

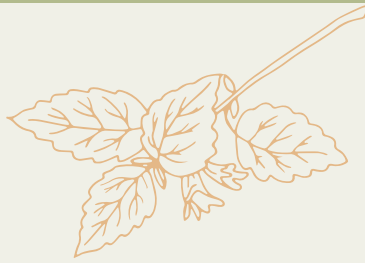


M E
N U





OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



DESAYUNO/BREAKFAST

DESAYUNO AMERICANO/ AMERICAN BREAKFAST

\$ 9.50

Un desayuno completo para comenzar tu día con: café, jugo de estación, fruta de temporada, huevos al gusto, acompañado de salchichas, tocino crujiente y pancakes con miel.

A delicious and filling breakfast to start your day with: coffee, seasonal fruit juice, fresh fruit, eggs made to order, accompanied by sausages, crispy bacon, and pancakes with honey.

DESAYUNO CONTINENTAL/ CONTINENTAL BREAKFAST

\$ 8.50

Comienza tu día con energía y sabor con: café, jugo de estación, fruta de temporada, huevos al gusto acompañado de un rico sandwich frío o caliente de queso y jamón, hojuelas de maíz o granola y yogurt.

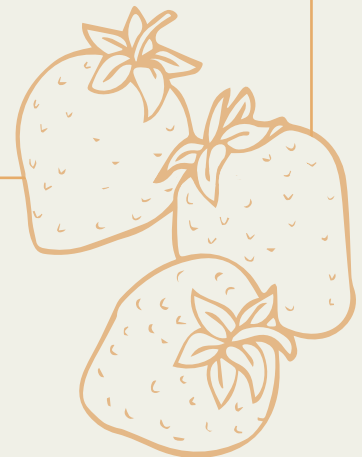
Start your day with energy and flavor. Enjoy of coffee, seasonal fruit juice, eggs made to order, hot or cold ham and cheese sandwich, corn flakes or granola with yogurt.

DESAYUNO COSTEÑO/ ECUADORIAN COAST STYLE BREAKFAST

\$ 8.99

Disfruta de una tradicional receta ecuatoriana de plátano verde majado con queso acompañado de bistec de carne, 2 huevos fritos, café y jugo de fruta natural.

Enjoy our traditional Ecuadorian recipe featuring smashed green plantains with cheese, served with beef stew, 2 fried eggs, fresh fruit juice, and coffee.



Todos los precios incluyen impuestos



DESAYUNO

OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



ENTRADAS/ APPETIZERS

CEVICHE DE CAMARÓN/ SHRIMP CEVICHE

\$ 7.99

Disfruta de un delicioso ceviche de camarón marinado en salsa típica de tomate y zumo de limón decorado con cebolla morada, tomate y cilantro acompañado de chifles crocantes, canguil y maíz tostado.

Enjoy a delicious shrimp ceviche marinated in tomato and lemon juice garnished with onions, tomatoes, and cilantro accompanied by crispy plantain chips, popcorn, and toasted corn kernels.

CEVICHE JIPIJAPA/ JIPIJAPA CEVICHE

\$ 9.99

Delicioso marinado de corvina finamente picada con base de leche de tigre, zumo de limón y salsa de maní tradicional, decorado con chifles, canguil y camote crocante.

Delicious finely chopped corvina marinated in leche de tigre (freshly squeezed lime, fish, cilantro, onions, and spices) and traditional peanut sauce, garnished with plantain chips, popcorn, and crispy sweet potato..

TRIO DE CANASTAS DE VERDE/ PLANTAIN BASKETS TRIO

\$ 8.50

Delicadas canastas de plátano verde rellenas de crema de atún, glaseadas con una salsa de maní y un ligero toque de limón.

Delicate green plantain baskets filled with tuna cream, glazed with peanut sauce and a touch of lemon juice.



Todos los precios incluyen impuestos



OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



PASTAS



SPAGHETTI DE CAMARÓN/ SHRIMP SPAGHETTI

\$ 11.99

Exquisito spaghetti en su salsa clásica carbonara acompañada de jugosos y frescos camarones, tocino, queso parmesano y grises de ajo.

Delicious spaghetti in classic carbonara sauce accompanied by juicy, fresh shrimp, Parmigiano cheese, and garlic grissini.

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE/ SPAGHETTI BOLOGNESE

\$ 9.50

Disfruta de nuestro spaghetti al dente bañado en salsa pomodoro a base de tomate y carne. Aromatizado con albahaca fresca y acompañado de queso parmesano y grises de ajo.

Enjoy our al dente spaghetti, covered with pomodoro sauce. Aromatized by fresh basil and accompanied with parmigiano and garlic grissini.

SPAGHETTI DE CHAMPIÑONES/ MUSHROOM SPAGHETTI

\$ 9.99

Delicioso spaghetti bañado en salsa de champiñones y portovelos acompañado con pollo dorado a la parrilla, queso parmesano, grises de ajo y levemente perfumado con albahaca fresca.

Delicious spaghetti covered with mushroom and portovelo sauce, accompanied with grilled chicken, parmigiano, garlic grissini and gently aromatized with fresh basil.



Todos los precios incluyen impuestos



OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



INFANTIL/ KIDS

ALITAS BBQ/ BBQ WINGS

\$ 6.99

Disfruta de nuestras deliciosas alitas perfectamente doradas bañadas en nuestra salsa BBQ acompañadas de una porción de papas fritas con salsas de la casa.

Enjoy our perfectly delicious grilled wings, coated in our special BBQ sauce accompanied by french fries and a variety of sauces.

PIZZA INFANTIL/ KIDS PIZZA

\$ 9.99

Deleitate con nuestra pizza de masa fina cubierta de salsa pomodoro, queso fundido, jamón, pechuga de pollo, aromatizada con orégano y albahaca fresca.

Delight in our fine dough pizza topped with pomodoro sauce, melted cheese, ham, chicken breast and flavored with oregano and fresh basil .



HAMBURGUESAS/ BURGERS

HAMBURGUESA DE CARNE/ BEEF BURGER

\$ 9.99

Carne jugosa acompañada de cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepinos, queso fundido y tocino crocante todo dentro de un pan dorado y suave.

Juicy beef accompanied by caramelized onions, lettuce, tomato, peppers, melted cheese and crispy bacon, all inside toasted soft bun.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN/ SHRIMP HAMBURGER

\$ 11.50

Experimenta una exquisita hamburguesa de camarón coronada con queso manaba cremoso, aguacate, lechuga, tomate y pepinos acompañado de papas fritas crujientes.

Experience an exquisite shrimp burger, crowned with creamy Manabí cheese, avocado, lettuce, tomato, and peppers, accompanied by crispy French fries.

CLUB SANDWICH

\$ 9.99

Disfruta de nuestro clásico sandwich con capas de queso, jamón, pechuga tierna acompañada de la fresca de lechuga, tomate y papas fritas.

Enjoy our classic sandwich with layers of cheese, ham, tender chicken breast, accompanied by fresh lettuce, tomato and fries.



Todos los precios incluyen impuestos





OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

ENSALADA VEGETARIANA/ VEGETARIAN SALAD

\$ 5.99

Descubre una ensalada vibrante y nutritiva hecha con quinoa roja acompañado de pimientos, aguacate, palmito tierno y maíz dulce sobre un espejo de salsa pesto.



Discover a vibrant and nutritious salad made with red quinoa accompanied by peppers, avocado, hearts of palm, and sweet corn, all atop a pesto mirror glaze.

HAMBURGUESA VEGETARIANA/ VEGETARIAN BURGER

\$ 8.50

Disfruta de una hamburguesa vegetariana de lenteja o garbanzo con champiñones, cebolla caramelizada, aguacate cremoso, pepinos, tomate y lechuga acompañada de papas fritas crocantes.

Enjoy a vegetarian burger with mushrooms, caramelized onions, creamy avocado, cucumber, tomato, and lettuce, accompanied by crispy French fries. .

PIZZA VEGETARIANA/ VEGETARIAN PIZZA

\$ 7.99

Deleitate con una combinación perfecta de nuestra pizza vegetariana con una base de salsa pomodoro, cubierta con queso fundido, champiñones, pimiento, berenjenas asadas y zucchini.

Delight in the perfect combination of our vegetarian pizza with a pomodoro sauce base, topped with melted cheese, mushrooms, peppers, grilled eggplant, and zucchini.

SOPAS/ SOUPS



SOPA DE POLLO/ CHICKEN SOUP

\$ 5.50

Sopa de pollo ligera con un toque casero hecha a base de arrozillo, zanahoria, arvejas tiernas, papa, papa nabo y perfumada con cilantro y cebolla.

Light chicken soup with a homemade touch, made with short-grain rice (arrocillo), carrots, tender peas, potatoes, turnips, and flavored with cilantro and onion.

LOCRO DE PAPA

\$ 7.50

Disfruta de un locro de papa suave y cremoso decorado con aguacate maduro, queso rallado, tostado y cuero de cerdo crujiente.

Enjoy a soft and creamy potato soup topped with avocado, grated cheese, toasted corn kernels and crispy Ecuadorian pork skin.

Todos los precios incluyen impuestos



VEGETARIANO Y SOPAS

OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



PARA COMPARTIR/ FOR SHARING

TRILOGÍA DE EMPANADAS/ EMPANADA TRILOGY (Para 3 personas) \$ 9.99

Tres tipos de empanadas con sus distinguidos rellenos: empanadas de verde rellenas de queso, empanadas de viento ligeras rellenas de queso fresco y empanadas de morocho rellenas de carne sazónada.

Three different types of empanadas: green plantain empanadas filled with cheese, wheat dough empanadas filled with fresh cheese, and morocho dough empanadas (a type of corn with larger, tender kernels) filled with seasoned meat chunks.

PICATA STUBEL/ STUBEL PICCATA (Para 2 o 3 personas) \$ 20.99

Especialidad de nuestra parrilla, comienza con un lomo jugoso y pollo tierno asado a la parrilla con camarones reventados, chorizo paisa con su mezcla perfecta de especias acompañado de ensalada fresca, papas fritas, salsa de ajo y mostaza.

Our grill specialty starts with a juicy tenderloin and tender chicken, grilled with bursting shrimp and paisa sausage, all seasoned with a perfect blend of spices, accompanied by fresh salad, French fries, garlic sauce, and mustard.

TAQUITOS DUO (Para 2 o 3 personas)



\$ 21.99

Disfruta de unos taquitos duo con su distinguido relleno de camarón y carne mechada acompañados de una cama de lechuga con una salsa de aguacate tatemado, pico de gallo y coronado con cebollas curadas.

Enjoy a duo of taquitos with their distinctive filling of shrimp and shredded beef, served on a bed of lettuce with roasted avocado sauce, pico de gallo, and topped with pickled onions.

BABY PORK (Para 2 personas) \$ 27.99

Tiernas costillas de cerdo a la brasa bañadas con salsa BBQ de la casa acompañado de papas fritas doradas y una ensalada fresca que añade un toque ligero y refrescante.

Tender pork ribs grilled to perfection, drenched in the house BBQ sauce accompanied by golden grilled fries and a fresh salad that adds a light touch, perfect for two.



Todos los precios incluyen impuestos

PARA
COMPARTIR





OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM

MARISCOS Y PESCADO/ FISH & SEAFOOD

LANGOSTINOS AL VINO/ PRAWNS IN WINE

\$ 18.50

Langostinos frescos marinados a la parrilla glaseados con salsa de vino y mantequilla acompañado de risotto de champiñones y vegetales salteados.

Marinated fresh prawns grilled and glazed with butter and wine sauce accompanied by a mushroom risotto.

CAMARONES AL AJILLO

\$ 10.99

Camarones crujientes bañados en su clásica salsa de ajo acompañado de aguacate cremoso, patacones y arroz blanco.

Crunchy shrimp drenched in their classic garlic sauce accompanied by creamy avocado, patacones (smashed fried plantains) and white rice.

CORVINA A LA PLANCHA/ GRILLED CORVINA

\$ 21.99

Filete de corvina fresco hecho a la parrilla y servidos en una piedra volcánica que realza su sabor, acompañado con risotto cremoso de champiñones y vegetales braseados de la casa.

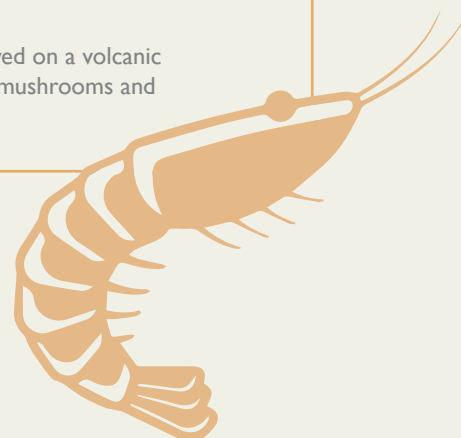
Fresh corvina fillet, grilled and served on a hot volcanic stone which enhances its flavor; accompanied by a creamy braised mushroom and vegetable risotto, made in-house.

SALMÓN A LA PIEDRA/ HOT STONE GRILLED SALMON

\$ 27.99

Salmón seleccionado hecho a la parrilla, glaseado con camarones y salsa ajillo, servido en una piedra volcánica que realza su sabor, acompañado con risotto cremoso de champiñones y vegetales braseados de la casa.

Premium grilled salmon, glazed with shrimp and garlic sauce, served on a volcanic stone which enhances its flavor; accompanied by creamy braised mushrooms and vegetable risotto.



Todos los precios incluyen impuestos

OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



CORTES/ CUTS

FILET MIGNON

\$ 17.99

Fino corte de lomo envuelto con tocino cocido al punto deseado acompañado con un sedoso puré de papa, vegetales braseados y de salsa de champiñones.

Fine beef tenderloin wrapped in perfectly cooked bacon accompanied by silky mashed potatoes, braised vegetables, and a rich mushroom sauce



PICAÑA AL CHIMICHURRI/ CHIMICHURRI PICANHA

\$ 15.99

Corte selecto cubierto de grasa bañado en una salsa chimichurri casera acompañado de ensalada fresca y papas risoladas en ajo y perejil.

Select cut, covered in fat and drenched in homemade chimichurri sauce accompanied by a fresh salad and golden grilled rissole potatoes with garlic and parsley.

RIB EYE

\$ 14.99

Corte selecto de rib eye bañado en una salsa chimichurri casera acompañado de ensalada fresca y papas risoladas en ajo y perejil.

Premium cut by rib eye, drenched in a homemade chimichurri, accompanied by fresh salad and golden grilled rissole potatoes with garlic and parsley.

PECHUGA A LA PIEDRA/ STONE-GRILLED CHICKEN BREAST

\$ 13.99

Filete de pollo a la plancha, acompañado de un sedoso puré de papa, chimichurri y vegetales salteados.

Grilled chicken fillet, served with silky mashed potatoes, chimichurri, and sautéed vegetables.

LOMO AL GRILL/ GRILLED LOIN

\$ 15.50

Exquisito corte de lomo fino al grill acompañado de puré de papa, vegetales salteados con una vinagreta de mostaza y con un espejo de salsa agridulce de vino tinto.

Exquisite cut of fine loin grilled accompanied by mashed potatoes, sautéed vegetables with a mustard vinaigrette, and a splash of sweet and sour red wine sauce.



Todos los precios incluyen impuestos

CORTES



OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM



POSTRES/ DESSERTS



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS/ RED BERRIES CHEESECAKE

\$ 6.99

Cremoso cheesecake servido sobre una base crujiente de galleta, coronado con una mezcla de frutos rojos que añade un equilibrio perfecto de dulzura y acidez.

Creamy cheesecake served on a crunchy cookie base, crowned with a mixture of red berries that adds the perfect balance of sweetness and tartness.

TIRAMISU

\$ 6.99

Disfruta de nuestro postre italiano, un tiramisú delicado y esponjoso, con capas suaves de queso mascarpone y bizcotelas bañadas en café expreso, con un toque de licor amaretto y espolvoreado con cacao.

Delicate and spongy tiramisú, with soft layers of mascarpone and biscuits drenched in espresso, with an amaretto touch and powdered cocoa. Enjoy our Italian dessert.

TORTA DE CHOCOLATE/ CHOCOLATE CAKE

\$ 5.99

Torta de chocolate con crema batida y glaseado de chocolate fundido acompañada de una selección de frutas deshidratadas.

Chocolate cake with whipped cream and melted chocolate glaze accompanied by a selection of dried fruits.

ENSALADA DE FRUTAS/ FRUITS SALAD

\$ 4.99

Combinación perfecta de frutas de temporada.

Perfect combination of seasonal fruits.

HELADO DE PAILA/ PAN ICE-CREAM

\$ 5.50

Tradicional helado de paila sabor de guanábana y mora acompañado de un barquillo de vainilla.

Traditional pan ice cream of guanábana (soursop) and blackberries, accompanied by vanilla wafers.

Todos los precios incluyen impuestos



POSTRES





BEBIDAS/ DRINKS

BEBIDAS SUAVES/ SOFT DRINKS

Jugo natural/Natural juice.....	\$ 2.50
Batido/ Smoothie.....	\$ 3.50
Milkshake.....	\$ 3.75
Ice tea.....	\$ 2.50
Gaseosa/ Soda	\$ 2.25
Agua con gas/ Carbonated water.....	\$ 1.75
Agua sin gas/ Water.....	\$ 1.50
Té Artesanal (Manzanilla y Frutos rojos)/ Artisan tea.....	\$ 3.00

CAFÉ/COFFEE

Expreso/ Espresso.....	\$ 1.99
Americano/ American coffee.....	\$ 2.25
Café Latte/ Latte coffee.....	\$ 2.50
Mocaccino	\$ 3.50
Capuccino	\$ 3.50
Chocolate Stubel/ Stubel chocolate.....	\$ 3.50
Chocolate caliente/ Hot chocolate	\$ 2.85



CERVEZAS/BEERS

Pilsener	\$ 3.60
Club verde	\$ 3.80
Corona	\$ 6.50

VINOS/WINE

Vino blanco/Vino tinto copa	\$ 5.75
Pinot Grigio Delle Venezie	\$ 29.00
Fazi Battaglia	\$ 55.00
I Muri Puglia Primitivo35.....	\$ 35.00
Fantini Farnese Montepulciano D Abruzzo	\$ 36.00



Todos los precios incluyen impuestos



BEBIDAS



OPEN EVERYDAY 6AM - 21:30PM

BEBIDAS/ DRINKS



ESPUMOSOS/ SPARKLING WINES

Champagne.....	\$ 35.00
Provetto Brut	\$ 38.00

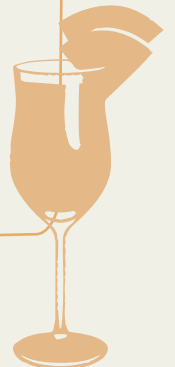
TRAGOS

Jhonny negro/ Black Johnny Walker.....	\$ 12.50
Jhonny rojo/ Red Johnny Walker.....	\$ 9.75
Chivas 12	\$ 12.50
Absolut vodka	\$ 8.60
Gin bombay	\$ 12.99
Tequila blanco/ Withe Tequila.....	\$ 7.50

CÓCTELES/COCKTAILS



Vino hervido/ Hot Wine.....	\$ 5.99
Canelazo	\$ 4.99
Mojito	\$ 7.99
Caipiriña/ Caipirinha.....	\$ 6.50
Piña colada.....	\$ 8.50
Copa de sangría/ Glass of Sangría.....	\$ 6.50
Jarra de sangría/ Jug of Sangría.....	\$ 15.99
Martini Clásico/ Classic Martini.....	\$ 8.99
Aperol Spritz	\$ 12.50
Campari	\$ 9.50
Negroni	\$ 12.50
Sambuca Clásico/ Classic Sambuca.....	\$ 8.50
Michelada (el precio varia por cerveza).....	\$ 4.99
Cuba libre	\$ 8.50
Destornillador	\$ 8.50
Margarita	\$ 9.90
Gin Tonic	\$ 9.50
Pisco Sour	\$ 7.99
Padrino	\$ 12.50
Ocean gin	\$ 10.99



Todos los precios incluyen impuestos

Stable Simple