

# Café Plaza Grande



M E N Ú

## DESAYUNOS / BREAKFAST

### DESAYUNO EL CHULLA / "EL CHULLA" BREAKFAST

Aguas aromáticas, café, té o chocolate - Canasta de panes (dulces y salados) o tostadas con mantequilla y mermelada - Jugo natural .Plato de frutas con yogurt. **\$ 9,00**  
*Infusions, coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) or toasts with butter and jam - Natural juice, Seasonal fruit plate with yogurt.*

### DESAYUNO DEL FRAILE / FRIAR'S BREAKFAST

**\$ 12,00**

Aguas aromáticas, café, té o chocolate - Canasta de panes (dulces y salados) o tostadas con mantequilla y mermelada - Jugo natural - Plato de frutas con yogurt. Huevos al gusto (fritos, omelet, revueltos, tibios) con guarniciones: hashbrown - salchicha de ternera – tocino.  
*Infusions, coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) or toasts with butter and jam - Natural juice - Seasonal fruit plate with yogurt. Eggs cooked to order (fried, omelet, scrambled, hard of soft boiled) accompanied by side dish: Hash brown - Veal sausage - Bacon.*

### DESAYUNO DE CANTUÑA / "CANTUÑA" BREAKFAST

**\$ 13,00**

Aguas aromáticas, café, té o chocolate, Canasta de pan con mantequilla, y mermelada, porción de quesos y embutidos, Plato de frutas con yogurt – Jugo natural – Mini sándwich de perrito en pan artesanal – Mini empanada de verde, Mote con chicharrón.  
Huevos al gusto (fritos, omelet, revueltos, tibios) con una guarnición a elección: hashbrown - salchicha de ternera – tocino.  
*Infusions, coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) with butter and jam, cheese and cold meats - Seasonal fruit plate with yogurt - Natural juice- Mini pork leg sandwich on homemade bread – Mini "Empanada" made with green plantain, boiled hominy with "chicharrón" pork crackling. Eggs cooked to order (fried, omelet, scrambled, hard of soft boiled) accompanied by one side dish at your choice: Hash brown - Veal sausage - Bacon.*

### DESAYUNO "LA FUENTE DE LOS SUSPIROS" / "LA FUENTE DE LOS SUSPIROS" BREAKFAST

**\$ 13,00**

Aguas aromáticas, café, té o chocolate - Canasta de pan con mantequilla y mermelada, porción de quesos y embutidos - Plato de frutas con yogurt – Jugo Natural - Mote pillo con chorizo – Mini humita. - Cecina de cerdo.  
Huevos al gusto (fritos, omelet, revueltos, tibios) con una guarnición a elección: hashbrown - salchicha de ternera – tocino.  
*Infusions, coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) with butter and jam, cheese and cold meats -Seasonal fruit plate with yogurt - Natural juice - "Mote pillo" boiled hominy with scrambled eggs and chorizo, mini "humita", "Cecina" thin pork steaks. Eggs cooked to order (fried, omelet, scrambled, hard of soft boiled) accompanied by one side dish at your choice: Hash brown - Veal sausage - Bacon.*



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 "LA DAMA TAPADA" / "LA DAMA TAPADA" BREAKFAST \$ . 14,00

Aguas aromáticas, café, té o chocolate, canasta de pan con mantequilla, y mermelada, porción de quesos y embutidos, plato de frutas con yogur, tigrillo o bolón bañados con bistec de lomo, mini tamal, tortilla de maduro con queso. Huevos al gusto (fritos, omelet, revueltos, tibios) con una guarnición a elección: hashbrown - salchicha de ternera – tocino.

*Infusions, coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) with butter and jam, cheese and cold meats, seasonal fruit plate with yogurt, "tigrillo" or "bolon" fried mashed green plantain dumpling balls stuffed with cheese or crackling pork bathed both with tenderloin steak sauce, mini "tamal" wrapped cornmeal stuffed with chicken, sweet plantain patties with cheese.*

*Eggs cooked to order (fried, omelet, scrambled, hard of soft boiled) accompanied by one side dish at your choice: Hash brown - Veal sausage - Bacon.*

### COMPLEMENTOS DE DESAYUNO / BREAKFAST COMPLEMENTS

#### HUEVOS AL GUSTO / EGGS COOKED TO ORDER \$ . 4,00

A la copa, fritos, benedictinos, revueltos, omelette acompañados de tocino, jamón, salchicha, queso, tomate, pimientos y cebolla.

*Hard of soft boiled, fried, eggs Benedict, scrambled, omelet with bacon, ham, sausage, cheese, tomato, peppers and onion.*

#### PANCAKES O WAFFLES O TOSTADAS FRANCESAS / PANCAKES OR WAFFLES OR FRENCH TOASTS \$ . 4,00

Servidos con miel de maple, mantequilla y dúo de mermeladas caseras.

*Served with maple syrup, butter and duo of homemade jams.*

#### PLATO DE FRUTAS / SEASONAL FRUIT PLATE \$ . 3,50

Variedades de frutas de estación acompañadas de granola y shot de yogurt.

*Seasonal fruit plate accompanied with granola and yogurt shot.*

#### AVENA DE LA CASA (BIRCHERMÜESLI) / HOMEMADE OAT (BIRCHERMÜESLI) \$ . 4,00

Nuestra deliciosa combinación de yogurt, crema, plátano, peras, manzanas.

*Our delicious combination of yogurt, cream, banana, pears, apples.*

#### PLATO DE QUESOS Y EMBUTIDOS / CHEESE AND HAMS PLATE \$ . 7,00

Compuesto de 3 variedades de quesos (Cheddar, Hierbas, Fresco) y 4 variedades de embutidos (pepperoni, salame de ajo, jamón de pavo, jamón de pierna) , tomate cherry y frutos secos.

*Composed by three varieties of cheeses (Cheddar, herbs, fresh) and four varieties of cold meats (pepperoni, garlyc salami, turkey ham, leg ham) cherry tomatoes, nuts and seeds.*

#### CANASTA DE PANES VARIADOS / BASKET OF BREAD (SWEET AND SALTY) \$ . 3,00

Compuesto de croissant, croissant integral, croissant de chocolate, danés, pan de molde, acompañado de mantequilla y mermelada.

*Composed by croissant, wholemeal croissant, chocolate croissant, danish, with butter and jam.*

PLATO DE TIGRILLO O BOLÓN / "TIGRILLO" OR "BOLÓN"

\$ 5,00

Elaborados con plátano verde, combinados con chicharrón de cerdo o queso, bañados con bistec de lomo.

**Tigrillo:** Ecuadorian mashed green plantain mixing with "refrito" of onions, garlic, achiote and pork crackling bathed with tenderloin steak sauce.

**Bolón:** Ecuadorian mashed green plantain dumpling balls fried and stuffed with cheese or pork crackling bathed with tenderloin steak sauce.

QUIMBOLITO, HUMITA O TAMAL / "QUIMBOLITO", "HUMITA" OR "TAMAL"

\$ 5,00

Dos unidades de nuestros envueltos a elección, cocidos al vapor acompañado de salsa de ajíes andinos

Two units of our wrapped of your choice, steamed accompanied by Andean chili sauce.

