

# Entradas Frías

<b>AGUACATE ACQUA</b> Relleno de cangrejo criollo con salsa golf y salsa oriental sobre mix de lechugas	\$16.50
<b>CEVICHE DOÑA SOFÍA</b> Salmón y atún con una deliciosa salsa de maní. ¡Un jipijapa a nuestro estilo!	\$15.50
<b>ENSALADA DE PATO</b> Hojas verdes con queso de cabra y pato curado	\$12.50
<b>ENSALADA DE MARISCOS</b> Mejillones, camarones y cangrejo en aderezos de maracuyá	\$12.00
<b>TARTAR DE ATÚN</b> Fresco atún en dados, cama de aguacates coronados con ajonjolí sobre tostada de arroz en tinta de calamar	\$12.00
<b>STEAK TARTAR</b> Carne picada al chuchillo aderezada con alcaparras mostaza, salsa inglesa y pickles	\$10.80
<b>ENSALADA DE VEGETALES ASADOS</b> Cebolla perla, berenjena, zuquini y pimientos al carbón	\$ 9.00

# Entradas Calientes

<b>LANGOSTINOS TEMPURA</b> Sobre un caviar de berenjenas	\$23.00
<b>CREPES DE PANGORA</b> Fresca pulpa de pangora envuelta delicadamente y culminada con parmesano gratinado	\$16.00
<b>MEJILLONES AL VINO BLANCO</b> Servido con papas a la francesa	\$11.50
<b>SOPA DE CEBOLLA</b> Al puro estilo francés, cubierta con crutón de pan gratinado con gruyere	\$ 6.90
<b>CREMA DE ZAPALLO</b> Zapallo asado a la perfección con esencia de aceitunas y nieve	\$ 5.00

# Del mar

<b>ROBALO EN SALSA DE MARISCOS</b> Con arroz enmantecado y finas hierbas	<b>\$23.50</b>
<b>CORVINA GLASEADA CON PANGORA</b> Sobre una cama de zuquini salteado con habas verdes	<b>\$23.50</b>
<b>CORVINA DON JULIO</b> Enrollada con mousse de cangrejo apanado en panko, arroz con coco y puré salvaje	<b>\$23.50</b>
<b>CALDOSO DE MARISCOS</b> Camarón, calamar, pulpo, pescado en pesto de Chillangua coronado con un langostino	<b>\$21.80</b>
<b>CAMARONES AL CURRY</b> Al puro estilo de Stéphane	<b>\$12.50</b>

# Carnes

<b>LOMO ROQUEFORT</b> Con alverjitas vegetales y tocino	<b>\$21.00</b>
<b>SOLOMILLO DE RES RELLENO DE CHISTORRA</b> Sobre papas Darphin con salsa Strogonoff	<b>\$20.50</b>
<b>LOMO MAITRE D'HOTEL</b> Con papas fritas rústicas	<b>\$19.50</b>
<b>LOMO DE CERDO EN COCCIÓN LENTA</b> Con salsa de salvia sobre Bayaldi de vegetales	<b>\$15.50</b>
<b>TAJÍN DE CORDERO</b> Estofado de cordero con cítricos al estilo marroquí	<b>\$14.50</b>

# Aves

<b>PATO CONFITADO</b> Con papas fritas salteadas en su confit, ajo y perejil	<b>\$18.00</b>
<b>PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO CABRA CON PROSCIUTTO</b> Sobre salsa cremosa y risotto confitado	<b>\$14.50</b>
<b>POLLO COCOTE</b> Con vegetales asados en vinagre de manzana	<b>\$10.90</b>

# Pastas

<b>RISOTTO TIPO MELOSO DE PATO</b> Con foie gras y pato confitado	\$19.50
<b>RAVIOLI DE PERA Y PROSCIUTTO</b> En salsa de nueces	\$15.50
<b>RISOTTO DE TOMATES SECOS</b> Con espárragos y queso azul	\$11.90
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> Cocinado como en Venecia	\$ 9.90

<b>PLATO DE QUESOS AL ESTILO EUROPEO HECHOS EN NUESTRA SIERRA ECUATORIANA</b>	\$10.50
---	---------

# Postres y Dulces

<b>SOPA DE FRUTILLA BALSAMIC</b> Con helado de vainilla	\$ 5.50
<b>CRÉME BRÛLÉE</b>	\$ 5.50
<b>TIRAMISÚ</b>	\$ 5.50
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	\$ 5.00
<b>MIL HOJAS</b>	\$ 4.50
<b>TARTE TATÍN</b> Con helado de vainilla	\$ 4.50
<b>MERENGÓN</b> Con sabayón y coulis de frutilla	\$ 4.50
<b>BOMBONES DE CHOCOLATE</b>	\$ 4.00

# Rincón Criollo

CAZUELA DE MARISCOS	\$15.50
CEVICHE DE MARISCOS	\$13.50
SECO DE CHIVO	\$13.50
GUATITA AL ESTILO MANABA	\$10.50
SECO DE POLLO	\$10.50
CALDILLO DE HUEVO	\$ 5.60
CALDO DE BOLA	\$ 5.60

## Guarniciones

PORCIÓN DE RISOTTO AL GUSTO	\$ 5.50
PURÉ DE PAPAS	\$ 3.00
VEGETALES SALTEADOS	\$ 3.00
PAPAS FRITAS	\$ 3.00

Gracias por indicarnos si tiene alguna alergia.  
Consultar por más dietas especiales

Precios incluyen I.V.A y servicio

# Aperitivos

Cointreau copa	\$ 11,50	Vermouth dry copa	\$ 7,00
Campari copa	\$ 7,00	Vermouth Rosso copa	\$ 7,00
Vermouth blanco copa	\$ 7,00	Oporto Ruby	\$ 7,25

# Cócteles

Clericot jarra	\$28,00	Boulevard	\$ 7,25
Sangría jarra	\$28,00	Alexander	\$ 7,25
Dry Martini Beefeater Gin	\$10,00	Medias de Seda	\$ 7,25
Negroni	\$ 8,50	Vodka Tonic	\$ 6,90
Bloody Mary	\$ 7,90	Mojito Cubano	\$ 6,90
Tom Collins	\$ 7,25	Mojito de Coco	\$ 6,90
Aperol Spritz	\$ 6,90	Cuba Libre	\$ 6,90
Gin Tonic	\$ 6,90	Ron Sour	\$ 6,90
Apple Martini	\$ 5,50	Pisco Sour	\$ 6,90
Dry Martini	\$ 5,50	Saltamontes	\$ 6,90
Paloma	\$ 8,90	Piña colada	\$ 6,90
Margarita	\$ 8,50	Daiquirí Cereza Frozen	\$ 6,90
Old Fashioned	\$ 8,25	Caipirinha	\$ 6,90
Padrino	\$ 8,25	Ruso Blanco	\$ 5,50
Manhattan	\$ 8,25	Ruso Negro	\$ 5,50
Tequila Sunrise	\$ 8,25	Moscow Mule	\$ 5,50
Long island Coca Cola	\$ 7,90	Presidente	\$ 5,50
Long island Ice Tea	\$ 7,90	Copa de Sangría	\$ 5,50
Whisky Sour	\$ 7,25		

## Cócteles sin alcohol

Blody mary virgen	\$ 4,50	Saltamontes virgen	\$ 4,50
Piña colada virgen	\$ 4,50	Medias de seda virgen	\$ 4,50

# Cervezas

Cerveza nacional	\$ 2,20	Michelada cerveza nacional	\$ 3,50
Cerveza importada	\$ 3,50	Michelada cerveza importada	\$ 5,50

# Jicoros

Gin Beafeter	\$70,00	Gin Crespo copa	\$ 6,50
Gin Beafeter copa	\$ 6,00	Gin Tanqueray	\$70,00
Gin Bombay Sapphire	\$90,00	Gin tanqueray copa	\$ 7,00
Gin Bombay Sapphire copa	\$ 8,00	Jerez Tío Pepe Copa	\$ 7,00
Gin Crespo	\$70,00		

---

Tequila El Charro	\$60,00	Tequila El Honor Redención Reposado Claro	\$180,00
Tequila El Charro shot	\$ 8,00	Tequila El Honor Redención Reposado Claro shot	\$ 15,50
Tequila José Cuervo Blanco	\$90,00	Tequila Patrón Silver	\$200,00
Tequila José Cuervo Blanco shot	\$ 8,50	Tequila Patrón Silver shot	\$ 18,00
Tequila Patrón Café	\$130,00	Tequila El Honor Afilado Reposado	\$200,00
Tequila El Honor Reflexión Blanco	\$170,00	Tequila El Honor Afilado Reposado shot	\$ 18,00
Tequila El Honor Reflexión Blanco shot	\$ 15,50		

---

Vodka Finlandia	\$60,00	Vodka Grey Goose	\$160,00
Vodka Finlandia copa	\$ 6,50	Vodka Grey Goose copa	\$ 9,00

---

Ron Abuelo	\$40,00	Ron San Miguel 7 años copa	\$ 5,00
Ron Abuelo copa	\$ 5,00	Ron San Miguel Solera	\$50,00
Ron Bacardi	\$40,00	Ron San Miguel Solera copa	\$ 7,50
Ron Bacardi copa	\$ 5,00	Ron Diplomático Reserva	\$85,00
Ron Habana Club Reserva	\$45,00	Ron Diplomático Reserva copa	\$ 7,50
Ron Habana Club Reserva copa	\$ 5,50	Ron Zacapa 23	\$200,00
Ron San Miguel 7 años	\$35,00	Ron Zacapa 23 copa	\$ 16,00

Chivas Regal 12 años	\$80,00	Chivas Regal 18 Años	\$220,00
Chivas Regal 12 años copa	\$ 8,50	Chivas Regal 18 Años copa	\$ 24,00

---

Johnnie Walker Black	\$85,00	Johnnie Walker Gold	\$190,00
Johnnie Walker Black copa	\$ 8,50	Johnnie Walker Blue	\$400,00
Johnnie Walker Red	\$ 50,00	Old Parr	\$ 90,00
Johnnie Walker Red copa	\$ 5,80	Old Parr copa	\$ 8,50

---

Whisky Glen Allachie	\$130,00	Whisky Macallan Triple Cask 12 años	\$190,00
Whisky Glen Allachie copa	\$ 13,00	Whisky Tamdhu 12 Años	\$150,00
Whisky Chivas Extra	\$100,00	Whisky The Glenlivet The Founders	\$100,00
Whisky Chivas Extra copa	\$ 10,00	Whisky Tomatin 12 Años	\$100,00
Whisky Dewars 12 Años	\$ 80,00	Whisky Jack Daniels	\$100,00
Whisky Dewars 12 Años copa	\$ 7,25	Whisky Jack Daniels copa	\$ 10,00

# Bajativos

## Copa

Amaretto Di Saronno	\$10,00
Anis Chinchon Dulce	\$ 7,00
Anis Chinchon Seco	\$ 7,00
Brandy Gran Duque De Alba	\$30,50
Crema Baileys	\$ 7,00
Drambuje	\$10,00
Martell Cognac	\$20,00
Hennessy Cognac	\$17,00
Jagermeister	\$10,00
Kahlua	\$ 9,00
Remy Martin Cognac	\$ 26,50
Sambuca Romana clásico	\$ 7,00

# Bebidas Soft

Agua natural en botella	\$ 1,00
Agua mineral (Guitig)	\$ 1,50
Gaseosa regular	\$ 1,50
Gaseosa dieta	\$ 1,75
Jugo Natural	\$ 2,25
Jarra de jugo natural	\$ 9,00

# Cafés e Infusiones

Agua Aromática	\$ 1,25
Café tradición	\$ 1,70
Espresso	\$ 1,70
Cappuccino	\$ 2,00
Mocaccino	\$ 2,20
Adicional leche de almendras	\$ 1,50