single preparation.

ESPUMILLA / "ESPUMILLA"



\$. 4,50

Espuma de guayaba amazónica.

Delicious Amazonian guava meringue cream.

SOLSTICIO ECUATORIANO / "ECUADORIAN SOLSTICE"



\$. 7,50

Una mezcla de sabores de las cuatro regiones del Ecuador costa, sierra, oriente e insular servido con una infusión dulce de especias andinas.

A mix of flavors from the four regions of Ecuador: coast, highlands, east and insular served with a sweet infusion of Andean spices.

HELADOS DE PAILA / "HELADOS DE PAILA"

\$. 7,50

Helado de paila servido con suspiro casero y barquillos.

Ice cream made in a large copper bowl called "paila" over ice, served with "suspiro" meringue and "barquillos" wafers rolls.

DELICIAS QUITÉÑAS / DELIGHTS FROM QUITO

\$. 6,50

Pristiños, buñuelos, higos con queso.

"Pristiños" fried pastries with brown sugar cane syrup, "buñuelos" traditional fried dough, figs with cheese.

HIGOS CON QUESO / FIGS WITH CHEESE

\$. 4,50

Served with fresh cheese.



SOLSTICIO ECUATORIANO / "ECUADORIAN SOLSTICE"

Imagen de referencia - Decoración de temporada
Reference image - Seasonal decorations

BEBIDAS / DRINKS

Agua / Water	\$ 2,50
Agua con gas / Sparkling Water	\$ 3,00
Gaseosa / Soda	\$ 3,50
Limonada / Lemonade	\$ 3,50
Limonada Imperial / Imperial Lemonade - sparkling water	\$ 3,50
Jugo Natural / Natural Juice	\$ 3,50
Café Americano / American Coffee	\$ 3,00
Café Cortado / Coffee with a dash of milk	\$ 3,50
Capuccino	\$ 4,00
Mocaccino	\$ 4,00
Vaso de yogurt / Yogurt glass	\$ 3,00
Vaso de leche (caliente o fría) / Glass of milk (hot or cold) A elegir: entera, semi descremada, des lactosada, leche de almendras, soya. <i>Your choice: whole, semi-skimmed, lactose-free, almond milk, soy.</i>	\$ 2,50
Aguas aromáticas / Tea	\$ 2,50
Infusiones de frutas deshidratadas / Infusions	\$ 3,00



BEBIDAS CON ALCOHOL / ALCOHOLIC DRINKS

Negroni	\$ 12,00
Dry Martini	\$ 9,00
Cuba Libre	\$ 8,00
Vodka tonic	\$ 9,00
Gin Tonic	\$ 9,00
Pisco Sour, Maracuyá / <i>Sour, Passion Fruit</i>	\$ 9,00

CERVEZA ARTESANAL SANTANA / HANDCRAFT BEER

Cerveza Artesanal Santana 500 ml	\$ 7,00
Cerveza Artesanal Santana 250 ml	\$ 4,00

Chulla Chela - Cerveza Tripel 9.0% ALC. (Vol.)

Dorada, aroma floral con especias de levadura belgas con bajo amargor.

Chulla Chela – Tripel Beer 9.0% ALC. (Vol.)

Golden, floral aroma with a hint of spices with a mild bitterness.

Irish Red - Cerveza Roja 5.2% ALC. (Vol.)

Roja, con aroma a caramelo, toffee y ciruela.

Irish Red – Red Beer 5.2% ALC. (Vol.)

Dark copper-red, aroma of caramel, toffee and plum.

Stout – Cerveza Negra 6.5% ALC. (Vol.)

Negra intensa, aroma fuerte a malta tostada con notas de café.

Stout – Cerveza Negra 6.5% ALC. (Vol.)

Intense Black, strong aroma of toasted malt with hints of coffee.

CERVEZA / LOCAL BEER

Pilsener	\$ 4,00
Club Premium	\$ 4,00

*Micheladas: 1.50 USD adicional / *Micheladas: 1.50 USD additional

INTERNACIONALES / FOREIGN

Stella Artois	\$ 9,00
Corona	\$ 8,00



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden. Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.