

ENTRADAS / APPETIZERS

Cebiche de tilapia Tilapia cebiche	\$ 5.00
Cebiche de trucha Trout cebiche	\$ 4.20
Ensalada de aguacate Avocado salad	\$ 3.50
Ensalada de verduras con naranja y nuez Orange and nuts vegetable salad	\$ 3.50
Ensalada campesina con queso, huevo, tocino y salsa blanca Country style salad with cheese, eggs and bacon	\$ 4.30
Claro suizo Swiss consome soup	\$ 3.50
Crema de apio Celery cream soup	\$ 3.50
Crema de tomate con albahaca Tomato cream soup with basil	\$ 3.50
Sopa de cebolla a la Francesa French onion soup	\$ 3.50
Sopa de zanahoria espumante Carrot cream soup	\$ 3.50
Locro de papas con aguacate Traditional potato soup with avocado	\$ 3.50

+10% service charge + 12% VAT

PLATOS FUERTES / MAINCOURSES

Filetes de trucha a la plancha en salsa de albahaca Grill Trout with basil sauce	\$ 8.30
Trucha al vapor Steam trout	\$ 8.30
Calamares al ajillo Squids with garlic sauce	\$ 8.30
Filete de tilapia a la plancha en salsa de champiñones Grill Tilapia with mushrooms sauce	\$ 8.30
Deditos de tilapia frita (limón o mayonesa) Tilapia nuggets (lemon or mayonnaise)	\$ 8.30
Pollo al curry Curry chicken	\$ 7.80
Pollo al vino tinto Chicken in red wine sauce	\$ 7.80
Pollo finocchio Finocchio chicken	\$ 7.80
Lomo al vino tinto Beef in wine sauce	\$ 7.80
Lomo "café de París" "café de Paris" beef steak	\$ 7.80
Lomo a la stroganov Beef stroganov	\$ 7.80
Ternera al limón Veal in lemon sauce	\$ 7.80
Ternera en salsa de champiñones Veal with mushrooms sauce	\$ 7.80
Chuleta en salsa roja Pork chop with red sauce	\$ 7.80
Fetuchini, Macaroni o Espagueti Fetuchini, Macaroni or Espagueti	
Boloñesa, Napolitana o con champiñones Meat balls, Napolitan or with Mushrooms	\$ 4.50

Todos los Platos van acompañados con la guarnición del día y a su elección; (papas fritas, al vapor, puré o arroz blanco)

All dishes come with the day's side order and as your choice: (french fries, steam, or mashed potatoes or white rice)

+10% service charge + 12% VAT

PLATOS VEGETARIANOS/ VEGETARIAN CORNER

Berenjenas apanadas Breaded Eggplant	\$ 4.00
Tortilla de arroz con salsa de hongos Ecuadorian rice tortilla with mushroom sauce	\$ 4.00
Estofado de quinua Quinoa stew	\$ 4.00
Fettuchini, Macaroni, o Espageueti Fettuchini, Macaroni, or Espageueti	
Napolitana o con Champiñones Napolitan or with Mushrooms	\$ 4.50

PLATOS PARA NIÑOS/ KIDS CORNER

Menú para niños: plato fuerte del día, helado y jugo natural Kids menu: main course, ice cream and natural fruit juice	\$ 5.00
Sanduche de atun Tuna sandwich	\$ 3.80
Pollo enpanizado Chicken nuggets	\$ 4.50
Feffuchini, Macaroni o Espagueti Fettucini, Macaroni or Spaguetti	
Boloñesa, Napolitana, o con Champiñones Meat balls, Napolitan or, with Mushrooms	\$ 3.30

Todos los Platos van acompañados con la guarnición del día y a su elección; (papas fritas, al vapor, puré o arroz blanco)

All dishes come with the day's side order and as your choice: (french fries, steam,or mashed potaoes or white rice)

+10% service charge + 12% VAT

POSTRES – DESERTS

Crêpe de mora con helado de vainilla Blackberry crepé with vanilla ice cream	\$ 3.20
Crepé de frutilla con helado de vainilla Strawberry crepé with vanilla ice cream	\$ 3.20
Crepés de banana con chocolate y helado de vainilla Bananas crepé with melted chocolate and vanilla ice cream	\$3.20
Crepé de piña con helado de vainilla Pineapple crepé with vanilla ice cream	\$ 3.20
Banana flameada con helado de vainilla Banana flambe with vanilla ice cream	\$ 3.20
Manzanas fritas con salsa de vainilla Fried apples with vanilla sauce	\$ 3.20
Mouse congelado de ron Frozen rum mousse	\$ 3.20
Crema de caramelo Caramel mousse	\$3.20
Copa congelada de durazno Frozen peach cup	\$ 3.20
Bavaro de la temporada Seasonal bavaro	\$ 3.20

+ 10% service charge + 12% VAT