



DESAYUNO

DESAYUNO LE PARC \$ 18

- Aromáticas, café, té o chocolate + variedad de panes o tostadas + mantequilla y mermelada + jugo natural + frutas frescas de estación.
- Huevos a elección (fritos, tibios, omelette, revueltos) + guarnición al gusto: tocino – salchicha – papas lionesas.
- Pancakes, waffles o tostadas francesas con miel de maple.
- Bolón de verde bañado en salsa de camarones.

DESAYUNO LIGHT \$ 14

- Café o infusiones + jugo natural + frutas frescas de estación con yogurt natural y cereales.
- Tostadas de pan campesino con aguacate, huevos pochados, aceite de oliva y cebollino.

DESAYUNO AMERICANO \$ 15

- Aromáticas, café, té o chocolate + variedad de panes o tostadas + mantequilla y mermelada + jugo natural + frutas frescas de estación.
- Huevos a elección (fritos, tibios, omelette, revueltos) + guarnición al gusto: tocino – salchicha – papas lionesas.

DESAYUNO CONTINENTAL \$ 12

- Aromáticas, café, té o chocolate + variedad de panes o tostadas + mantequilla y mermelada + jugo natural + frutas frescas de estación.

HUEVOS BENEDICTINOS \$ 7,5

- Huevos escalfados sobre tostadas de pan brioche, tocino, rúcula y salsa holandesa.

HUEVOS REVUELTOS CON CAMARONES \$ 8

- Sartén de huevos revueltos con camarones, ajo tostado, espinacas francesas y queso gruyere, acompañados de pan campesino tostado.

HUEVOS A SU GUSTO \$ 6

- Revueltos, cocidos, omelette, fritos + ingredientes a elección: queso, jamón, pimienta verde, cebolla, tomate o champiñones.

PANCAKES, WAFLES O TOSTADAS FRANCESAS \$ 6,5

- Servidas con frutos rojos, miel de maple, mantequilla y mermelada artesanal.

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS*

CLUB SANDWICH \$ 12

- El clásico de siempre...con filete de pollo, tocino, huevo, jamón, queso, lechuga y tomate.

HAMBURGUESA ANGUS \$ 14

- Hamburguesa de carne de res, cebollas caramelizadas al vino tinto, albahaca, pepinillos y salsa de mostaza de Dijon.

PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH \$ 15

- Lomo fino de res grillado, queso gruyere, pimienta verde y cebollas escalivadas.

BOCADILLO DE BRIE Y JAMÓN SERRANO \$ 15

- En “pan tumaca” con jamón serrano, queso brie y láminas de mango...todo con aceite de oliva.

SANDWICH CAPRESSE (vegetariano) \$ 9

- En pan ciabatta, con mozzarella, tomates confitados, rúcula y su toque mágico de pesto genovés.

** todos nuestros sándwiches, hamburguesas y bocadillos vienen acompañados de papas fritas.*

SOPAS

LOCRO QUITENÑO (vegetariano) \$ 8

- Tradicional y cremoso locro, hecho en base a papas andinas, con aguacate, queso fresco y su ají criollo.

SOPA DE CEBOLLA (vegetariano) \$ 9

- Reconfortante sopa de cebollas caramelizadas, con una tostada de pan campesino y queso gratinado.

CEVICHES Y PLATOS FRÍOS

QUITENÑO \$ 12,5

- Camarones encurtidos en una mezcla de cítricos, tomate y cebolla roja, acompañado de chifles, chips de camote y tostado.

PALMITO Y CHOCHOS (vegetariano-vegano) \$ 8,5

- Palmito , chochos y aguacate...todo con una base de cítricos y tomate rojo, acompañado de chifles y tostado.

PERUANO \$ 16

- De pesca blanca encurtida en limón sutil y leche de tigre, acompañado de camote amarillo glaseado, choclo tierno y maíz tostado.

TARTARE DE SALMÓN \$ 14

- Con uvas red globe, aguacate y cebollín...marinado en aceite de oliva y gotas de limón, acompañado de tostadas de baguette.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR DE CAMARONES CON CROTONES Y GRANA PADANO \$ 13,5

- Vinagreta de anchoas, oliva y parmesano, mezcla de lechugas, camarones asados, crotones y lascas de queso Grana Padano.

ENSALADA DE VEGETALES ASADOS Y PESTO DE TOMATES CONFITADOS (vegetariano) \$ 12

- Rúcula, albahaca y tomate rojo, espárragos y zucchini grillados, todo en una vinagreta de oliva y pesto de tomates confitados.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA (vegetariano) \$ 13

- Hojas verdes, uvas y nueces caramelizadas, con una vinagreta de balsámico, miel de abeja y aceite de oliva.

PRINCIPALES

SECO DE CHIVO \$ 16

- Trozos de cordero estofados lentamente en especias y naranjilla, acompañado de arroz, tortillas de papa y aguacate.

ENCOCADO DE CAMARONES \$ 14

- Camarones encocados en una cremosa salsa, acompañados de maduro y arroz cocido.

CHURRASCO QUITENÑO \$ 16

- Filete de lomo fino al grill acompañado con huevo frito, arroz cremoso y papas francesas.

PECHUGA DE POLLO DE CORRAL EN SALSA DE HONGOS SILVESTRES \$ 14

- Pollo a la grilla bañado en una salsa cremosa de hongos, acompañado de puré de papas, espárragos y cebollín.

LOMO SALTADO ESTILO PERUANO \$ 21

- Carne salteada a altas temperaturas con cebollas, tomate y cilantro, acompañada de papas fritas y arroz con choclo.

BIFE DE CHORIZO A LA LEÑA \$ 28

- Carne Angus ecuatoriana grillada a la leña, acompañada de ensalada fresca y papas fritas.

SALMÓN CON SALSA DE TOFFEE \$ 26

- Salmón grillado con salsa de caramelo, acompañado de un risotto de hongos silvestres.

PASTA

PASTA LARGA (SPAGHETTI)

PASTA CORTA (PENNE RIGATE)

SALSAS A ELEGIR

AL POMODORO (vegetariano) \$ 10

- Tradicional salsa en base a tomates tipo pera cocidos lentamente en ajo tostado y aceite de oliva.

ALL´ARRABBIATA \$ 12

- Salsa pomodoro más cebollas, tocino y su toque picante de peperoncino.

A LA BOLOÑESA \$ 13,5

- Lomo de res picado y guisado en una salsa a base de pomodoro, zanahoria, apio y su toque de vino tinto joven.

AL PESTO GENOVÉS (vegetariano) \$ 13

- Pesto rústico en base a albahaca, ajo, almendras y Grana Padano.

A LA CARBONARA \$ 14

- Con salsa de yemas de huevo y Grana padano, panceta ahumada y pimienta negra.

PARA PICAR Y COMPARTIR

EMPANADAS ECUATORIANAS \$ 11

- Empanadas de verde con encocado de camarón (2U) y empanadas de morocho con panceta de cerdo (2U)

HIGOS CON QUESO 2.0 (vegetariano) \$ 17,5

- Provolone tostado en sartén de hierro con pistachos e higos confitados... acompaña pan campesino tostado.

TABLA EPICUR \$ 25

- Embutidos, quesos semiduros, frutos secos y vegetales encurtidos.

PICADA HANGUK \$ 17,5

- Plato de pollo frito coreano y panceta de cerdo con vegetales encurtidos y cebollín.

POSTRES

CHOCOLATE Y PISTACHOS \$ 8

- Bizcochuelo tibio de chocolate con sorbete de guanábana y pistachos.

CHEESECAKE DE UVILLAS \$ 7

- Cheesecake de uvillas asadas en caramelo y vino blanco.

STRUDEL DE MANZANAS \$ 7

- De manzanas y canela...con crema batida.

FRUIT FOOL \$ 6,5

- Copa de frutos rojos en almíbar, helado de vainilla, suspiro cocido, almendras caramelizadas, crema diplomática y salsa de chocolate.

BEBIDAS

AGUA SIN GAS / AGUA CON GAS \$ 2,5 / \$ 3

GASEOSAS \$ 3

LIMONADAS (clásica, imperial, menta y de frutos rojos) \$ 3,5

JUGOS NATURALES (naranja, mora, guanábana, naranjilla) \$ 3,5

BATIDO VERDE (piña, albahaca, pepinillo, apio, manzana verde y zumo de limón) \$ 4

CAFÉ, INFUSIONES, TÉS Y CHOCOLATE

Expreso simple-doble / Espresso-doppio \$ 2,5 / \$ 3,5

Macchiato \$ 3

Americano \$ 3

Capuccino \$ 3,5

Mocachino \$ 3,5

Aromáticas naturales de la casa (cedrón, manzanilla, hierba luisa) \$ 3

Tisana de horchata, con zumo de limón \$ 3

Té helado con limón \$ 3

Chocolate caliente a la taza \$ 4