



MENÜ





1534

1910 - 1930

1936 - 1962

1970 - 1990

2005 - 2007

2007

ACTUALIDAD





NUESTRA HISTORIA

OUR HISTORY

A la llegada de los españoles, esta cuadra fue dada a Francisco Pizarro como el primer líder de la conquista, en una extensión de media manzana como correspondía a los conquistadores de privilegio. Posteriormente, se asigna este solar a Juan Díaz de Hidalgo en el primer trazado del mapa de la "Villa de San Francisco de Quito". Se le conoce a la casa como el "Palacio Hidalgo"

Upon the arrival of the Spanish, this block was granted to Francisco Pizarro, as the first leader of the conquest, in an area of half a city block, as was customary for privileged conquistadors. Later on, this plot was assigned to Juan Díaz de Hidalgo in the first layout plan of the "Villa de San Francisco de Quito." The house then became known as the "Hidalgo Palace."

Hereda la Casa la familia Guarderas Villacís. Crean el famoso restaurante Pichincha y la oficina del Periódico "El Día".

The Guarderas Villacís family inherited the house. They established the famous Pichincha restaurant and the offices of the newspaper El Día.

Desde 1936 a 1943 comienza la transformación de la casa en el Hotel Majestic que se inaugura en 1943 y funciona hasta 1962.

From 1936 to 1943, the house began its transformation into the Majestic Hotel, which was inaugurated in 1943 and operated until 1962.

Mutualista Pichincha mantiene oficinas en la planta baja y la bóveda en el subsuelo y las plantas altas las ocupa el FONSAL.

Mutualista Pichincha kept offices on the ground floor and the vault in the basement, while the upper floors were occupied by FONSAL.

La empresa H.O.V. Hotelera Quito realiza la compra del edificio, la decoración y restauración fue realizada por la reconocida diseñadora Adriana Hoyos de Pérez.

The company H.O.V. Hotelera Quito purchased the building, and the restoration and interior design were carried out by the renowned designer Adriana Hoyos de Pérez.

El 11 de enero de 2007, el Hotel Plaza Grande abrió sus puertas, conocido hasta hoy como el "Primer Hotel de Quito".

Un lugar que honra y preserva las tradiciones, compartiéndolas con cada huésped y visitante mediante sonrisas cálidas, un servicio excepcional y la esencia única que define a la hospitalidad ecuatoriana. "Creamos experiencias únicas, cuidando cada detalle."

On January 11, 2007, Hotel Plaza Grande opened its doors, known to this day as the "First Hotel of Quito."

A place that honors and preserves traditions, sharing them with every guest and visitor through warm smiles, exceptional service, and the unique essence that defines Ecuadorian hospitality. "We create unique experiences, taking care of every detail."

céviches

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

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.

\$12⁹⁰



CEVICHE DE PESCADO, ESTILO MANABITA / FISH, MANABÍ STYLE

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.

\$12⁹⁰



CEVICHE MIXTO, ESTILO ESMERALDEÑO / MIXED, ESMERALDAS STYLE

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.

\$14⁹⁰



CEVICHE VEGETARIANO, ESTILO AMAZÓNICO / VEGETARIAN CEVICHE, AMAZONIAN STYLE

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 hearts of palm from the Amazon, 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..

\$10⁰⁰



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.

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.

CORONA DE AGUACATE / AVOCADO SALAD

Delicada corona de aguacate, rellena con camarones y langostino del Pacífico, bañados en una suave salsa Marie Rose.

Delicate avocado crown filled with Pacific shrimp and prawn, gently coated in a smooth Marie Rose sauce.

\$12⁰⁰



ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD

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.

\$11⁰⁰

ENSALADA VEGETARIANA / VEGETARIAN SALAD

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

\$12⁰⁰



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



LIBRE DE LACTOSA
LACTOSE FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



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.

sopas tradicionales traditional soups



Sabores que reconfortan el alma, inspirados en recetas tradicionales ecuatorianas que han pasado de generación en generación.

Heartwarming flavors inspired by traditional Ecuadorian recipes passed down through generations.



BOLAS DE VERDE / GREEN PLANTAIN DUMPLING SOUP

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.

\$9⁰⁰



LOCRO DE PAPA / ECUADORIAN POTATO AND CHEESE SOUP

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.

\$9⁰⁰

CALDO DE GALLINA / CHICKEN SOUP

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

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

\$8⁰⁰



CALDO DE PATAS / TRADITIONAL BEEF TROTTER SOUP

Reconfortante sopa elaborada con patas de res, mote, maní y un toque de hierbas de los Andes.

Comforting soup made with cow feet, hominy, peanut, and a touch of Andean herbs.

\$12⁰⁰



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



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.

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.

VARIEDAD DE EMPANADAS (4 U.) / TRADITIONAL STUFFED PASTRIES (4 U.)

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.

\$9⁵⁰

DUO DE EMPANADAS / EMPANADA DUO

Un dúo de empanadas tradicionales: verde (1) y morocho (1), acompañado de nuestro ají de la casa.

A pairing of two traditional empanadas: green plantain (1) and "morocho" corn (1), served with our house chili sauce.

\$6⁰⁰

BOLÓN

Clásico bolón de verde, relleno con chicharrón de cerdo o queso, acompañado con bistec de carne o huevo frito.

Classic green plantain bolón, stuffed with pork cracklings or cheese, served with beef steak or fried egg.

\$8⁰⁰

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

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.

\$7²⁰

MOTE CON CHICHARRÓN/ HOMINY CORN SERVED WITH CRISPY PORK BELLY

Tradicional mote acompañado de crujiente chicharrón, acompañado de cebolla y tomate con tostado, un clásico quiteño que nunca pasa de moda.

Traditional hominy served with crispy pork crackling, accompanied by onions, tomatoes, and toasted corn — a timeless Quito classic.

\$9²⁰

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 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

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.

\$17⁹⁰



SECO DE POLLO / TENDER CHICKEN SLOW

Pollo tierno cocido en sus propios jugos con frutas y especias, servido con arroz amarillo, plátano frito, papas doradas y ensalada criolla.
Cooked in its own juices with fruit and spices, served with yellow rice, fried plantain, golden potatoes, and a traditional Ecuadorian-style salad.

\$14⁰⁰



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

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.

\$17⁰⁰

CARIUCHO DE POLLO LATACUNGUEÑO / CHICKEN IN PEANUT SAUCE

Pollo de granja a la parrilla, bañado en cremosa salsa de maní, acompañado de arroz blanco, papas doradas y ensalada criolla.
Grilled free-range chicken topped with creamy peanut sauce, served with white rice, golden potatoes, and a fresh creole salad.

\$16⁰⁰



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 dishes from ecuador's coast and amazon

Auténticos sabores tradicionales de la Costa y la Amazonía ecuatoriana, recetas que honran nuestras raíces.
Authentic traditional flavors of Ecuador's Coast and Amazon, recipes that honor our roots.

ARROZ CON CAMARÓN AL ESTILO DEL LITORAL
SHRIMP RICE – COASTAL ECUADORIAN STYLE

Arroz salteado con camarones frescos, vegetales y especias, acompañado de patacones crujientes y plátano maduro frito.
Rice sautéed with fresh shrimp, vegetables, and spices, served with crispy green plantain “patacones” and fried ripe plantains.

\$16²⁰



ENCOCADO DE PESCADO ESMERALDEÑO
FISH IN COCONUT SAUCE – ESMERALDAS STYLE

Pescado fresco cocido en leche de coco, aromatizado con hierbas andinas, acompañado de patacones, arroz blanco, plátano maduro y ensalada criolla.

Fresh fish cooked in coconut milk, infused with Andean herbs, served with crispy green plantain “patacones,” white rice, ripe plantain, and a fresh creole salad.

\$17⁵⁰



CHURRASCO GUAYAQUILEÑO / GUAYAQUIL-STYLE GRILLED BEEF

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

Grilled beef loin served with white rice, French fries, fried eggs, warm creole sauce, and a fresh salad with avocado.

\$17⁵⁰



TONGA MANABITA

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.

\$16⁰⁰

MAITO DE PESCADO/ FISH WRAPPED IN BANANA LEAVES (MAITO)

Pescado y yuca envueltos en hojas de plátano y asados a la parrilla, impregnada con especias tradicionales ecuatorianas que le aportan un sabor ahumado y tierno, acompañado de ensalada criolla. Un plato clásico de la región amazónica.

Fish and yuca wrapped in banana leaves and grilled, infused with traditional Ecuadorian spices for a tender, smoky flavor, served with criolla salad. A classic dish from the Amazon region.

\$16⁰⁰



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.

cocina internacional international cuisine



SALMÓN CONO SUR / SOUTHER HEMISPHERE SALMON

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.

\$24⁰⁰



ASADO DE TIRA DE RES / BRAISED BEEF SHORT RIBS

Tira de res cocida lentamente a baja temperatura, glaseada en salsa BBQ asiática. Servida con papas a la francesa al parmesano, envoltini de acelga con vegetales, mazorca grillada, crema agria y aguacate al grill.

Beef ribs slowly cooked at low temperature and glazed in Asian-style BBQ sauce. Served with Parmesan-seasoned French fries, a chard vegetable wrap, grilled corn, sour cream, and grilled avocado.

\$20⁰⁰

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

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.

\$19⁹⁰



POLLITO DE GRANJA / FARM CHICKEN

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.

\$19⁰⁰



FETTUCCINE AGLIO OLIO CON MARISCOS FETTUCCINE AGLIO OLIO WITH SEAFOOD MEDLEY

Delicado fettuccine salteado en aceite de oliva extra virgen, ajo y perejil fresco, acompañado de un suave salteado de mariscos al vino blanco.

Delicate fettuccine sautéed in extra virgin olive oil, garlic, and fresh parsley, served with a light seafood sauté in white wine.

\$19⁹⁰

TOFU

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.

\$16⁰⁰



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.

hamburguesas y sánduches hamburgers and sandwiches

Sabores clásicos del mundo con un toque local. Una propuesta ideal para quienes buscan una experiencia casual con buen gusto y excelencia.

Classic global flavors with a local touch. Perfect for those looking to enjoy a casual experience with great taste and excellence.

HAMBURGUESA 1936® / 1936 HAMBURGER®

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.

\$15⁰⁰

CLUB SÁNDUCHE / CLUB SANDWICH

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.

\$13⁹⁰

SANDUCHE DE PERNIL / ECUADORIAN-STYLE ROASTED PORK SANDWICH

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.

\$11⁵⁰

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

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."

\$9.00



ROSE RO QUITENO

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.

\$9.00



CHICHA

Bebida ancestral de origen andino, elaborada a base de maíz fermentado, ligeramente dulce y refrescante, con notas suaves de especias. Servida fría.

An ancestral Andean beverage made from fermented corn, mildly sweet and refreshing, with subtle spiced notes. Served cold.

\$6.00



CANELAZO

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.

\$6.00



VINO HERVIDO / HOT SPICED WINE

Deliciosa bebida caliente con vino tinto especiado, ideal para las noches frías.
Delicious hot drink made from spiced red wine, perfect for chilly nights.

\$6.00

CHOCOLATE TRADICIONAL / TRADITIONAL HOT CHOCOLATE

Preparado con cacao ecuatoriano y leche, acompañado de queso fresco.
Made with Ecuadorian cocoa and milk, served with fresh cheese.

\$6.00



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

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

Crujientes dedos de pollo empanizados con papas a la francesa y salsas de la casa.

Crispy breaded chicken fingers, served with French fries and house-made sauces.

\$8⁵⁰

PASTA SPAGUETTI

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.

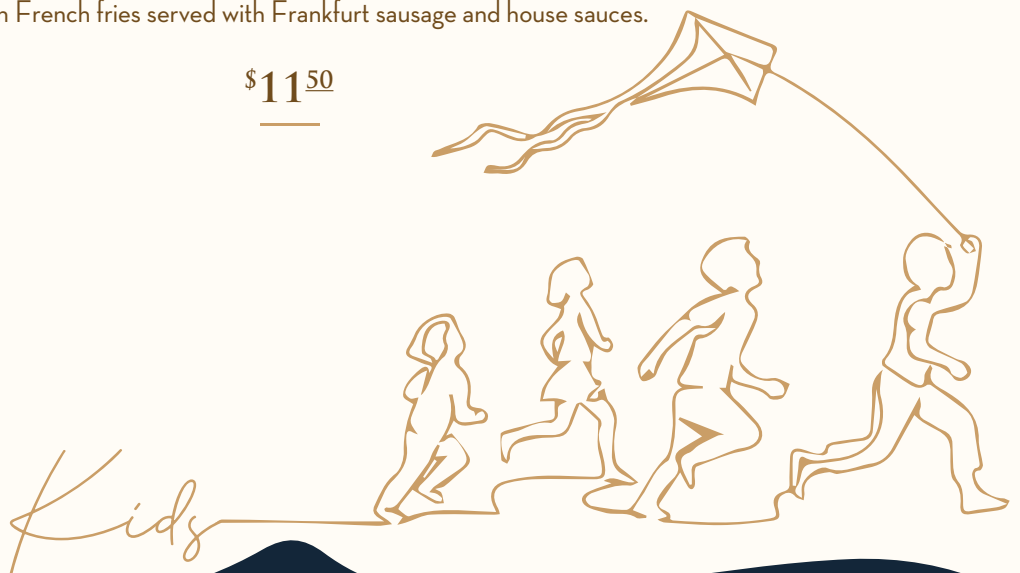
\$13⁹⁰

SALCHIPAPAS / FRENCH FRIES

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

Golden French fries served with Frankfurt sausage and house sauces.

\$11⁵⁰



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.

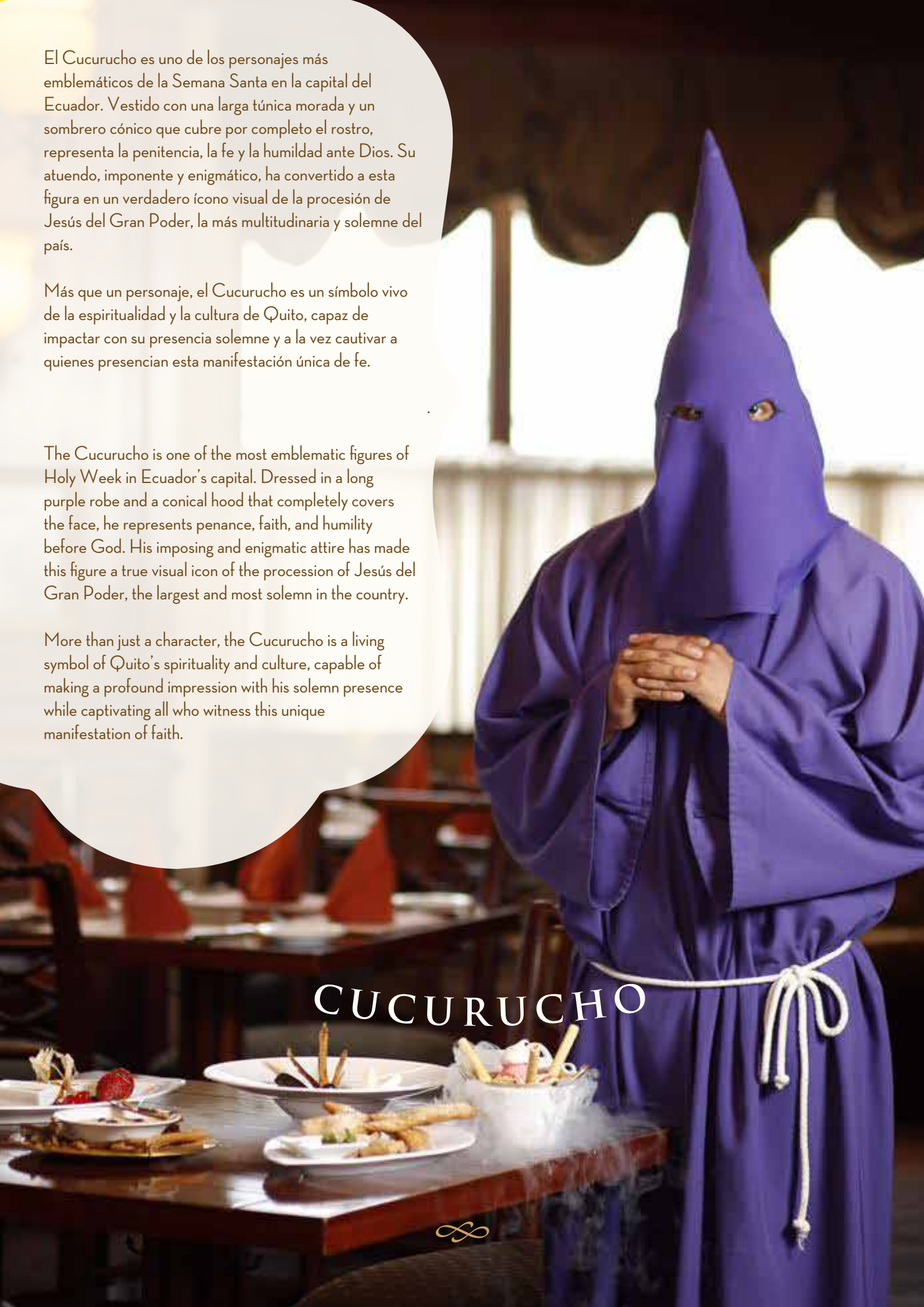
Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

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.



CUCURUCHO

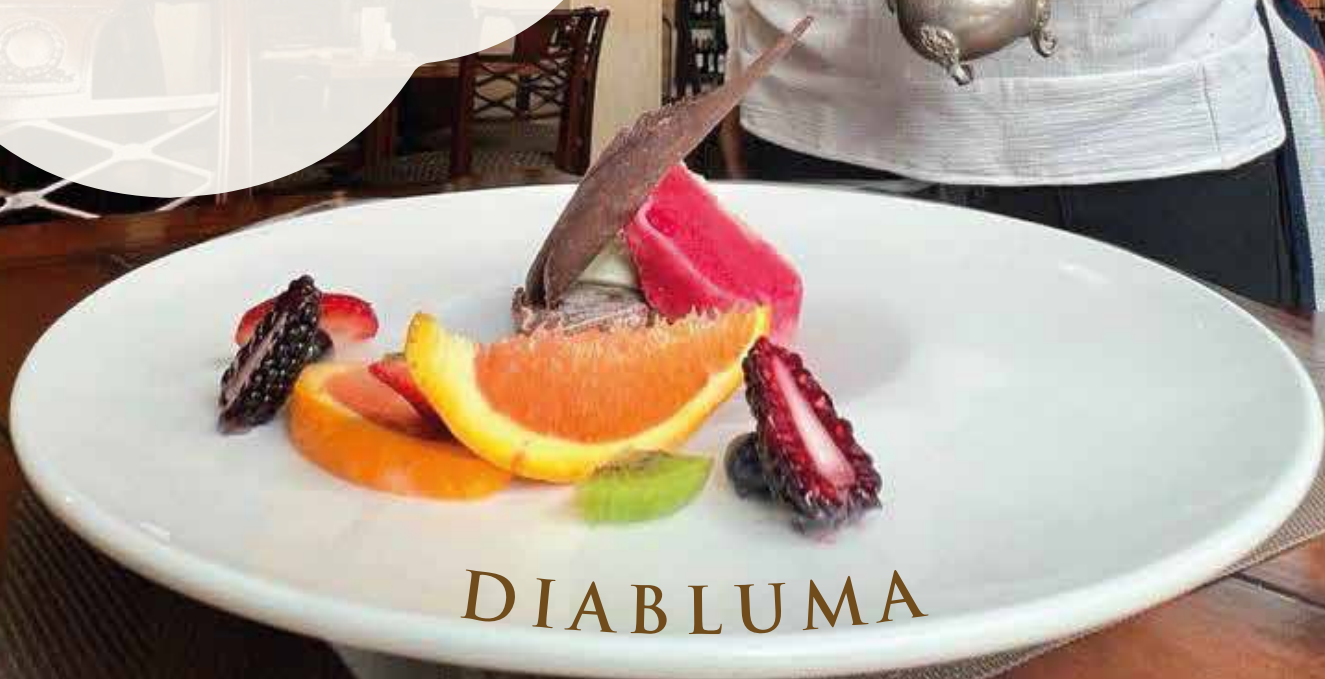


Nuestra inspiración en el Aya Huma, personaje principal del Inti Raymi, la fiesta andina dedicada al sol y a la cosecha. Su nombre en quichua significa “cabeza de espíritu”, y su imagen está cargada de simbolismo. Se distingue por su máscara de dos rostros que miran en direcciones opuestas, representando 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.



DIABLUMA



postres desserts

TORTA DE MAQUEÑO/ MAQUEÑO PLANTAIN CAKE \$7⁹⁰

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 \$7⁹⁰

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” \$6⁰⁰

Tradicional espuma de guayaba, ligera, fresca y llena de sabor.
Traditional guava meringue, light, fresh, and full of flavor.

SOLSTICIO ECUATORIANO / “ECUADORIAN SOLSTICE” \$9²⁰

Particulares crepes rellenos de helado que representan la Sierra, Costa y Amazonía, acompañado de infusión de hierbas y servido por el personaje Aya Huma.
Unique crepes filled with ice cream representing the Highlands, Coast, and Amazon, served with herbal infusion and presented by the character Aya Huma.

HELADO SERVIDO EN PAILA / “HELADOS DE PAILA” \$9²⁰

Helado artesanal servido en paila de bronce, acompañado de sirope de mora, suspiro casero y barquillos crujientes. Presentado por el entrañable personaje del Cucurucho, guardián de nuestras tradiciones quiteñas.
Artisanal ice cream served in a traditional bronze pan, accompanied by blackberry syrup, homemade meringue, and crispy wafer rolls. A refreshing experience, presented by the beloved character El Cucurucho, guardian of Quito's traditions.

TRILOGIA DELICIAS QITEÑAS / QUITO DELIGHTS TRILOGY \$9⁰⁰

Un trío tradicional: pristiños con miel de panela, buñuelos y dulces higos con queso.
A traditional trio: fried “pristiños” with brown sugar syrup, dough fritters, and sweet figs with cheese.

MERENGÓN DE GUANABANA/ SOURSOP MERENGÓN \$7⁰⁰

Crujiente base de suspiro, rellena con suave crema de guanábana y flambeada con aguardiente de caña, que realza sus notas frutales y su carácter artesanal.
Crispy meringue base filled with smooth soursop cream, flambéed with sugarcane aguardiente to enhance its fruity notes and artisanal character.

HIGOS CON QUESO/ FIGS WITH CHEESE \$6⁰⁰

Dulces higos confitados acompañados de queso fresco.
Sweet candied figs served with fresh cheese.



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN 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.

bebidas sin alcohol soft 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 ⁷⁵
Café Americano / American Coffee	\$3 ⁰⁰
Café Cortado / Coffee with a dash of milk	\$3 ⁵⁰
Espresso Simple	\$3 ⁰⁰
Espresso Doble	\$4 ⁰⁰
Espresso macchiato	\$3 ⁵⁰
Capuccino	\$4 ⁰⁰
Mocaccino	\$4 ⁰⁰
Vaso de yogurt / Yogurt glass	\$3 ⁰⁰
Aguas aromáticas / Herbal Teas	\$2 ⁵⁰
Infusiones de frutas deshidratadas / Dried Fruit Infusions	\$3 ⁰⁰
Vaso de leche (caliente o fría) / Glass of milk (hot or cold)	\$2 ⁵⁰
A elegir: entera, semidescremada, deslactosada, leche de almendras, soya. Your choice: whole, semi-skimmed, lactose-free, almond milk, soy.	

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.



Bar 1936 ubicado en el subsuelo del Hotel Plaza Grande

Bar 1936 located in the basement of the Hotel Plaza Grande





PLAZAGRANDEQUITO.COM

