

PLAZA  
GRANDE



M E N Ú

# COCINA NACIONAL - ECUADORIAN TRADITIONAL CUISINE

## CEVICHE

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 GUAYAQUILEÑO / SHRIMPS, GUAYAQUIL STYLE** \$. 11,50

Camarones del pacífico, 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** \$. 9,50

Corvina cocida en cítricos, servida tomate, aguacate, salsa de maní, cebolla y vinagre de plátano.  
*Sea bass cooked in citrus fruits, served with tomato, avocado, peanut sauce, onion and banana vinegar.*

**MIXTO AL ESTILO ESMERALDEÑO / MIXED, ESMERALDAS STYLE** \$. 10,50

Camarón, pescado y langostino, servidos con jugo de ceviche de pescado y salsa de tomates frescos, naranja y limones, cebolla, aguacate y cilantro.  
*Shrimp, fish and prawn, served with fish ceviche juice and sauce of fresh tomatoes, orange and lemons, onion, avocado and coriander.*

**CEVICHE VEGETARIANO AL ESTILO AMAZÓNICO. (VEGETARIANO) / VEGETARIAN CEBICHE, AMAZONIAN STYLE. (VEGETARIAN)** \$. 8,50

Palmitos amazónicos, servidos con reducción de tomates y jugos de limones y naranjas, cebolla, tomate y aguacate.  
*Amazonian palm hearts, served with tomato reduction, lemon and orange juices, onion, tomato and avocado.*

## ENSALADAS TRADICIONALES E INTERNACIONALES / TRADITIONAL AND INTERNATIONAL SALADS

**AGUACATE / AVOCADO** \$. 11,00

Relleno con camarón y langostino.  
*Stuffed with shrimp and prawn.*

**ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD** \$. 10,00

Con pollo / With Chicken

**SALSA CRIOLLA (VEGETARIANO) / (VEGETARIAN)** \$. 9,00

Alborada con cebolla, servida con chochos, chifles y aguacate  
*"Salsa criolla", made with onion, served with "chochos" Andean lupin, "chifles" fried green plantain and avocado*



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included  
Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.*



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

VARIEDAD DE EMPANADAS / VARIETY OF "EMPANADAS" \$ 8,00

De verde, morocho, ají de gallina.  
Green plantain, "morocho" white corn, "aji de gallina" stuffed with chicken and yellow pepper

VARIEDAD DE ENVUELTOS / VARIETY OF WRAPPED \$ 9,00

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 cormeal dough, wrapped in corn husks and steamed.

BOLONES / "BOLONES" \$ 4,00

Bolones queso, o chicharrón.  
"Bolones" fried mashed green plantain dumpling balls stuffed with cheese or crackling pork.

EMPANADAS / "EMPANADAS" \$ 5,00

Empanada de viento XXL  
"Empanadas" XXL size, made with flour stuffed with cheese.

MOTE / "MOTE" \$ 5,00

Mote con chicharrón.  
Boiled hominy with crackling pork.

## SOPAS PARA EL FRÍO - HOT SOUPS

BOLAS DE VERDE / GREEN PLANTAIN DUMPLING SOUP \$ 8,00

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

LOCRO DE PAPA / ECUADORIAN POTATO AND CHEESE SOUP \$ 8,00

Variiedad 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 \$ 7,00

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 \$ 9,00

Sopa de patas de res cocidas con maíz blanco, maní y hierbas andinas.  
Cow feet soup with white hominy corn, peanut and Andean herbs.



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.



## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

SECO DE CHIVO ESTILO GUAYACO / "GUAYACO" STYLE GOAT STEW \$ 12,50

Guiso de chivo macerado con naranjilla, maracuyá y cerveza, acompañado de arroz, plátanos fritos y ensalada criolla con aguacate.

*Goat stew dish braised with naranjilla or lulo, passion fruit juice and local beer, with rice, fried ripe plantains, creole sauce with avocado.*

SECO DE POLLO AL ESTILO MANABA / "MANABA" STYLE CHICKEN STEW \$ 12,50

Cocido en sus propios jugos, frutas y especias, servido con plátano maduro, arroz blanco y ensalada criolla.

*Cooked in its owns juices, fruits and spices, served with fried ripe plantains, white rice and creole sauce.*

FRITADA QUITIÑA / "FRITADA QUITIÑA" BRAISED PORK DISH \$ 16,00

Lomitos de cerdo, cuero de cerdo horneado, mote, chicharrón, plátano maduro frito, papas doradas, empanadas, aguacate y ensalada criolla.

*Pork loin, baked pork leather, boiled hominy, pork crackling, fried ripe plantains, brown potatoes, empanadas, avocado and "salsa criolla".*

CARIUCHO DE POLLO LATACUNGUEÑO / CHICKEN "CARIUCHO" FROM LATACUNGA \$ 16,00

Pollo de granja confitado en grasa de cerdo, bañado en salsa de maní y pepa de sambo, servido con arroz blanco, papa al vapor, aguacate, lechuga y ensalada criolla.

*Free-range chicken confit in pork fat, bathed in peanut sauce and sambo seed, served with white rice, steamed potato, avocado, lettuce and "salsa criolla".*

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

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

*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 plátano maduro, plátano verde (patacones), arroz blanco y ensalada criolla.

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

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

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

*Grilled beef tenderloin accompanied by white rice, french fries, fried eggs, avocado salad, onion, tomato, lettuce, parsley, vinaigrette and hot creole sauce.*

MENESTRA COSTEÑA / COASTAL LENTIL STEW \$ 15,00

Guiso de lentejas con plátano verde, lomo o chuleta a elección al grill, arroz blanco, plátanos maduros, patacones y ensalada criolla.

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



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.



## COCINA INTERNACIONAL / INTERNATIONAL CUISINE

### SÁNDWICHES, SNACKS Y HAMBURGUESAS / SANDWICHES, SNACKS AND HAMBURGERS

#### HAMBURGUESA BLUE O CHEDDAR / BLUE OR CHEDDAR BURGER

\$. 11,50

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

\$. 10,50

Pan cortado a la plancha, pollo horneado, huevo, tomate, jamón, tocino, aguacate, lechuga, servido con papas a la francesa y salsas de la casa.  
*Grilled Bread, baked chicken, egg, tomato, ham, bacon, avocado, lettuce, served with French fries and house sauces.*

#### CROQUE MONSIEUR / CROQUE MONSIEUR

\$. 8,50

Tres deliciosas capas de pan cortado con variedad de quesos y jamones, todo esto a la plancha, acompañado de: tortilla de huevo, papas a la francesa y salsas de la casa.  
*Three delicious layers of sliced bread with a variety of cheeses and hams, all this grilled, accompanied by: omelet, French fries and house sauces.*

#### ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS

\$. 11,00

Acompañado de crudités, crema de ajo y papas fritas (honey mustard, BBQ, teriyaki).  
*Accompanied by crudité, garlic cream and French fries (honey mustard, BBQ, teriyaki).*

#### CALAMARES A LA ROMANA / SQUID ROMAN STYLE

\$. 9,50

Crocantes aros de calamar servido con papa fritas, salsa criolla, limón y salsa tártara.  
*Crispy squid rings served with French fries, Creole sauce, lemon and tartar sauce.*

#### SÁNDWICH DE PANCETA / PANCETTA SANDWICH

\$. 10,00

Cerdo cocido a baja temperatura servido en pan artesanal, salsa criolla y guacamole, servido con chips andinos.  
*Low-temperature cooked pork served on artisan bread, creole sauce and "guacamole" avocado sauce, served with Andean chips.*



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.*



## COCINA INTERNACIONAL / INTERNATIONAL CUISINE

### SALMÓN CONO SUR / SOUTH CONE SALMON

\$. 18,50

Macerado en especias, bañado en salsa de la casa servido con crema agria, vegetales albardados con espinaca, mazorcas grilladas, crema de queso y aguacates al grill.

*Macerated in spices, bathed in homemade sauce served with sour cream, wrapped vegetables with spinach, grilled cobs, cream cheese and grilled avocados.*

### ASADO DE TIRA DE RES / BEEF STRIP ROAST

\$. 16,50

Cocido a baja temperatura, bañada en salsa BBQ asiática, servido con papas a la francesa bañada en queso parmesano, vegetales albardados con espinaca, mazorcas grilladas, crema de queso y aguacates al grill.

*Cooked at a low temperature, bathed in Asian BBQ sauce, served with French fries bathed in Parmesan cheese, wrapped vegetables with spinach, grilled cobs, cream cheese and grilled avocados.*

### POLLITO DE GRANJA / FARM CHICKEN

\$. 17,50

Ahumado 12 horas, bañado en pesto y uvas caramelizadas, servido con vegetales, mazorcas grilladas, crema de queso y aguacates al grill.

*Smoked 12 hours, bathed in pesto and caramelized gooseberries, served with vegetables, grilled cobs, cream cheese and grilled avocados.*

### MARISCOS AL AJILLO / SEAFOOD IN GARLIC SAUCE

\$. 27,00

Langostinos y camarones al ajillo servidos con patacones, yucas fritas, tortillas de maíz, aguacate al grill y ensalada criolla.

*Prawns and shrimps in garlic sauce served with "patacones" thick fried green plantain chips, fried yuccas, corn tortillas, grilled avocado and creole salad.*

### VEGGIE GRILL (VEGETARIANO) / VEGGIE GRILL (VEGETARIAN)

\$. 11,00

Lomo de lenteja al grill bañado BBQ asiática, servido con papas a la francesa, vegetales albardados con espinaca, mazorcas grilladas, crema de queso y aguacates al grill.

*Grilled lentil loin bathed in Asian BBQ, served with French fries, wrapped vegetables with spinach, grilled corn on the cob, cream cheese and grilled avocados.*

### FURIA DEL FRAILE (STIR-FRY) / FRIAR'S FURY (STIR-FRY)

\$. 16,50

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

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

## PARA LOS GUAGUAS / FOR THE KIDS "GUAGUAS"

### DEDOS DE POLLO / CHICKEN FINGERS

\$. 7,50

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

*Served with French fries and house sauces.*

### PASTA

\$. 7,00

A la boloñesa / Bolognese.

### SALCHIPAPAS / FRENCH FRIES

\$. 7,50

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

*Served with Frankfurt sausage and house sauces.*



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.*



## POSTRES / DESSERTS

### VOLTEADO DE PIÑA / PINEAPPLE CAKE

Suave pionono de piña servido con frutas exóticas.  
*Smooth pineapple cake served with exotic fruits.*

\$. 6,00

### HÚMEDA DE CACAO / WET COCOA CAKE

Tres tipos de cacao en una sola preparación.  
*Three types of cocoa in a single preparation.*

\$. 6,00

### ESPUMILLA / "ESPUMILLA"

Espuma de guayaba amazónica.  
*Delicious Amazonian guava meringue cream.*

\$. 4,50

### HELADOS DE PAILA / "HELADOS DE PAILA"

Mora y Guanábana servidos con suspiros y barquillos.  
*Ice cream made in a large copper bowl called "paila" over ice, blackberry and soursop served with "suspiros" meringues and "barquillos" wafers rolls.*

\$. 7,50

### DELICIAS QUITENAS / DELIGHTS FROM QUITO

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

\$. 6,50

## BEBIDAS NACIONALES / NATIONAL DRINKS

### MOROCHO DULCE / SWEET "MOROCHO"

Bebida ecuatoriana de maíz con especias.  
*Ecuadorian spiced corn pudding drink.*

\$. 6,00

### ROSERO QUITENÑO / "ROSERO QUITENÑO"

Bebida ecuatoriana.  
*Beverage made with infusion of fruit peels, spices and rose petals, accompanied with chopped hominy and fresh diced fruits..*

\$. 6,00



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included  
Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.

## BEBIDAS / DRINKS

Agua / Water	\$ 2,50
Agua con gas / Sparkling Water	\$ 3,00
Gaseosa / Soda	\$ 3,50
Limonada / Lemonade	\$ 3,00
Limonada Imperial / Imperial Lemonade - sparkling water	\$ 3,50
Jugo Natural / Natural Juice Maracuyá, naranja, mora, guanábana, sandía, papaya, melón. <i>Passion fruit, orange, blackberry, guanabana, watermelon, papaya, cantaloupe.</i>	\$ 3,50
Café Americano / American Coffee	\$ 3,00
Café Cortado / Coffee with a dash of milk	\$ 3,00
Capuccino	\$ 3,50
Mocaccino	\$ 3,50
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. <i>Your choice: whole, semi-skimmed, lactose-free, almond milk.</i>	\$ 2,50
Té, Infusiones, aromáticas / Tea, Infusions Manzanilla, anís, cedrón, menta, té verde, te negro. <i>Camomille, anise, lemon verbena, mint, green tea, black tea.</i>	\$ 2,50



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Servicio desde las 7:00 a 22:00 / Service from 7:00 to 22:00

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.*



## BEBIDAS CON ALCOHOL / ALCOHOLIC DRINKS

Cerveza local / <i>Local beer</i>	\$ 4,00
Cerveza Erdinger / <i>Erdinger beer</i>	\$ 8,00
Copa de vino tinto y blanco / <i>Red or White wine glass</i>	\$ 6,00
Copa de vino espumante / <i>Sparkling wine glass</i>	\$ 6,00
Whisky J.W Walker Rojo / <i>Red Label J.W Walker Whisky</i>	\$ 12,00
Whisky J.W Walker Negro / <i>Black Label J.W Walker Whisky</i>	\$ 12,00
Whisky Chivas 12 años / <i>12 years Chivas Whisky</i>	\$ 12,00
Cuba Libre	\$ 8,00
Vodka tonic	\$ 8,00
Chilcano	\$ 8,00
Screwdriver	\$ 8,00



Impuestos y servicios incluidos - *Taxes and services included*  
Servicio desde las 7:00 a 22:00 / *Service from 7:00 to 22:00*

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.*