

## SOPAS / ENTRADAS

- **Aguado de pollo:** sopa espesa preparada con pollo, arroz, papas, cebollas, pimientos, zanahorias, arvejas, hierbas y especias.
- **Caldo de bolas de verde:** es una sopa típica ecuatoriana que consiste de bolas o albóndigas de plátano verde rellenas, en un delicioso fondo de carne con choclo, col y yuca.
- **Caldo de pata:** es una sopa tradicional que se prepara con patas de res, mote o papa, cilantro, perejil, cebolla, ajo, achiote, comino, orégano, maní y leche.
- **Locro de habas:** es una sopa casera preparada con habas, papas, leche, queso, cebolla, ajo, comino y cilantro.
- **Locro de papas con queso:** cremosa sopa ecuatoriana de papas y leche que se sirve con rodajas de queso y aguacate de nuestro huerto.
- **Repe lojano:** sopa cremosa preparada con guineo o plátano verde, cebolla, ajo, leche, quesillo o queso y cilantro.
- **Sopa de quinua con carne:** Nutritiva sopa de quinua preparada con hueso de res, papas y alverjas.
- **Sopa de zapallo:** preparada con zapallo maduro, cebolla, ajo, caldo de pollo o verduras, y servido con queso.
- **Ajiaco:** sopa de papas, choclo tierno y pollo servida con cilantro y cebolla.
- **Sancocho de res:** Es una sopa típica ecuatoriana que consta de plátano verde y un delicioso caldo de carne con choclo, frejol y yuca.
- **Sancocho de pollo:** Otra variante del sancocho es el de pollo que tiene plátano verde, yuca, alverja, choclo tierno en caldo de verduras.
- **Ensalada cesar de jamón:** Fresca ensalada de tomate, aros de cebolla, crotones de pan, jamón y una exquisita salsa de yogurt natural.
- **Pastel frio de papa:** Un delicioso puré de papa con mayonesa, aguacate, atún y un curtido de cebollas.

- **Tomate relleno:** está relleno con una sabrosa ensalada fría de granos tiernos y mayonesa casera.
- **Ensalada capresse:** es una ensalada italiana compuesta de rodajas de tomate y de mozzarella fresca con una salsa de albahaca y nueces.

## **PLATOS PRINCIPALES**

- **Lomo con champiñones:** 150 gramos de lomo de falda de res con una cremosa salsa de champiñones.
- **Pollo en salsa de la pasión:** 130 gramos de filete de pechuga cubierta con una salsa agri dulce de maracuyá.
- **Chuleta a la plancha:** 150 gramos de chuleta de cerdo, que la puedes acompañar con una especial salsa BBQ o con un fresco y delicioso chimichurri casero
- **Trucha en salsa al ajillo:** 120 gramos de filete de trucha arcoíris con una salsa picosa de ajos y pimientos.
- **Lomo tay:** 120 gramos de fajitas de lomo de falda de res salteados con verduras frescas soya y jengibre.
- **Estroganof:** 120 gramos de fajitas de res envueltos en salsa blanca con hongos y verduras salteadas
- **Pollo finoquio:** 120 gramos de fajitas de pollo salteados con verduras y salsa blanca
- **Espagueti en salsa boloñesa:** al dente pasta cubierta de una rica salsa pomodoro con carne de res y queso parmesano.
- **Cerdo tay:** 120 gramos de fajitas de cerdo salteado con verduras frescas, soya y jengibre.
- **Pollo al horno:** presa de pollo de 150 gramos macerada con especias naturales cocida en nuestro horno.

## PRINCIPALES VEGETARIANOS

- **Espagueti volcánico:** pasta salteada con verduras y cubierta con salsa pomodoro y queso parmesano.
- **Arroz chino:** arroz saltado con vegetales y soya.
- **Tortilla española:** tortilla de papa, verduras y huevo.
- **Espagueti con salsa de champiñones:** pasta cubierta con una cremosa salsa de champiñones.
- **Ensalada Cesar:** lechuga, aros de cebolla, tomate, crotones de pan, queso fresco, salsa especial de yogurt natural.

## POSTRES

- Torta tres leches de vainilla
- Ensueño de maracuyá
- Torta de zanahoria y piña
- Mousse de mora
- Mousse chocolate
- Frutas con salsa de chocolate
- Buñuelos con miel
- Flan de caramelo
- Tiramisú
- Helado de sabores
- Queso de babaco