



ROOM SERVICE

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

\$11,00

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.

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.*



LOCRO DE PAPA / ECUADORIAN POTATO AND CHEESE SOUP



\$9,00

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



\$8,00

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

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

HAMBURGUESAS, SÁNDWICHES Y SNACKS/ BURGERS, SANDWICHES & SNACKS

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.



SÁNDWICH DE PERNIL / ECUADORIAN-STYLE ROASTED PORK SANDWICH

\$11,50

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 desde 22:00 pm a las 06:30 am.
Available from 10:00 p.m. to 6:30 a.m.



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 we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

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 \$7,90

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 \$7,90

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.

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

Descubre nuestra variedad de bebidas para acompañar tu experiencia gastronómica.

Discover our variety of drinks to complement your dining experience.

- | | |
|---|--------|
| • Agua / Water | \$2,50 |
| • Agua con gas / Sparkling Water | \$3,00 |
| • Gaseosa / Soda | \$3,50 |
| • Jugo Natural / Natural Juice | \$3,75 |
| • Café Americano / American Coffee | \$3,00 |
| • Café Cortado / Coffee with a dash of milk | \$3.50 |
| • Vaso de yogurt / Yogurt glass | \$3,00 |
| • Aguas aromáticas / Tea | \$2,50 |
| • Infusiones de frutas deshidratadas / Infusions | \$3,00 |
| • Vaso de leche (caliente o fría) / Glass of milk (hot or cold) | \$2,50 |

A elegir: entera, semi descremada, des lactosada, leche de almendras, soya.

Your choice: whole, semi-skimmed, lactose-free, almond milk, soy.

CERVEZA / LOCAL BEER

- | | |
|----------------|--------|
| • Pilsener | \$4,00 |
| • Club Premium | \$4,00 |

INTERNACIONALES / FOREIGN

- | | |
|---------------------------|--------|
| • Stella Artois (Bélgica) | \$6,00 |
| • Corona (México) | \$6,00 |

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

- | | |
|--|--------|
| • Lata de Cerveza 330 ml /
Beer Can 330 ml | \$6,00 |
| • Stout – Cerveza Negra
6.5% ALC / Stout – Dark
Beer 6.5% ALC. | |

VINO / WINE

- | | Copa /
Glass | Botella /
Bottle |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------|
| • Viña Tinto Maipo Merlot | \$6,00 | \$22,00 |
| • Viña Blanco Maipo Sauvignon Blanc | \$6,00 | \$22,00 |
| • Vino Blanco Del Morro Chardonnay | \$6,00 | \$28,00 |



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.

PLAZA
GRANDE