

Come a lo Quiteño

Entradas / Starters

Mini bonitísimas y empanadas de morocho con ají de maní
Yellow corn bonitísimas and white corn turnovers, peanut and chili sauce
USD 8.00

Cebiche de chocho y palmito, marinada de tomate y naranja, chulpi tostado
Lupine bean and heart of palm cebiche, tomato and orange dressing, roasted chulpi corn
USD 8.50

Setas y camarones salteados al ajillo con espárragos, pan campesino tostado
Mixed mushrooms and shrimps with garlic and chili sauce, grilled country style bread
USD 11.80

Pulpo salteado con aceite de aguacate, salsa de pepa de zambo y esferas de maqueño
Sautéed octopus with avocado oil, squash seed sauce and sweet plantain sphere
USD 10.50

Sopas / Soups

Locro de papas con cuero reventado
Potato soup with fresh cheese and crispy pork skin
USD 7.80

Caldo de pollo
Chicken and rice soup with vegetables
USD 8.00

Sancocho quiteño de costilla de res
Beef short rib and vegetable soup
USD 7.50



Platos fuertes / Main dishes

Fritada de cerdo quiteña con mote, maduro frito y papa dorada
Fried pork cubes served with white corn, sweet plantains and golden-brown potatoes
USD 15.80

Seco de chivo con chicha de jora, arroz amarillo, aguacate y papa hervida
Sweet and sour goat stew served with yellow rice, avocado and potato
USD 16.80

Bistec de lomo fino de res sudado al estilo serrano con papas fritas
Stewed beef tenderloin steak with onion and tomatoes, homemade fries
USD 11.90





Dúo de chuleta de cerdo y chorizo casero, menestra de fréjol blanco y patacones
Duo of pork chop and chorizo sausage, stewed white beans and green plantain fritters
USD 10.80

Pescado sudado con tomate, arvejas y cebolla blanca, yuca frita
Stewed fish filet with tomato, green peas and spring onion, fried manioc
USD 11.00

Gambas al ajillo, con bastones de yuca y ensalada mixta
Sautéed shrimps with garlic and chili sauce, potatoes and mixed salad
USD 29.90

Mar y campo de pechuga de pollo y camarones con setas, vegetales y papas salteadas
Sea and mountain dish of stewed chicken breast and shrimps with mushrooms, vegetables and sautéed potatoes
USD 13.00

Tournedo de lomo fino de res asado con salsa de taxo y habas salteadas, papas doradas
Seared beef tenderloin with banana passion fruit sauce and fava beans, roasted potatoes
USD 15.50

Picana importada al grill con finas hierbas de la sierra, papas salteadas y vegetales salteados con ajetes
Grilled picanha with andean herb sauce, sautéed potatoes and grilled spring onions
USD 28.00

Pregunta al Capitán por la Sugerencia del Día
Ask the Captain for our Daily Special

Postres / Desserts



Dulce de higos con rosa de queso fresco y espumilla de mora en tulipán de vainilla, salsa de maracuyá
Candied figs with fresh cheese rose and black berry meringue served in a vanilla tulip, passion fruit sauce
USD 7.50

Torta tres leches con dulce de camote y naranjilla
Tres leches cake with sweet potato and naranjilla
USD 8.50

Pastel de guineo con salsa de café ecuatoriano y champús de mote
Banana cake with ecuadorian coffee and white corn compote
USD 7.20

Buñuelos de maiz con miel de caña y helado de guanábana
Yellow corn frittes with sugar cane sauce and soursop ice cream
USD 7.20

Los precios incluyen impuestos de ley. / Taxes and service charges included.