

*Café
Plaza Grande*

DESAYUNOS

|
BREAKFAST



DESAYUNOS

BREAKFAST

Sabores que celebran la tradición ecuatoriana, elaborados con la frescura de ingredientes locales.

Flavors that celebrate Ecuadorian tradition, crafted with the freshness of local ingredients.

DESAYUNO EL CHULLA / “EL CHULLA” BREAKFAST

Una propuesta ligera y equilibrada. Aromáticas, café, té o chocolate caliente, acompañados de jugo natural fresco. Se sirve con una canasta de panes dulces y salados, mantequilla y mermelada, además de frutas de temporada con yogurt y granola.

A light and balanced option: Aromatic infusions, coffee, tea, or hot chocolate, accompanied by fresh natural juice. Served with a basket of sweet and savory breads with butter and jam, along with seasonal fruits with yogurt and granola.

El Chulla Quiteño

El Chulla Quiteño es un personaje tradicional de Quito, elegante, pícaro y orgulloso de sus raíces. Representa al mestizo quiteño de antaño: enamorado, cortés, amante de la fiesta y defensor de las costumbres de su ciudad. Con sombrero, pañuelo y paso seguro, el chulla encarna el espíritu alegre, ingenioso y romántico de la capital ecuatoriana.

The Chulla Quiteño is a traditional character from Quito—elegant, witty, and proud of his roots. He represents the mestizo of earlier times: charming, courteous, fond of festivities, and a guardian of his city’s customs. With his hat, handkerchief, and confident stride, the chulla embodies the joyful, clever, and romantic spirit of Ecuador’s capital.

\$11⁰⁰

DESAYUNO DE CANTUÑA / “CANTUÑA” BREAKFAST

Un desayuno que honra la tradición quiteña con sabores auténticos y variedad. Incluye aromáticas, café, té o chocolate caliente, acompañado de jugo natural y una canasta de panes dulces y salados con mantequilla y mermelada.

Se sirve con frutas de temporada con yogurt y granola. Un delicioso plato que combina un mini sánduche de pernil, una mini empanada de morocho y un mini mote con chicharrón. Para completar, huevos al gusto con dos guarniciones a elegir entre chorizo, llapingachos o papa revocada con mapahuira.

A breakfast that honors Quito’s tradition with authentic flavors and variety. Includes aromatic infusions, coffee, tea, or hot chocolate, accompanied by fresh natural juice and a basket of sweet and savory breads with butter and jam.

Served with seasonal fruits with yogurt and granola. A delicious plate featuring a juicy mini pork sandwich, a crispy mini morocho empanada, and a traditional mini mote with pork cracklings. To complete, eggs cooked to order with two side dishes of your choice: pork sausage, potato patties (llapingachos), or sautéed potatoes with pork fat (mapahuira).

Cantuña

Cantuña es uno de los personajes más conocidos de las leyendas quiteñas. Se le recuerda como un hábil indígena constructor del período colonial, famoso por la historia del atrio de la Iglesia de San Francisco. Según la leyenda, al no poder terminar la obra a tiempo, Cantuña habría hecho un pacto con el diablo, pero lo engañó astutamente ocultando una piedra, lo que impidió que el demonio cumpliera el trato. Su figura simboliza la astucia, la resistencia y la sabiduría del pueblo indígena.

Cantuña is one of the most iconic characters in Quito’s traditional legends. He is remembered as a skilled Indigenous builder from the colonial period, best known for the story of the atrium of the Church of San Francisco. According to the legend, unable to complete the work on time, Cantuña made a pact with the devil but cleverly deceived him by hiding one final stone, preventing the demon from fulfilling the agreement. His figure represents ingenuity, resilience, and the wisdom of the Indigenous people.

\$15⁰⁰

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.

DESAYUNO PUENTE ROTO / “PUENTE ROTO” BREAKFAST

Un desayuno lleno de carácter y tradición, inspirado en la hermosa ciudad de Cuenca. Incluye aromáticas, café, té o chocolate caliente, acompañado de jugo natural y una canasta de panes dulces y salados con mantequilla y mermelada. Servido con frutas de temporada con yogurt y granola. Un delicioso plato que combina un mini tamal, delicadas bonitisimas con muselina de aguacate y un mini mote sucio. Para culminar, huevos al gusto con dos guarniciones a elegir entre chorizo, llapingachos o papa revolcada con mapahuira.

A breakfast full of character and tradition, inspired by the beautiful city of Cuenca. Includes aromatic infusions, coffee, tea, or hot chocolate, accompanied by fresh natural juice and a basket of sweet and savory breads with butter and jam. Served with seasonal fruits with yogurt and granola. A delicious plate combining a mini tamal, delicate bonitisimas with avocado mousseline, and a mini mote sucio. To finish, eggs cooked to order with two side dishes of your choice: Ambato-style sausage, potato patties (llapingachos), or sautéed potatoes with pork fat (mapahuira).

El Puente Roto

El Puente Roto, ubicado en Cuenca, Ecuador, es uno de los símbolos históricos más reconocidos de la ciudad. Construido originalmente en el siglo XIX sobre el río Tomebamba, su estructura fue parcialmente destruida por una gran inundación en 1950. Desde entonces, el puente quedó incompleto, convirtiéndose en un monumento que recuerda la fuerza de la naturaleza y la historia de la ciudad.

The Puente Roto, located in Cuenca, Ecuador, is one of the city's most iconic historical landmarks. Originally built in the 19th century over the Tomebamba River, the bridge was partially destroyed by a major flood in 1950. Since then, it has remained unfinished, becoming a monument that reflects both the power of nature and the city's history.

\$15⁰⁰

DESAYUNO PORTEÑO / “PORTEÑO” BREAKFAST

Inspirado en la riqueza y frescura de los sabores tradicionales de la costa ecuatoriana. Incluye aromáticas, café, té o chocolate caliente, acompañado de jugo natural y una canasta de panes dulces y salados con mantequilla y mermelada. Servido con frutas de temporada con yogurt y granola. Un exquisito plato que combina mini bolones de verde rellenos de queso y chicharrón, acompañados de un jugoso bistec de carne. Para finalizar, un omelette de camarones, acompañado de una mini corona de aguacate.

Inspired by the richness and freshness of traditional flavors from Ecuador's coastal region.

Includes aromatic infusions, coffee, tea, or hot chocolate, accompanied by fresh natural juice and a basket of sweet and savory breads with butter and jam. Served with seasonal fruits with yogurt and granola. A delightful dish combining mini green plantain bolones filled with cheese and pork cracklings, served alongside a juicy beef steak. To finish, a tender shrimp omelette accompanied by a mini avocado crown.

El Porteño

El Porteño es el habitante tradicional de Guayaquil, ciudad puerto de la Costa ecuatoriana. Alegre, extrovertido y orgulloso de su tierra, refleja el espíritu cálido y dinámico del Guayas. Su forma espontánea de hablar, su amor por el mar, la comida costeña y la música tropical lo convierten en un símbolo vivo de la identidad guayaquileña.

The Porteño is the traditional resident of Guayaquil, the port city of Ecuador's coast. Cheerful, outgoing, and proud of their homeland, they embody the warm and energetic spirit of the Guayas region. Their spontaneous way of speaking, love for the sea, coastal cuisine, and tropical music make them a vibrant symbol of Guayaquil's identity.

\$17⁰⁰

GLOSARIO GLOSSARY

Llapingacho: Tradicional tortilla de papa rellena de queso, dorada a la plancha. Is a traditional Ecuadorian potato patty stuffed with cheese, grilled until golden.

Chicharron: Carne de cerdo frita hasta quedar crujiente por fuera y jugosa por dentro. Is pork fried until crisp on the outside and tender inside.

Chorizo: Embutido sazonado con especias y achiote, de sabor intenso. A seasoned sausage flavored with spices and annatto.

Mapahuira: Grasa dorada y sabrosa que resulta de freír carne de cerdo. Golden, flavorful fat rendered from frying pork.

Bonitisimas: Tortillas de harina de maíz. Corn flour tortillas.

Mote sucio: Mote cocido mezclado con grasa de cerdo (mapahuira). Cooked hominy mixed with pork fat (mapahuira).

Bolon de verde: Es una masa elaborada con plátano verde asado y frito, moldeada en forma de bola. It is a dough made from roasted and fried green plantain, shaped into a ball.

COMPLEMENTOS DE DESAYUNO BREAKFAST COMPLEMENTS

HUEVOS AL GUSTO / EGGS COOKED TO ORDER \$4⁰⁰

Cocidos a la copa o duros, fritos, benedictinos, pochados, revueltos u omelette, acompañados de tocino y salchicha

Soft- or hard-boiled, fried, Benedict, poached, scrambled, or omelet-style eggs, served with bacon and sausage.

PANCAKES O WAFFLES O TOSTADAS FRANCESAS \$5⁰⁰ PANCAKES, WAFFLES, OR FRENCH TOAST

Pancakes, waffles o tostadas francesas, esponjosos y recién preparados, servidos con miel de maple, mantequilla fresca, miel de maple y mermelada, espolvoreados con azucar impalpable

Pancakes, waffles, or French toasts, fluffy and freshly prepared, served with maple syrup, fresh butter, and jam, lightly dusted with powdered sugar.

BOWL INDIVIDUAL DE FRUTAS / SEASONAL FRUIT BOWL \$4⁰⁰



Una colorida selección de frutas frescas de temporada, acompañadas de granola crocante y un shot de yogurt natural.

A vibrant selection of fresh seasonal fruits, paired with crunchy granola and a shot of natural yogurt.

AVENA DE LA CASA (BIRCHERMÜESLI) / HOMEMADE OATMEAL (BIRCHERMÜESLI) \$4⁰⁰

Nuestra avena Bircher es una deliciosa mezcla de yogurt y crema, combinada con trozos frescos de plátano, peras y manzanas, que ofrece una opción saludable y reconfortante para comenzar el día.

Our Bircher oatmeal is a delicious blend of yogurt and cream, combined with fresh pieces of banana, pear, and apple, offering a healthy and comforting way to start your day.



PLAZAGRANDEQUITO.COM

