



menú

Stubel Suites & Cafe
STUBEL SUITES & CAFE



desayunos

BREAKFAST

Desayuno Tipo Americano Reforzado \$10.75

Disfrute al máximo de un especial y completo desayuno para comenzar el día con café, jugo de estación, frutas de temporada, huevos al gusto, jamón, queso, especialidad caliente del chef, yogurt, granola, mantequilla, mermelada y pan del día.

American Style Breakfast

Enjoy a special and complete breakfast to start the day with coffee, fresh juice, seasonal fruit, eggs of your choice, jam, cheese, warm speciality of our chef, yogurt, granola, butter, jam and freshly baked bread.

Stubel Nuevo Amanecer \$9.50

Comienza tu día con vitalidad, te sugerimos disfrutar de nuestro delicioso desayuno con pancakes con miel maple, tostada de pan, huevos al gusto, jamón, quesos, café y jugo.

Stubel Style Breakfast

To start your day with great vitality, we suggest you enjoy our breakfast with pancakes and maple syrup, toasts, eggs of your choice, jam, cheese, coffee and juice.

Tigrillo \$7.00

Deliciosa receta ecuatoriana de plátano verde con queso, huevos al gusto, café y jugo.

Local Delicacy "tigrillo"

Delicious ecuadorian recipe with green plaitain and cheese, eggs of your choice, coffee and juice.



entradas

ENTREES

Patacones Rellenos \$7.00

Delicado timbal, con cremosa mezcla de atún, palmito, mayonesa tradicional y cebollín; sobre un delicado crocante de verde, con un exquisito alioli de maní y camarón al grill.

Stuffed Platain

Delicate timbale, with creamy mix of tuna, palm, traditional mayonnaise and chives on a delicate crisp of green platain with an exquisite alioli of peanut and grilled shrimp.

Ensalada César de Pollo o Camarón \$9.50

Deliciosa y fresca lechuga con crotones, queso parmesano, tomate cherry, pechuga de pollo o camarón salteado, bañado con su exquisito aderezo césar tradicional.

Chicken or Shrimp Caesar Salad

Delicious and fresh lettuce with croutons, parmesan cheese, cherry tomato, sautéed chicken breast or shrimp, covered with its exquisite traditional Caesar dressing.

Ensalada Vegetariana de la Casa \$6.50

Exquisita ensalada caliente de quinua con vegetales, acompañado de un delicioso pesto de albahaca y palmitos marinados.

Vegetarian Salad

Exquisite hot quinoa salad with vegetables accompanied by a delicious basil pesto and marinated palms.

Carpaccio de Corvina \$6.50

Finas láminas de corvina, marinadas en vinagreta de hierba, limón y maracuyá.

Acompañada de lechuga romana, tomate cherry, tierra de tostado y tostadas integrales.

Carpaccio Sea Bass

Finely laminated sea bass, with lemon, herbs and passion fruit vinaigrette. Accompanied by romaine lettuces, cherry tomato, crushed local crispy corn and whole wheat toast.

Ceviche de Camarón **\$8.50**

Delicioso ceviche ecuatoriano, en salsa roja, camarones marinados, acompañados con tostado, canguil, chifles largos y hielo seco.

Shrimp Ceviche

Delicious ecuadorian ceviche, in red sauce, marinated shrimps, accompanied with toasted corn, pop-corn, platain chips and dry ice.

Ceviche Jipijapa **\$9.50**

Delicioso marinado de corvina en cubos, con una base de leche de tigre y maní, acompañado de choclo dulce, tostado, y aderezos, finalmente acompañado con hielo seco.

Ceviche Jipijapa

Delicious marinated cubed sea bass, with a tiger milk and peanut sauce, accompanied by sweet corn, toasted corn, special dressings, and finally accompanied with dry smoky ice.

Locro de Papa **\$7.75**

Deliciosa crema de papa acompañada de queso fresco, papa chaucha, tostado; además de una deliciosa flor de aguacate, perejil crespo y una lámina de ají entero.

La cual se servirá en la mesa directamente al cliente o huésped.

Traditional Potato Stew

Delicious potato creamy stew garnished with fresh cheese, local potato (chaucha), crispy corn, in addition to a delicious avocado, parsley and a pepper sheet.

Aguacate Relleno **\$7.50**

Delicioso timbal de aguacate relleno de camarones marinados con salsa gold y acompañados de tostadas de ajo.

Stuffed Avocado

Delicious stuffed avocado with marinated shrimps and cocktail sauce accompanied with garlic toast.

Bisque de Langostino **\$9.50**

Delicioso bisque de langostino, y almejas acompañado de deliciosas tostadas de ajo, limón y licor seco.

Prawn Bisque

Delicious prawn bisque with clams seasoned with dry liquor and accompanied with garlic and lemon.



para compartir

SOMETHING TO SHARE

Picada Stubel de la Casa **\$16.00**

Deliciosa picada de la casa, acompañada de un delicioso lomo fino en salsa chimichurri; además de un delicioso camarón rebosado en salsa de ajo, con pechuga de pollo en una deliciosa salsa gold, además de papas fritas y ensalada de la casa.

From the House, to Savor

Delicious fine loin in a chimichurri sauce, in addition to breaded shrimps in a garlic sauce, with chicken breast sauted in a delicate honey and mustard sauce, with crispy french fries and fresh seasonal salad.

Trio de Empanadas **\$9.50**

Deliciosas empanaditas de verde, morocho y viento; acompañadas de nuestra variedad de ajís.

Trio de Empanadas

Delicious cheese filled platin empanadas, white corn empanada filled with ground beef, peas, and rice, finally very Ecuadorian cheese filled empanadas seasoned with sugar, accompanied with our local spicy sauces.

Trilogía de Ceviches **\$28.00**

Deliciosa trilogía de ceviches, ceviche de camarón en salsa roja, exquisito Ceviche Jipijapa con un toque de maní y sal prieta, además de nuestro delicioso ceviche de palmito.

Ceviche Three Style

Delicious ceviches:

*Shrimp ceviche in red sauce.

*Our unique ceviche Jipijapa with a touch of peanuts and prieta salt.

*In addition to our delicious ceviche of palm.

Picada Mitad del Mundo **\$17.50**

Exquisita picada para el deleite de tu paladar con una deliciosa quesadilla de quesos maduros, alitas B.B.Q., con alitas apanadas y un delicioso lomo fino al grill; además de papas fritas y ensalada de la casa.

Something to Savor from the Middle of the World

Exquisite quesadilla of ripe cheeses, B.B.Q. chicken wings, plus breaded wings and a delicious grilled fine loin, in addition to french fries and house salad.

Dos Mini Hamburguesas Mexicanas **\$12.50**

Disfruta de nuestra hamburguesa mexicana, deliciosa carne de lomo de res con guacamole tradicional, pickles, pimienta morrón; además de gotas de tabasco, queso fresco, ensalada de la casa y papas fritas con salsa de ajo.

Two Mini Mexican Burgers

Enjoy our mexican burgers, delicious beef loin meat with traditional guacamole, red pepper, pickles, brown pepper, plus tabasco drops, fresh cheese, house salad with garlic sauce.





infantil

JUST FOR KIDS

Alitas BBQ \$6.75

Deliciosas alitas en nuestra salsa B.B.Q., con una porción de papas fritas, ensalada de la casa y salsa de ajo.

BBQ Chicken Wings

Delicious wings in our B.B.Q. sauce, in addition to a portion of french fries, house salad and garlic sauce.

Hamburguesa de Pechuga de Pollo \$6.75

Exquisita hamburguesa de pechuga de pollo con queso cheddar ensalada de la casa, papas fritas y salsa de ajo.

Chicken Breast Burger

Exquisite chicken breast burger with cheddar cheese, house salad, french fries and garlic sauce.

Pizza Kids Stubel \$7.50

Deliciosa pizza acompañada con pollo, jamón, tocino, queso mozzarella, una exquisita salsa pomodoro y papas fritas.

Pizza Kids Stubel

Delicious pizza accompanied with chicken, ham, bacon, mozzarella cheese with an exquisite pomodoro sauce, and french fries.



pastas

Spaghetti de Mariscos \$14.00

Delicioso spaghetti de mariscos, con langostino, almeja blanca, corvina, calamar y camarón bañado en una deliciosa salsa pomodoro, acompañado de grisines de ajo y queso parmesano.

Seafood Spaghetti

Delicious seafood spaghetti, with prawn, white clam, sea bass, squid and shrimp covered in a delicious pomodoro sauce, accompanied by garlic bread sticks and parmesan cheese.

Spaghetti en Salsa de Hongos \$10.00

Exquisito spaghetti en salsa de champiñones cremosa, y acompañado con una pechuga de pollo al grill.

Spaghetti in Mushroom Sauce

Exquisite spaghetti in a creamy mushroom sauce accompanied with a grilled chicken breast.

Spaghetti Boloñesa \$10.50

Delicioso spaghetti con una clásica y exquisita salsa boloñesa acompañado de grisines de ajo y queso parmesano.

Spaghetti Bolognese

Delicious spaghetti with a classic and exquisite bolognese sauce accompanied by bread sticks and parmesan cheese.



hamburguesas y sandwiches

Hamburguesa Clásica \$9.75

Deliciosa carne de lomo de res al grill. Acompañado de cebolla caramelizada, queso cheddar y un exquisito tocino; además de papas fritas y salsa de la casa.

Classic Burger

Delicious grilled beef loin meat, accompanied by caramelized onion, cheddar cheese, and an exquisite bacon, in addition to french fries and house sauce.

Hamburguesa Stubel \$10.50

Exquisita hamburguesa acompañada con queso mozzarella, cebolla caramelizada, tocino; además de papas fritas, salsa de hongos, y salsa de la casa.

Stubel Burger

Exquisite burger accompanied with mozzarella cheese, caramelized onion, bacon, in addition to french fries, mushroom sauce, and house sauce.

Club Sandwich \$8.50

Delicioso sanduche tradicional, jamón, queso cheddar, huevo frito; además de una pechuga de pollo, aderezada con salsa balsámica y mayonesa con papas fritas, acompañado de nuestra salsa de la casa.

Club Sandwich

Delicious traditional sandwich, cheddar cheese, ham, fried egg, in addition to chicken breast seasoned with a balsamic sauce and mayonnaise with french fries, accompanied by our house sauce.

Hamburguesa Vegetariana \$8.50

Exquisita hamburguesa, tomate riñón con champiñones, aros de cebolla, pimientos de colores gratinados con queso holandés, papas fritas y salsa de la casa.

Vegetarian Hamburger

Precious burger, tomato, mushrooms, onion rings, peppers with dutch cheese, french fries and house sauce.



platos fuertes

Filet Miñon \$15.00

Delicioso corte de res envuelto en tocino al grill, acompañado de una salsa de hongos tradicional, además puré de papa con vegetales salteados.

Filet Miñon

Delicious cut of beef wrapped in grilled bacon, accompanied by a traditional mushroom sauce, in addition to smashed potatoes with sautéed vegetables.

Lomo Secreto Stubel \$14.00

Exquisito corte de lomo fino relleno con jamón, queso maduro al grill, acompañado de risotto de champiñones, vegetales salteados con una vinagreta de mostaza y con un espejo de salsa de vino tinto.

Secret Beef Loin Stubel

Exquisite cut of beef loin stuffed with ham, grilled ripe cheese, accompanied by risotto mushroom, sautéed vegetables with a mustard vinaigrette, and a red wine sauce.

Picaña Angus con Chimichurri \$14.00

Delicioso corte de res al grill, acompañado con risotto de champiñones y salsa chimichurri argentina; además de vegetales salteados.

Picaña Angus with Chimichurri

Delicious cut of grilled beef, accompanied by risotto mushroom and argentine chimichurri sauce in addition to our sautéed vegetables.

Langostinos Encostrados en Quinoa y Cayena \$17.50

Deliciosos langostinos encostrados en quinoa de estación, acompañados de puré de papa y vegetales al grill, con una exquisita salsa de guacamole.

Prawns Breaded in Quinoa and Cayena

Delicious prawns breaded in seasoned quinoa, accompanied by smashed potato and grilled vegetables, with an exquisite guacamole sauce.

Fritada Stubel Tradicional \$12.00

Deliciosa fritada, acompañada de mini llapingachos, maduro, choclo salteado, con una deliciosa salsa de mapahuiria y cerveza.

Traditional Stir Fried Pork, Stubel Style

Delicious fried pork, accompanied by mini fried cheese filled smashed potatoes, sweet plaitain, sautéed corn, with a delicious mapahuiria beer sauce (note mapahuiria sauce is a local delicacy that comes from a compound of pork fat and burned remains of garlic, onions, pepper, cumin and dressings that were used to season the pork).

Camarones al Ajillo \$13.50

Deliciosa y tradicional preparación de camarones al ajillo estilo francés acompañado de un arroz blanco y maduro frito, además de la salsa especial del chef.

Garlic Shrimp

Delicious and traditional preparation of french style garlic shrimp with a white rice, sweet fried plaitains and our chefs special sauce.

Langostinos en salsa de vino blanco y mantequilla \$18.00

Deliciosos langostinos flameados en vino blanco y mantequilla con risotto de champiñones, vegetales salteados y ensalada de la casa.

Prawns with white wine and butter sauce

Delicious prawns flamed in white wine and butter with mushroom risotto, sautéed vegetables, and a special house salad.

Salmón al Grill \$22.00

Delicioso corte de salmón al grill en el término de su gusto acompañado con puré de papa, vegetales al grill o ensalada de la casa con nuestra salsa de ajillo.

Grilled Salmon

Delicious grilled salmon accompanied with smashed potatoes, with grilled vegetables or house salad with our garlic sauce.

Camarones Encocados **\$14.00**

Deliciosos camarones encocados acompañados con un delicioso arroz con patacones y ensalada de la casa.

Fried Coconut Shrimps

Fresh fried coconut shrimp accompanied with a delicious rice with green fried platain, and house salad.

Corvina a la Plancha en Salsa de Albahaca y Naranja **\$14.00**

Delicioso filete de corvina de roca bañada en una deliciosa salsa de albahaca, menta y naranja con risotto de champiñones y vegetales al grill.

Grilled Sea Bass in Basil and Orange Sauce

Delicious fillet of sea bass covered in a delicious basil, mint and orange sauce with mushroom risotto and grilled vegetables.

Risotto de Mariscos **\$19.50**

Delicioso risotto al dente acompañado de almeja blanca, camarón de mar, corvina, calamar y langostinos en una exquisita salsa americana con queso parmesano y albahaca frita.

Seafood Risotto

Delicious risotto accompanied by white clam, shrimp, sea bass, squid and prawns in a unique american sauce with parmesan cheese and fried basil.

Gordon Blue **\$13.75**

Crujiente pechuga de pollo rellena de queso y jamón, acompañado de puré de papa y ensalada fresca.

Gordon Blue

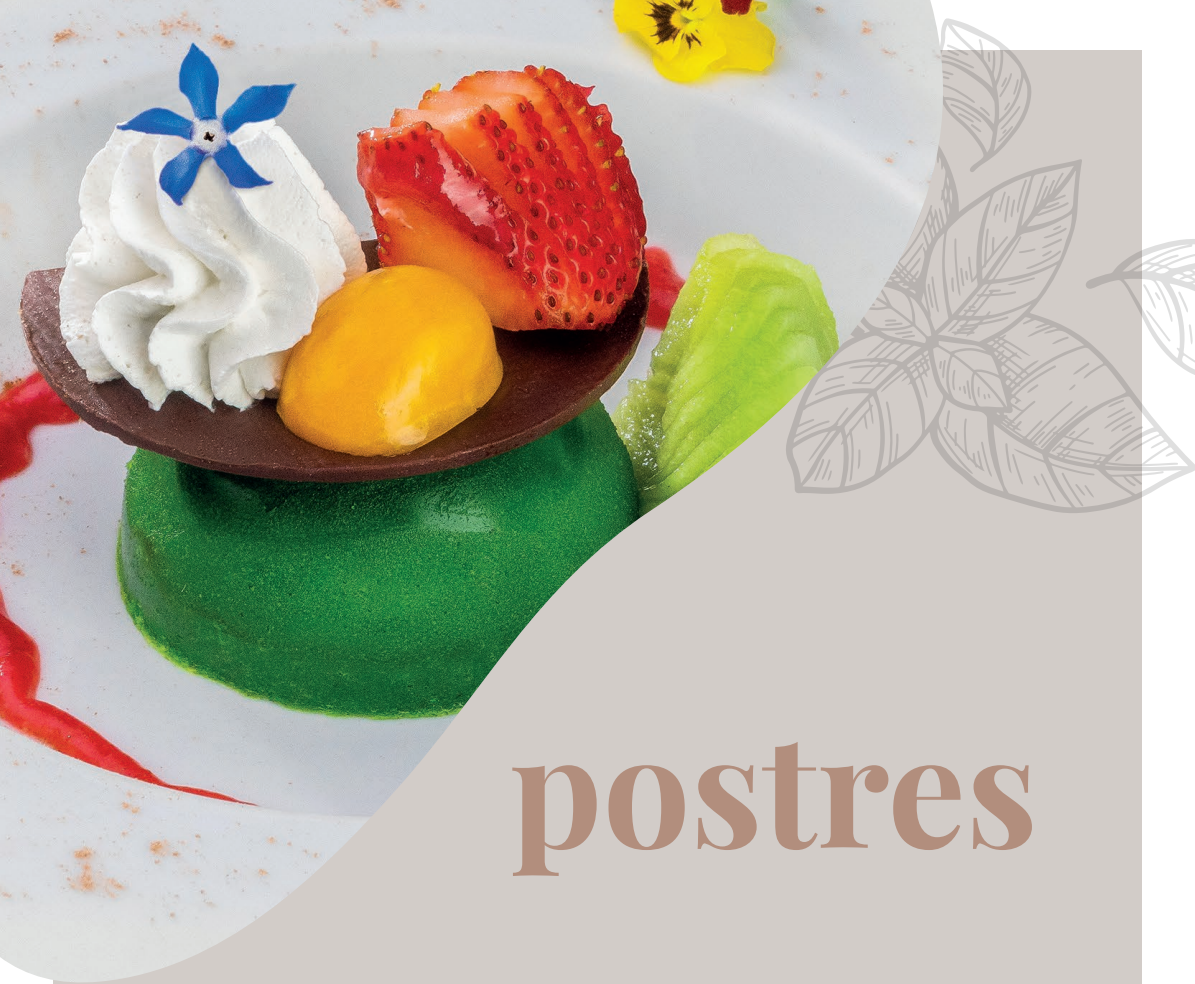
Crispy chicken breast filled with cheese and ham, accompanied by smashed potatoes and fresh salad.

Cariucho de Pollo **\$13.50**

Exquisita pechuga de pollo, bañada en una deliciosa salsa tradicional de maní acompañada de un arroz con pintas de remolacha y puré de papa; además de nuestra ensalada de la casa.

Chicken Cariucho

Exquisite chicken breast, covered in a delicious traditional peanut sauce accompanied by a rice with a beatroot touch and smashed potatoes in addition to our house salad.



postres

Cheesecake de Frutos Rojos **\$6.00**

Delicioso cheesecake a base de queso crema, acompañado de variedad de frutos de estación; además de un culís de mora.

Red Fruit Cheesecake

Delicious cheesecake made with cream cheese, accompanied by a variety of seasonal fruits in addition to a blackberry coulis.

Tiramisú **7.50**

Exquisito postre a base de queso mascarpone y esencia de café, acompañado de bizcotelas.

Tiramisu

Exquisite dessert made with mascarpone cheese and coffee essence accompanied by cookies.

Naranjillaso **\$5.00**

Delicioso postre a base de una gelatina de naranjilla con una tableta de chocolate decorada con crema chantilly y frutos de estación acompañado con un culís de mora.

“Naranjillaso”

A delicious jelly dessert based on an orange type local fruit called naranjilla, with a chocolate tablet decorated with whipped cream and seasonal fruits accompanied with a blackberry coulis.

Vouluvant de Crema de Coco **\$6.00**

Exquisito vouluvant relleno con una deliciosa crema de coco estilo francesa, acompañada de frutas de estación, con corrales de dulce.

Coconut Cream Vouluvant

Exquisite vouluvant filled with a delicious french style coconut cream, accompanied by seasonal fruits, with a sweet delicacy.

Paseo por Los Andes..... **\$7.50**

Delicioso postre presentado en una copa rellena de nueces, uvillas, frutillas con una gelatina de maracuyá y crema chantilly; además de una tableta de chocolate, la cual es bañada con un delicioso ganache de chocolate.

Walk Through The Andes

Delicious dessert presented in a glass filled with walnuts, “uvillas” (local fruit), strawberries with a passion fruit jelly and whipped cream, in addition to a chocolate tablet, which is covered with a delicious chocolate ganache.

Copa de Helado **\$6.00**

Exquisita presentación de helado de sabores acompañado con culís del día y galleta; además de crema chantilly.

Sundae

Exquisite presentation of flavored ice cream accompanied with coulis of the day and cookies in addition to whipped cream.

bebidas

vinos

WINES

Vino blanco / Vino tinto COPA \$5.75
Glass of White or Red Wine

Vino Blanco / White Wines

I Muri Puglia \$29.00

Ideal con entradas, corvina y nuestras pastas

Pinot Grigio Delle Venezie \$29.00

Estupendo con mariscos, especialmente nuestro Bisque de Langostino

Chakana Torrentes \$29.00

Fantástico con nuestro Spaguetti de Mariscos

Fazi Battaglia \$35.00

Increíble con nuestro Risotto de Mariscos

Vino Rose / Rose Wine

Chakana Malbec - Rose \$29.00

Compártelo con nuestra Trilogía de Ceviches

Vino Tinto / Red Wines

Merlot Delle Venezie \$29.00

Perfecto para nuestro Lomo Secreto Stubel

I Muri Puglia Primitivo \$29.00

La más perfecta combinación con nuestro Filet Miñon

Fantini Farnese Montepulciano D´Abruzzo \$29.00

Excelente con todas nuestras pastas

Chakana Malbec \$29.00

Disfruta su sabor con nuestra Picaña Angus con Chimichurri

Bottega Brunello Di Montacino \$133.00

Optimo para nuestros Langostinos en Salsa de Vino Blanco y Mantequilla

Espumosos / Sparkling Wines

Gran Cuvée Rose \$45.00

Optimo para deleitar nuestro Salmon al Grill

Carpene Malvotti Prosecco \$49.00

Disfrútalo como aperitivo

Blue Nun, Gold Edition \$47.00

Divino con nuestros postres

Bebidas Suaves / Soft Drinks

Jugo Natural	\$2.50
Batido	\$3.50
Milk Shake	\$3.75
Ice Tea	\$2.50
Gaseosa	\$2.15

Agua con gas	\$1.50
Agua sin gas	\$1.25
Té artesanal	\$2.20
Aromáticas	\$1.90

Cervezas / Beers

Pilsener	\$3.50
Pilsener Light	\$3.50

Club Verde	\$3.75
Corona	\$6.50

Tragos / Drinks

Jhonny Negro	\$12.50
Jhonny Rojo	\$9.75
Ballentine's Finest	\$9.50
Jack Daniels	\$12.50
Chivas 18	\$26.00
Smirnoff	\$7.60
Gin Bombay	\$9.50

Gin Wimbley	\$9.50
Tequila Blanco	\$7.50
Limoncello	\$8.00
Grappa	\$8.00
Brandy	\$17.50
Chinchon	\$10.00

Cocteles / Cocktails

Vino Hervido (Hot Wine)	\$6.50
Canelazo (Local warm alcoholic drink)	\$5.00
Mojito	\$8.00
Caipiriña	\$6.50
Piña Colada	\$8.50
Alexander	\$15.50
Martini Clásico	\$9.00
Havana Club de Naranja	\$15.50
Aperol Spritz	\$12.50
Campari	\$9.50
Negroni	\$12.50

Michelada	\$4.00
Cuba Libre	\$8.50
Destornillador	\$8.50
Especial Stubel	\$10.50
Margarita	\$9.50
Gin & Tonic	\$9.50
Pisco Sour	\$8.00
Padrino	\$12.50
Copa de Sangría	\$5.50
Jarra de Sangría	\$16.00

Café / Coffee

Chocolate Caliente	\$2.85
Chocolate Stubel	\$3.50
Cappuccino	\$2.75
Mocaccino	\$2.75

Café Latte	\$2.50
Americano	\$1.85
Expresso	\$1.65



15 NOV 2021