



MENÚ

PARA PICAR

Camarones Ecuatorianos Calibre 36/40

10 unidades de camarones apanados + 2 salsas + 1 agregado a elección.

- Papas Fritas
- Patacones

9.000

- Yuca Frita
- Arroz y Papas Fritas
- Maduro Frito o Ensalada

Tabla Don Bolo

10.000

6 camarones apanados 36/40, 6 tajadas de maduro fritos, 6 patacones, 6 bastones de yuca frita, queso, chifles, maíz tostado y 2 salsas frías de la casa.

Bolón + 2 Huevos Fritos 6.00

De Queso, De Chicharrón o Mixto (Queso y Chicharrón)

Bolòn con Bistec de Vacuno 9.000

180 gramos de lomo liso, salteado con ajo, cebolla, tomate, pimentón y achote. Se sirve con bolón a elegir (queso ó chicharrón ó mixto).

Salchipapa	3.000
------------	-------

5.000

Papi Pollo: papas fritas con 4 alitas de pollo a la broster

Porción de Patacones con 3.500 Oueso

Empanaditas de Plátano 3.500 Verde con queso o pollo (4 unidades - tipo cóctel)

Porción de Maduro 3.500 con Queso

Porcion de Chifles 2.000

Porción de Yuca Frita +2 3.500 salsas de la casa

Porción de Papas Fritas

•	Personal	2.000
•	Mediana	3.500
•	Familiar	6.000















SANDWICHES

Sandwich de Chancho Solo con Papas Fritas

8.000

Sandwich de Chancho Ecuatoriano con Papas Fritas

8.000

Sandwich de Chancho Italiano con Papas Fritas

8.000

Sandwich de Chancho con **Chilena** y Papas Fritas

8.000

BEBIDAS

_	2.2	_				
Jugos	Natura	les en	Agua	2.	500	D

- Maracuyá Naranjilla o Ļulo
- Tomate de Árbol
- Mora
- Frutilla
- Piña
- Guayaba
- Mango
- Guanabana

1 Litro de Jugo	4.000
Jarra de 2 Litros	8.000
Jugos en Leche	3.000
Limonada	2.500
Bebidas en Lata	1.500
Bebidas de 1.5 Litros	3.500

Inca Kola de 1.5 Litros

Café o Té

•	Instantáneo	1.000
	Café Molido	1.500









DELICIAS ECUATORIANAS







CEVICHE

ENCEBOLLADO

Ceviche de Camarones 9.000

10 camarones 36/40 cocidos y aliñados con limón en jugosa mezcla de fondo de camarón, kétchup, mostaza, tomate y cebolla. Se sirve con chifles, maíz tostado y arroz.

Ceviche de Pescado 9.000 Ecuatoriano

180 gramos de filete de reineta curtido y marinado en jugo de limón, mostaza, cebolla morada, tomate, pimentón rojo y verde. Se sirve con chifles, arroz, maíz tostado, limón y ají.

Ceviche Mixto Estilo 12.500 Ecuatoriano

10 camarones ecuatorianos con 180 grs de reineta.

Encebollado de Pescado 8.000

Caldillo concentrado caliente de pescado, preparado con extracto de pescado, ají de color, yuca, hortalizas, especias ecuatorianas, 180 grs. de pescado y salsa criolla. Acompañado con maíz tostado, chifles y pan o arroz.

Encebollado Mixto 12.500

Encebollado de pescado, más 10 camarones 36/40.





SOPAS







Sopa de Camarones Ecuatorianos

9.500

Sopa Marinera

13.500

• Sopa de Pollo

7.000

MENÚ INFANTIL

Filete de Pollo apando + 1 agregado a elegir 7.000

• Arroz

Papas Fritas

• Pure

Salchipapa 3.000

Papi Pollo: papas fritas con 4 alitas de 5.000 pollo a la broster















Arroz con Menestra y Carne (Lomo)	9.500
Delicioso guiso de porotos servido con 180 grs de lomo liso a la plancha, arroz y patacones de plátano verde frito.	
Arroz con Menestra y 1/4 de Pollo Asado	9.000
Delicioso guiso de porotos servido con 1/4 de pollo asado, arroz y patacones de plátano verde frito.	
Arroz con Menestra y Filete de Pollo	9.000
Delicioso guiso de porotos servido con filete de pollo, arroz y patacones de plátano verde frito.	
Arroz con Menestra y Pescado Frito	10.000
Delicioso guiso de porotos servido con 180grs de filete de reineta, arroz y patacones de plátano verde frito.	
Arroz con Menestra y Camarones Ecuatorianos Apanados	10.000
Delicioso guiso de porotos servido con 10 camarones Ecuatorianos 36-40, arroz y patacones de plátano verde frito.	
Arroz con Menestra y Chuleta a la Plancha	9.500
Delicioso guiso de porotos servido con chuleta a la plancha, arroz y patacones de plátano verde frito.	9.500
Arroz con Menestra y Chuleta Ahumada	
Delicioso guiso de porotos servido con chuleta ahumada, arroz y patacones de plátano verde frito.	9.000
Arroz con Menestra y Horneado (Pernil)	
Delicioso guiso de porotos servido con pernil, arroz y patacones de plátano verde frito.	9.500















Camarones a la Plancha

10 camarones ecuatorios calibre 36/40 servidos con arroz y papas fritas artesanales más 2 salsas frias de la casa.

Camarones Apanados estilo Costeño

10 camarones apanados ecuatorios calibre 36/40 servidos con arroz, patacones y ensalada.

Camarones al Ajillo

10 camarones ecuatorianos calibre 36/40 salteados con aceite de oliva, ajo, cebolla y pimentón en reducción de vino blanco y crema de leche. Se sirve con arroz y papas doradas.







9.500

9.500

.











Arroz con Camarones

9.500

Fino y exquisito arroz salteado con 10 camarones ecuatorianos calibre 36/40, verduras, achiote (ají de color) y especias ecuatorianas.

Arroz Marinero (Plato Contundente)

13.500

Fino y exquisito arroz salteado con 250 grs de mariscos (pulpo, calamar, jibia, camarones ecuatorianos, choros, almejas, machas) y pescado frito más verduras varias y especias ecuatorianas.

Encocado de Pescado

10.000

Filete de pescado de (180 grs) a la plancha, bañado con fina salsa de leche de coco, crema de leche, coco rallado, cebolla morada, pimentón, cilantro y especias ecuatorianas. Se sirve con arroz y plátano maduro frito.

Encocado de Camarón

9.500

Encocado Mixto

13.000

Filete de Reineta a la Plancha (180grs) + Agregando

10.000

Filete de Reineta a la Matequilla (180grs) + Agregando

10.000

Pescado Frito estilo Costeño

10.000

180 gramos de reineta con arroz, patacones, salsa criolla.





Churrasco al Estilo Ecuatoriano

10.000

180 gramos de bistec de lomo liso salteado con ajo, cebolla, tomate, pimentón y achiote. Se sirve con arroz y papas fritas, lechuga, palta y 2 huevos fritos.

Fritada Ecuatoriana

9.500

250 gramos de Pulpa y Costilla de cerdo (Frito). Se sirve con mote, maduro, salsa criolla, chifle, aguacate (palta).

Lomo Liso Saltado estilo Peruano (220grs)

11,000

A la plancha con agregado a elegir (Arroz, puré o papas fritas)

Lomo Liso a lo Pobre (220grs)

11.000

220grs de lomo liso más papas fritas, cebolla caramelizada y 2 huevos fritos

Chaulafán Ecuatoriano

9.500

Arroz frito chino - Ecuatorian, cerdo, pollo, 5 camarones calibre 36-40, tortilla de huevo, arvejas, cebollí, pimentó, y salsa de soya. se acompaña con maduro frito.

Seco de Carne

9.500

Guiso de carne con costillas de vacuno y atomatado (parecido al ragout). Servido con arroz amarillo, plátano maduro frito y ensalada criolla con palta.

Guatita

8,000

Guatitas cocidas con refrito ecuatoriano (pino de cebolla, pimentón, cebollín, ajo y especias ecuatorianas) en salsa de maní y papas cocidas. Servido con arroz, maduro frito y ensalada criolla con palta.

Bandera Clásica

12,500

Plato suculento a base de seco de carne con guatita, arroz y ensalada ecuatoriana.







10.000

Cazuela de Pescado

Mazamorra de plátano verde con maní y refrito (pino ecuatoriano), con 180 gramos de pescado cocido en medio en forma de pastel. Se sirve en greda con una porción de arroz.

		Camanián	0 500
Cazuei	a de	Camarón	9.500
0	J. J. J		

Cazuela de Mariscos 13.500

Cazuela Mixta 13.500

180 grs. de pescado, 10 camarones ecuatorianos salteados calibre 36/40

Hornado con Mote Estilo 9.500 Ecuatoriano

200 gramos de pierna de cerdo cocida, adobada con especias ecuatorianas y marinada por 24 horas. Se sirve con maíz mote, papa con salsa de maní, maduro frito y ensalada.

Bandera Triple 13.500

Seco + guata + encebollado ò cazuela

Bandera Especial 15.000 (4 Opciones)



PASTA

Fettuccini Alfredo



6.000

Fettuccini al Pesto



7.000

Fettuccini Salteado con Camarones Ecuatorianos a la Crema con Ciboulette



9.500

Tallarín Verde con Carne

Preparado con 180gm de Lomo liso





POLLOS







• POLLO ASADO ENTERO SOLO

15.000

• POLLO ASADO ENTERO + PAPAS FRITAS 20 . + ENSALADA + SALSAS

20.000

• 1/2 POLLO ASADO SÓLO

8.000

• 1/2 POLLO ASADO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + SALSAS

12.000

• 1/4 DE POLLO ASADO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + SALSAS









PARA CUALQUIER EVENTO SOCIAL

Reservar con al menos 5 días hábiles de Antelación

PIERNA DE CERDO 12 K PARA 35 PERSONAS

- Además de la exquisita pierna de cerdo, está deliciosa promoción incluye:
 - 2 BANDEJAS DE MOTE
 - 2 BANDEJAS DE MADURO
 - 2 BANDEJAS DE SALSA CRIOLLA
 - 1 LITRO DE SALSA DE MANÍ