



R O O M S E R V I C E

CEVICHES

Una celebración de frescura y tradición. Cada ceviche es preparado con ingredientes locales de primera calidad, acompañado de crujientes frituras andinas y nuestra salsa de ají artesanal, creada para resaltar los sabores auténticos del Ecuador.

A celebration of freshness and tradition. Each ceviche is crafted with the finest local ingredients, accompanied by crispy Andean chips and our signature house chili sauce, created to enhance Ecuador's authentic flavors.

CEVICHE DE CAMARÓN, ESTILO QUITAÑO / SHRIMPS, QUITAÑO STYLE

\$14,19

Camarones del Pacífico macerados en limón y hierbas andinas, bañados en una fresca salsa de tomate, naranja y limón, con delicados toques de aguacate, cebolla y cilantro.

Pacific shrimp marinated in lemon and Andean herbs, bathed in a refreshing sauce of tomato, orange, and lemon, delicately garnished with avocado, onion, and coriander.

CEVICHE DE PESCADO, ESTILO MANABITA / FISH, MANABÍ STYLE

\$14,19

Corvina fresca cocida en cítricos, servida con tomate, aguacate, cebolla y un toque de nuestra sal prieta.

Fresh sea bass cooked in citrus juices, served with tomato, avocado, onion, and a touch of our black salt.

CEVICHE MIXTO, ESTILO ESMERALDEÑO / MIXED, ESMERALDAS STYLE

\$16,39

Una irresistible combinación de camarón y pescado, bañados en leche de tigre y nuestra salsa de tomates frescos, realzada con notas de naranja, limón y cilantro.

An irresistible combination of shrimp and fish, dressed in "leche de tigre" and our fresh tomato sauce, enhanced with bright notes of orange, lemon, and coriander.

CEVICHE VEGETARIANO, ESTILO AMAZÓNICO / VEGETARIAN CEVICHE, AMAZONIAN STYLE

\$11,00

Palmitos frescos de la Amazonía, delicadamente marinados en jugos cítricos, acompañados de una suave reducción de tomate. Se integran sutiles notas de cebolla encurtida, tomate fresco y aguacate, en un equilibrio de sabores que rinde homenaje a la riqueza natural del bosque tropical.

Fresh Amazonian hearts of palm, delicately marinated in citrus juices, accompanied by a smooth tomato reduction. Subtle notes of pickled onion, fresh tomato, and avocado are harmoniously integrated, creating a balanced flavor that pays tribute to the natural richness of the tropical rainforest.



LIBRE DE GLUTEN /
GLUTEN FREE



LIBRE DE LACTOSA /
LACTOSE FREE



VEGANO /
VEGAN



VEGETARIANO /
VEGETARIAN

ENSALADAS / SALADS

Frescura y color con ingredientes que realzan los sabores de nuestra tierra. /
Freshness and color with ingredients that highlight our land's authentic flavors.



ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD

\$12,10

Hojas de lechuga fresca, aderezo César artesanal, crotones dorados y pollo a la parrilla, arena de tocino, huevo rallado y queso parmesano, en perfecta armonía.

Lettuce leaves, handcrafted Caesar dressing, golden croutons, grilled chicken, bacon crumble, shredded egg, and Parmesan cheese in perfect harmony.

ENSALADA VEGETARIANA / VEGETARIAN SALAD



\$13,20

Una combinación ligera y nutritiva de lechuga romana, chochos andinos, aguacate, tomate, chifles crocantes y aderezada con nuestra reducción de balsámico.

A light and nutritious combination of romaine lettuce, Andean lupini beans, avocado, tomato, and crispy plantain chips, dressed with our house balsamic reduction.

SOPAS TRADICIONALES / TRADITIONAL SOUPS

Sabores que reconfortan el alma, inspirados en recetas tradicionales ecuatorianas que han pasado de generación en generación. *Heart warming flavors inspired by traditional Ecuadorian recipes passed down through generations.*

BOLAS DE VERDE / GREEN PLANTAIN DUMPLING SOUP



\$9,90

Sopa típica de la costa ecuatoriana, elaborada con plátano verde, lomo de res, maní y suaves bolitas de verde rellenas de carne molida.

A typical soup from Ecuador's coastal region, made with green plantain, beef tenderloin, peanut, and soft plantain dumplings filled with ground meat.



LOCRO DE PAPA / ECUADORIAN POTATO AND CHEESE SOUP

\$9,90

Tradicional sopa andina de papas, enriquecida con queso y un sutil toque de achiote, acompañada de aguacate maduro y maíz crocante. Un clásico reconfortante que celebra la calidez y la herencia de la sierra ecuatoriana.

A traditional Andean potato soup enriched with creamy cheese and a hint of annatto, served with ripe avocado and crispy corn. A comforting classic that celebrates the warmth and heritage of Ecuador's highlands.



CALDO DE GALLINA / CHICKEN SOUP



\$8,80

Caldo de pollo mechado, aromatizado con hierbas andinas y acompañado de papas.

Shredded chicken broth, infused with Andean herbs and served with potatoes.



Disponible de 22:00 a 06:30.
Available from 10:00 p.m. to 6:30 a.m.



LIBRE DE GLUTEN /
GLUTEN FREE



LIBRE DE LACTOSA /
LACTOSE FREE



VEGANO /
VEGAN



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 let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

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

Sabores auténticos de nuestra tierra, ideales para compartir y disfrutar del carácter único de la cocina quiteña.

Authentic flavors from our land, perfect for sharing and savoring the unique character of Quito's cuisine.

DUO DE EMPANADAS / EMPANADA DUO

\$6,60

Una selección de empanadas tradicionales: de verde rellena de queso (1), morocho rellena de carne de res (1) y ají de gallina (2), acompañadas de ají de la casa.

A selection of traditional empanadas: green plantain stuffed with cheese (1), "morocho" stuffed with beef (1), and chicken (2), served with our house chili sauce.

EMPANADAS DE VIENTO (2 u.) / CHEESE-FILLED FRIED EMPANADAS (2 u.)

\$7,92

Crocantes y ligeras empanadas de viento en tamaño extragrande, rellenas de queso derretido, espolvoreadas con azúcar. Ligeras, doradas y llenas de sabor.

Crispy and light jumbo "empanadas de viento" filled with melted cheese and sprinkled with sugar. Golden, airy, and full of flavor.

PLATOS TRADICIONALES ANDINOS / TRADITIONAL ANDEAN MAIN COURSES

Recetas tradicionales que narran la historia de nuestra gastronomía, preparadas con pasión y productos locales de calidad.

Traditional recipes that tell the story of our cuisine, prepared with passion and the finest local ingredients.

SECO DE CHIVO AL ESTILO HOTEL PLAZA GRANDE / GOAT STEW IN THE SIGNATURE STYLE OF HOTEL PLAZA GRANDE



\$19,69

Guiso de chivo marinado en naranjilla y cerveza, acompañado de arroz amarillo, plátanos fritos, papas doradas y ensalada criolla con aguacate.

Goat stew marinated with naranjilla and local beer, served with yellow rice, fried ripe plantains, golden potatoes, and a fresh avocado creole salad.

SECO DE POLLO / CHICKEN STEW



\$15,40

Pollo tierno cocido en sus propios jugos con frutas y especias, servido con arroz amarillo, plátano frito, papas doradas y ensalada criolla.

Tender chicken slow-cooked in its own juices with fruits and spices, served with yellow rice, fried ripe plantains, golden potatoes, and a fresh creole salad.

FRITADA QUITAÑA / FRITADA – QUITO-STYLE BRAISED AND FRIED PORK

\$18,70

Jugosos lomos de cerdo y cuero crujiente, acompañados de mote con chicharrón, plátano maduro, papas doradas, mini empanada de viento y ensalada criolla.

Juicy pork loin and crispy pork skin, served with hominy and pork crackling, ripe plantain, golden potatoes, mini cheese empanada, and a fresh creole salad.



Disponible de 22:00 a 06:30.
Available from 10:00 p.m. to 6:30 a.m.



LIBRE DE LACTOSA /
LACTOSE FREE



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 let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

PLATOS TRADICIONALES DE COSTA Y AMAZONIA / TRADITIONAL ECUADOR'S COAST AND AMAZON REGION MAIN COURSES

Disfruta los auténticos sabores tradicionales de la Costa y la Amazonía ecuatoriana, preparados con ingredientes frescos y recetas que honran nuestras raíces.
Enjoy the authentic traditional flavors of Ecuador's Coast and Amazon, prepared with fresh ingredients and recipes that honor our roots.

TONGA MANABITA

\$17,60

Un plato tradicional de la provincia costera de Manabí, elaborado con arroz y pollo sazonado, cocinado en una rica salsa de maní y envuelto en hojas de plátano.

A traditional dish from Ecuador's coastal province of Manabí, made with rice and seasoned chicken, cooked in a rich peanut sauce and wrapped in banana leaves.

COCINA INTERNACIONAL / INTERNATIONAL CUISINE

SALMÓN CONO SUR / SOUTHER HEMISPHERE SALMON



\$26,40

Suave filete de salmón, marinado en finas especias y bañado con una salsa de arazá. Acompañado de un envoltini de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill.

Tender salmon fillet marinated in fine spices and bathed in our arazá sauce. Served with a chard vegetable wrap, grilled corn, sour cream, and grilled avocado.

LOMO DE RES FRANCISCANO (180 gr)/ FRANCISCAN BEEF TENDERLOIN



\$21,89

Exquisito corte de lomo fino de res, sellado a la perfección y bañado con nuestro chimichurri artesanal. Acompañado de papas chauchas, tomate, camote amarillo, espárragos grillados y cebollitas encurtidas.

180 gr beef tenderloin, seared to perfection and topped with our house-made chimichurri. Served with baby potatoes, tomato, yellow sweet potato, grilled asparagus, and pickled pearl onions.

POLLITO DE GRANJA / FARM CHICKEN



\$20,90

Pollo de granja ahumado por 12 horas, con reducción de balsámico y uvillas caramelizadas. Acompañado de envoltini de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill.

Farm-raised chicken smoked for 12 hours, with a balsamic reduction and caramelized golden berries. Served with a chard vegetable wrap, grilled corn, sour cream, and grilled avocado.

TOFU



\$17,60

Delicados cubos de tofu dorados y salteados con un sofrito criollo de tomate, pimiento, cebolla paiteña y hierbas frescas, servido con un envoltini de acelga con vegetales y aguacate al grill.

Delicate golden tofu cubes sautéed with a criollo stir-fry of tomato, bell pepper, Paiteña onion, and fresh herbs, served with a chard vegetable wrap and grilled avocado.



LIBRE DE GLUTEN /
GLUTEN FREE



LIBRE DE LACTOSA /
LACTOSE FREE



VEGANO /
VEGAN



VEGETARIANO /
VEGETARIAN



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 let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.



LASAÑA DE BERENJENA / EGGPLANT LASAGNA



\$17,60

Lomos de berenjena apanados y dorados, rellenos de vegetales salteados lentamente, cubiertos con una delicada salsa pomodoro, tofu gratinado y finalizados con pesto fresco de albahaca. Un plato vegetal lleno de textura, aroma y equilibrio.

Breaded and golden eggplant layers, filled with gently sautéed vegetables, topped with a delicate pomodoro sauce, gratinated tofu, and finished with fresh basil pesto. A plant-based dish full of texture, aroma, and balance.

HAMBURGUESAS, SÁNDUCHES Y SNACKS/ HAMBURGERS, SANDWICHES & SNACKS

HAMBURGUESA 1936 / 1936 HAMBURGER

\$16,50

Hamburguesa de nuestro Bar 1936, con pulled pork, rebanadas de queso cheddar, tocino y aros de cebolla, acompañada de papas fritas y salsas caseras.

1936 Bar Burger, featuring pulled pork, cheddar cheese slices, bacon, and onion rings. Served with French fries and house-made sauces.

CLUB SÁNDUCHE / CLUB SANDWICH

\$15,29

Pan de molde artesanal tostado a la plancha, relleno de pollo a la parrilla, huevo, tomate, jamón, queso, tocino, aguacate y lechuga fresca. Acompañado de papas a la francesa y salsas de la casa.

Griddled artisanal sandwich stuffed with grilled chicken, egg, tomato, ham, cheese, bacon, avocado, and crisp lettuce. Served with French fries and our signature house sauces.



SÁNDWICH DE PERNIL / ECUADORIAN-STYLE ROASTED PORK SANDWICH

\$12,50

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.



Disponible de 22:00 a 06:30.
Available from 10:00 p.m. to 6:30 a.m.



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 let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

SABORES DE ANTAÑO / FLAVORS OF THE PAST

Un recorrido por las bebidas más queridas de nuestra tradición, preparadas con recetas que han pasado de generación en generación. / *A journey through the most beloved drinks of our tradition, prepared with time-honored recipes passed down through generations.*

MOROCHO DULCE CON EMPANADA DE VIENTO / SWEET MOROCHO WITH FRIED CHEESE EMPANADA

\$9,90

Bebida de maíz blanco con notas dulces y especias, servida con una empanada de viento recién hecha.

Sweet white corn beverage with subtle spices, served with a freshly made "empanada de viento."

ROSE ROQUITO

\$9,90

Refrescante infusión de frutas con esencia de rosas y azahares, acompañada de mote y frutas frescas picadas.

Refreshing fruit infusion with rose and orange blossom essence, served with hominy and chopped fresh fruits.

CANELAZO

\$6,60

Bebida caliente de naranjilla con especias y toque de aguardiente de caña.

Hot drink made with naranjilla fruit, spices, and a hint of sugarcane schnapps.

VINO HERVIDO / HOT SPICED WINE

\$6,60

Deliciosa bebida caliente con vino tinto especiado, ideal para las noches frías.

Delicious hot drink made from spiced red wine, perfect for chilly nights.

CHOCOLATE TRADICIONAL / TRADITIONAL HOT CHOCOLATE

\$7,70

Preparado con cacao ecuatoriano y leche, acompañado de queso fresco.

Made with Ecuadorian cocoa and milk, served with fresh cheese.

PARA LOS GUAGUAS / FOR THE KIDS "GUAGUAS"

Opciones deliciosas pensadas especialmente para los más pequeños de la casa.
Delicious options, crafted especially for the little ones.

DEDOS DE POLLO / CHICKEN FINGERS

\$9,35

Crujientes tiras de pollo empanizadas, servidas con papas a la francesa y acompañadas de salsa honey mustard y salsa BBQ.

Crispy breaded chicken tenders, served with French fries and accompanied by honey mustard and BBQ sauces.

PASTA SPAGUETTI

\$9,35

Clásico spaghetti a la boloñesa, con salsa casera a base de tomate y carne molida.

Classic spaghetti Bolognese, with a house-made tomato and ground beef sauce.



LIBRE DE GLUTEN /
GLUTEN FREE



LIBRE DE LACTOSA /
LACTOSE FREE



VEGANO/
VEGAN



VEGETARIANO/
VEGETARIAN



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 let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

Cucurucho

El Cucurucho es uno de los personajes más emblemáticos de la Semana Santa en la capital del Ecuador. Vestido con una larga túnica morada y un sombrero cónico que cubre por completo el rostro, representa la penitencia, la fe y la humildad ante Dios. Su atuendo, imponente y enigmático, ha convertido a esta figura en un verdadero ícono visual de la procesión de Jesús del Gran Poder, la más multitudinaria y solemne del país.

Más que un personaje, el Cucurucho es un símbolo vivo de la espiritualidad y la cultura de Quito, capaz de impactar con su presencia solemne y a la vez cautivar a quienes presencian esta manifestación única de fe.

The Cucurucho is one of the most emblematic figures of Holy Week in Ecuador's capital. Dressed in a long purple robe and a conical hood that completely covers the face, he represents penance, faith, and humility before God. His imposing and enigmatic attire has made this figure a true visual icon of the procession of Jesús del Gran Poder, the largest and most solemn in the country.

More than just a character, the Cucurucho is a living symbol of Quito's spirituality and culture, capable of making a profound impression with his solemn presence while captivating all who witness this unique manifestation of faith.

Diabluma

Nuestra inspiración en el Aya Huma, personaje principal del Inti Raymi, la fiesta andina dedicada al sol y a la cosecha. Su nombre en quichua significa "cabeza de espíritu", y su imagen está cargada de simbolismo. Se distingue por su máscara de dos rostros que miran en direcciones opuestas, representando la dualidad del mundo andino: día y noche, bien y mal, vida y muerte.

Su vestimenta es colorida, adornada con tejidos tradicionales y cascabeles, mientras que su danza es vigorosa, llena de saltos y giros que transmiten fuerza y conexión con lo sagrado. Más que un danzante, el Aya Huma es un guardián de la memoria ancestral, una figura que une lo espiritual con lo terrenal y mantiene viva la identidad cultural de los pueblos andinos.

Our inspiration is the Aya Huma, the central figure of Inti Raymi, the Andean festival dedicated to the sun and the harvest. Its name in Quichua means "spirit head," and its image is full of symbolism. It is distinguished by a mask with two faces looking in opposite directions, representing the duality of the Andean world: day and night, good and evil, life and death.

Its attire is colorful, adorned with traditional textiles and bells, while its dance is vigorous, filled with jumps and spins that express strength and a deep connection to the sacred. More than just a dancer, the Aya Huma is a guardian of ancestral memory—a figure that unites the spiritual and the earthly, keeping alive the cultural identity of Andean communities



POSTRES / DESSERTS

Un final dulce para una experiencia inolvidable. Nuestros postres combinan tradición y creatividad, destacando ingredientes ecuatorianos con un toque sofisticado.

A sweet ending to an unforgettable experience. Our desserts blend tradition and creativity, highlighting Ecuadorian ingredients with a sophisticated touch.



TORTA DE MAQUEÑO / MAQUEÑO PLANTAIN CAKE

\$8,69

Torta suave y húmeda de plátano maqueño maduro con queso, que combina sabores dulces y salados tradicionales.

Soft, moist cake made with ripe maqueño plantain and cheese, blending traditional sweet and savory flavors.



HÚMEDA DE CACAO / WET COCOA CAKE

\$8,69

Una experiencia intensa con tres tipos de cacao ecuatoriano en una sola preparación.

An intense experience with three types of Ecuadorian cocoa in a single creation.

ESPUMILLA DE GUAYABA / GUAVA MERINGUE "ESPUMILLA"

\$6,60

Tradicional espuma de guayaba, ligera, fresca y llena de sabor.

Traditional guava meringue, light, fresh, and full of flavor.

HIGOS CON QUESO / FIGS WITH CHEESE

\$6,60

Dulces higos confitados acompañados de queso fresco.

Sweet candied figs served with fresh cheese.



Disponible de 22:00 a 06:30.
Available from 10:00 p.m. to 6:30 a.m.



LIBRE DE LACTOSA /
LACTOSE FREE



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 let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

PLAZA
GRANDE