



SAN JOSÉ
DE PUEMBO

HOTEL & CONVENTION CENTER

ASCEND
COLLECTION™
HOTELS

Restaurante



Historia - Alfredo Gangotena

Uno de los huéspedes ilustres de Hacienda San José de Puembo fue el afamado poeta Alfredo Gangotena (19 de abril de 1904, Quito – 23 de diciembre de 1944) fue un poeta ecuatoriano que escribió en francés y español. Sus inicios tienen lugar dentro del contexto modernista ecuatoriano, marcado por el simbolismo francés y el parnasianismo. Durante los años 1920, en París, Gangotena se relacionó de manera cercana con Max Jacob, Jean Cocteau, Jules Supervielle, y con los belgas Henri Michaux y Pierre Louis Flouquet. Tangencial a las vanguardias y los manifiestos de la época, su estética se nutre de la ciencia contemporánea, la exploración del catolicismo y el pensamiento de Nietzsche, Heidegger, Bergson, dentro de las corrientes de la "poesía del pensamiento" europea de la primera mitad del siglo XX.

Alfredo Gangotena administraba la hacienda familiar de San José en Puembo. En los márgenes de los borradores de los poemas podemos leer anotaciones sobre repuestos de tractores, acequias y semillas. Entre sus libros de poesía, de filosofía, astronomía y de ciencias exactas había manuales de apicultura, de plantaciones de caucho, de cría de faisanes, entre otros.



Alfredo Gangotena Fernández Salvador 1904 - 1944



History - Alfredo Gangotena

One of the distinguished guests of Hacienda San José de Puembo was the renowned poet Alfredo Gangotena (April 19, 1904, Quito – December 23, 1944), an Ecuadorian poet who wrote in both French and Spanish. His early work is situated within the Ecuadorian modernist context, influenced by French symbolism and Parnassianism.

During the 1920s in Paris, Gangotena developed close relationships with Max Jacob, Jean Cocteau, Jules Supervielle, and the Belgians Henri Michaux and Pierre Louis Flouquet. While tangential to the avant-garde movements and manifestos of the era, his aesthetic drew from contemporary science, explorations of Catholicism, and the philosophies of Nietzsche, Heidegger, and Bergson, fitting into the "poetry of thought" movement in Europe during the first half of the 20th century.



En el patio de la hacienda San José (Puembo). Al centro Alfredo Gangotena con su hermana Fanny. 1930

Alfredo Gangotena managed the family estate of San José in Puembo. In the margins of his poem drafts, one can find notes on tractor parts, irrigation channels, and seeds. Among his books of poetry, philosophy, astronomy, and exact sciences, there were also manuals on beekeeping, rubber plantations, and pheasant breeding, among others.

Pasa compactik / For shake



EMPANADAS DE MOROCHO

¡Crujientes y doraditas...las de morochooooo! rellenas con carne molida, acompañadas del tradicional ají de maní.

CONTIENE: MANÍ.

Golden-brown and crispy empanadas made with "morochó" corn, stuffed with ground beef, and served with a spicy peanut hot sauce.

CONTAINS: PEANUTS.

• 2 empanadas \$4,50 / • 6 empanadas \$9,00

TOSTONES DE VERDE CON QUESO

\$5,50

6 Crocantes patacones de verde que van acompañados con la tradicional sal prieta costeña, se acompaña con queso fresco, alioli de aguacate y el tradicional ají Manaba.

CONTIENE: LECHE, MANÍ.

Six crispy green plantain patties accompanied by the traditional coastal Prieta salt with peanuts, fresh cheese, avocado aioli, and the traditional Manaba hot sauce.

CONTAINS: MILK, PEANUTS.

CORVICHE CON TARTAR DE CAMARÓN

\$12,50

El corviche es una comida callejera y un bocadillo popular en la provincia de Manabí. Está hecho de plátanos verdes, que se trituran y se rellenan con tartar de camarones. Lo servimos con salsa de cilantro, ensalada de col crujiente y sal prieta

CONTIENE: CAMARON, MANÍ

Corviche is a popular street food and snack in the province of Manabí. It's made from green plantains, which are mashed and filled with shrimp tartar. We serve it with cilantro sauce, crispy cabbage salad, and salt Prieta.

CONTAINS: SHRIMP, PEANUTS.

PANCETA DE CERDO

\$9,50

Crocante panceta de cerdo ahumada en un horno Kamado, servida sobre cremoso guacamole con gajos de limón. Se acompaña con alioli picante de maní y tomate de árbol.

CONTIENE: MANÍ.

Crispy pork belly smoked in a kamado oven, served on creamy guacamole with lemon wedges. It is accompanied by spicy peanut and tamarillo aioli.

CONTAINS: PEANUTS. **PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)**
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Panceta de Cerdo



Corviche



Ensalada del Doctor

Ensaladas / Salads

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$9,50

Una ensalada vibrante con lechugas variadas, tomates Cherry, queso suave, aceitunas, rábanos, palmito, cebolla curtida, pepinos crujientes y crotones caseros, ¡todo aderezado con vinagreta de mostaza Dijon!

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), LECHE, MOSTAZA.

This vibrant salad features assorted lettuces, cherry tomatoes, soft cheese, olives, radishes, hearts of palm, pickled onions, crispy cucumbers, and homemade croutons, all dressed with a Dijon mustard vinaigrette.

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), MILK, MUSTARD.

ENSALADA DEL DOCTOR

\$9,50

¡Como lo receta el Doctor, variado y balanceado! Va con lechugas romana, cressa y criolla, palmito, aguacate, tomates cherry, crotones, queso de hoja suave, espárragos frescos y champiñones grillados con aceite de oliva. ¡Todo coronado con una vinagreta ligera de albahaca que realza cada ingrediente!

CONTIENE: LECHE, GLUTEN (TRIGO).

As prescribed by the Doctor, varied and balanced! Comes with romaine, crepe, and creole lettuce, hearts of palm, avocado, cherry tomatoes, crispy croutons, cheese, fresh asparagus, and mushrooms grilled with olive oil. All topped with a light basil vinaigrette that enhances each ingredient!

CONTAINS: MILK, GLUTEN (WHEAT).

ADVERTENCIA DE SALUD Y ALÉRGENOS:

En los platos de nuestra carta hemos identificado los principales ingredientes alergénicos: ajonjolí, apio, crustáceos, gluten, huevo, maní, mostaza, nueces de árbol (no incluye coco), pescados, leche, soya.

Debido a la complejidad de la cadena de suministro, no podemos garantizar que los elementos de nuestro menú estén libres de contaminación cruzada.

ALLERGEN WARNING:

We have identified the main allergenic ingredients in our menu items:

sesame, celery, crustaceans, gluten, egg, mustard, tree nuts (does not include coconut), fish, milk, soy. Due to the complexity of the supply chain, we are unable to guarantee that our menu items are free from cross-contamination.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Canelón de camarón y aguacate



Ensalada Caprese de higo y jamón serrano

Ensaladas / Salads

ENSALADA CAPRESE DE HIGO Y JAMÓN SERRANO

\$15,50

Tomates frescos, mini mozzarella y albahaca. Añadimos un toque de la casa con higos en miel de panela, nueces y láminas de jamón serrano.

CONTIENE: LECHE, NUECES

Fresh tomatoes, mini mozzarella, and basil. We add a touch of the house with figs in sugar cane syrup, walnuts, and slices of cured Spanish ham.

CONTAINS: MILK, NUTS

CANELÓN DE CAMARÓN Y AGUACATE

\$15,50

Preparamos un tartar de camarones y cebollín, a esto se lo envuelve con láminas finas de aguacate, servido sobre crocante ensalada de quinoa tricolor y emulsión de maracuyá.

CONTIENE: CAMARON.

We prepare a shrimp and chives tartare, which is wrapped in thin slices of avocado, served over a crispy tricolor quinoa salad and passion fruit emulsion.

CONTAINS: SHRIMP.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Ceviche de Camarón

Ceviches

CEVICHE DE CAMARÓN

\$13,85

Preparado de la manera tradicional ecuatoriana, 160g de camarones de exportación en jugo a base de limón, tomates frescos, cilantro, mostaza y cebolla paiteña. Se acompaña con chulpi, canguil y chifles de plátano verde.

CONTIENE: APIO, CAMARÓN, MOSTAZA

Prepared in the Ecuadorian traditional style, 160g of shrimp in a juice made with lemon juice, fresh tomatoes, cilantro, mustard, and red onion. Accompanied by chulpi (toasted corn), popcorn, and green plantain chips.

CONTAINS: CELERY, SHRIMP, MUSTARD.

CEVICHE DE CAMARONES TIPO VALENTINA

\$14,85

¡Un especial de la casa! A la receta básica de ceviche le agregamos aceitunas verdes, dados de aguacate, y luego un toque con nuestra salsa Valentina.

CONTIENE: APIO, CAMARÓN, MOSTAZA.

A house special! To the basic ceviche recipe, we add green olives, diced avocado, and then a touch of our Valentina sauce.

CONTAINS: CELERY, SHRIMP, MUSTARD.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

CEVICHE DE JIPIJAPA

\$13,85

Dados de pescado fresco del día, marinados en el jugo de limón, mezclados con cebolla paiteña, un toque picante del ají rocoto y cilantro recién cortado. Lo presentamos con salsa de maní, aguacate, crujiente maíz tostado y chips de plátano verde.

CONTIENE: APIO, MANI, MOSTAZA, PESCADO.

Cubes of fresh fish of the day, marinated in lemon juice, mixed with red onion, a spicy touch of rocoto pepper, and freshly cut cilantro. Comes with peanut sauce, avocado, crispy roasted corn, and green plantain chips.

CONTAINS: CELERY, PEANUTS, MUSTARD, FISH.

TARTAR DE SALMÓN SOBRE CAMA DE AGUACATE

\$18,50

Picamos 160g de salmón fresco, lo curamos en salmuera de cítricos, y mezclamos con mango. Se presenta sobre una cama de aguacate y alioli de limón.

CONTIENE: PESCADO (SALMÓN), SOYA

We chop 160g of fresh salmon, cure it in a citrus brine, and mix it with mango. It is served on a bed of avocado and lemon aioli."

CONTAINS: FISH (SALMON), SOY

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%) PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Tartar de Salmón

Sopas / Soups

LOCRO QUITEÑO

\$9,50

Del Quichua "ruqru", una sopa tradicional hecha a base de papa chola, que es la clave del sabor único. Las papas se derriten mediante un proceso de cocción lenta. Se acompaña con queso fresco, aguacate, chulpi y chicharrón.

CONTIENE: LECHE.

From the Quichua "ruqru", a traditional soup made with Andean potatoes, which is the key to its unique flavor. The potatoes melt through a slow cooking process. Served with fresh cheese, avocado, chulpi (toasted corn), and crispy pork skin.

CONTAINS: MILK.

CONSUMÉ PRIMAVERA

\$8,50

Consomé casero de pollo con trozos de pechuga tierna, vegetales frescos y un toque de hierbas recién cortadas.

Chicken broth with chunks of tender breast, fresh vegetables, and a touch of freshly cut herbs.

CREMA DE AGUACATE CON CAMARONES

\$10,50

Una crema de aguacate perfumada con cilantro recién cosechado sobre camarones ecuatorianos salteados.

Lo servimos con chips crujientes de plátano verde y un toque de aceite de ají.

CONTIENE: CAMARÓN.

An avocado cream scented with freshly harvested cilantro on top of sautéed Ecuadorian shrimp. We serve it with crispy green plantain chips and a touch of chili pepper oil.

CONTAINS: SHRIMP.

CALDO DE PATAS

\$11,50

La única cura científicamente comprobada para el chuchaqui (goma, cruda, resaca, guayabo o ratón). Se elabora un caldo mediante la cocción lenta de patas de res y luego añadimos especias, mote y pasta de maní.

CONTIENE: MANÍ.

The only scientifically proven cure for the hangover (or "chuchaqui"). A broth made by slowly cooking beef hooves, then we add spices, hominy, and peanut paste.

CONTAINS: PEANUTS.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



A Club Sandwich, cut into two halves, is served on a white plate. The sandwich is filled with layers of lettuce, tomato, chicken, and cheese. A generous portion of golden-brown french fries is piled on top of the sandwich halves. The background is a blurred green plant.

Club Sándwich

Sándwiches y Hamburguesas

A close-up of a Hamburguesa Angus on a white plate. The burger features a thick, dark beef patty, melted yellow cheese, a slice of tomato, and fresh green lettuce on a sesame seed bun. A wooden skewer with a green olive is stuck through the top. A large pile of golden-brown french fries is next to the burger. The background is a blurred green plant.

Hamburguesa Angus



CLUB SÁNDWICH SAN JOSÉ

\$13,50

Preparado con pan brioche, pechuga de pollo a la plancha, tomate, lechuga, jamón, tocino crocante, huevo frito y queso holandés. Acompañado de papas fritas.

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), HUEVO, LECHE

Prepared with brioche bread, grilled chicken breast, tomato, lettuce, ham, crispy bacon, fried egg, and Dutch cheese. Served with French fries.

CONTAINS: MILK, EGGS, GLUTEN (WHEAT).

"EL CLÁSICO ECUATORIANO" SÁNDWICH DE PERNIL

\$13,50

Carne de cerdo marinada con el adobo tradicional ecuatoriano y horneado a baja temperatura se sirve con cebolla paiteña en pan baguette fresco. Acompañamos con papas fritas.

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO).

Pork is marinated with the traditional Ecuadorian marinade and cooked at a low temperature. We serve it with pickled red onion in a fresh baguette bread. It comes with French fries.

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT).

200g LAMBURGER

\$16,50

200g de exquisita carne molida de cordero, un sabor inigualable y jugoso realzado por el queso holandés ahumado. Va con lechuga seda, tomate, cebolla caramelizada en pan de ajonjolí. Lo acompañamos con papas fritas.

CONTIENE: AJONJOLÍ, GLUTEN (TRIGO), LECHE.

200g of exquisite ground lamb meat, an unbeatable and juicy flavor enhanced by the smoked dutch cheese. It goes with silk lettuce, tomato, caramelized onion, in a sesame bread. We accompany it with fries.

CONTAINS: MILK, GLUTEN (WHEAT).

HAMBURGUESA 100% ANGUS

\$16,50

200g de jugosa carne de res Angus importada, cocinada a la parrilla, va con queso holandés, lechuga fresca, tomate, y la dulzura caramelizada de la cebolla. Todo ello abrazado por un pan de ajonjolí suave y acompañada de nuestras irresistibles papas fritas.

CONTIENE: AJONJOLÍ, GLUTEN (TRIGO), LECHE.

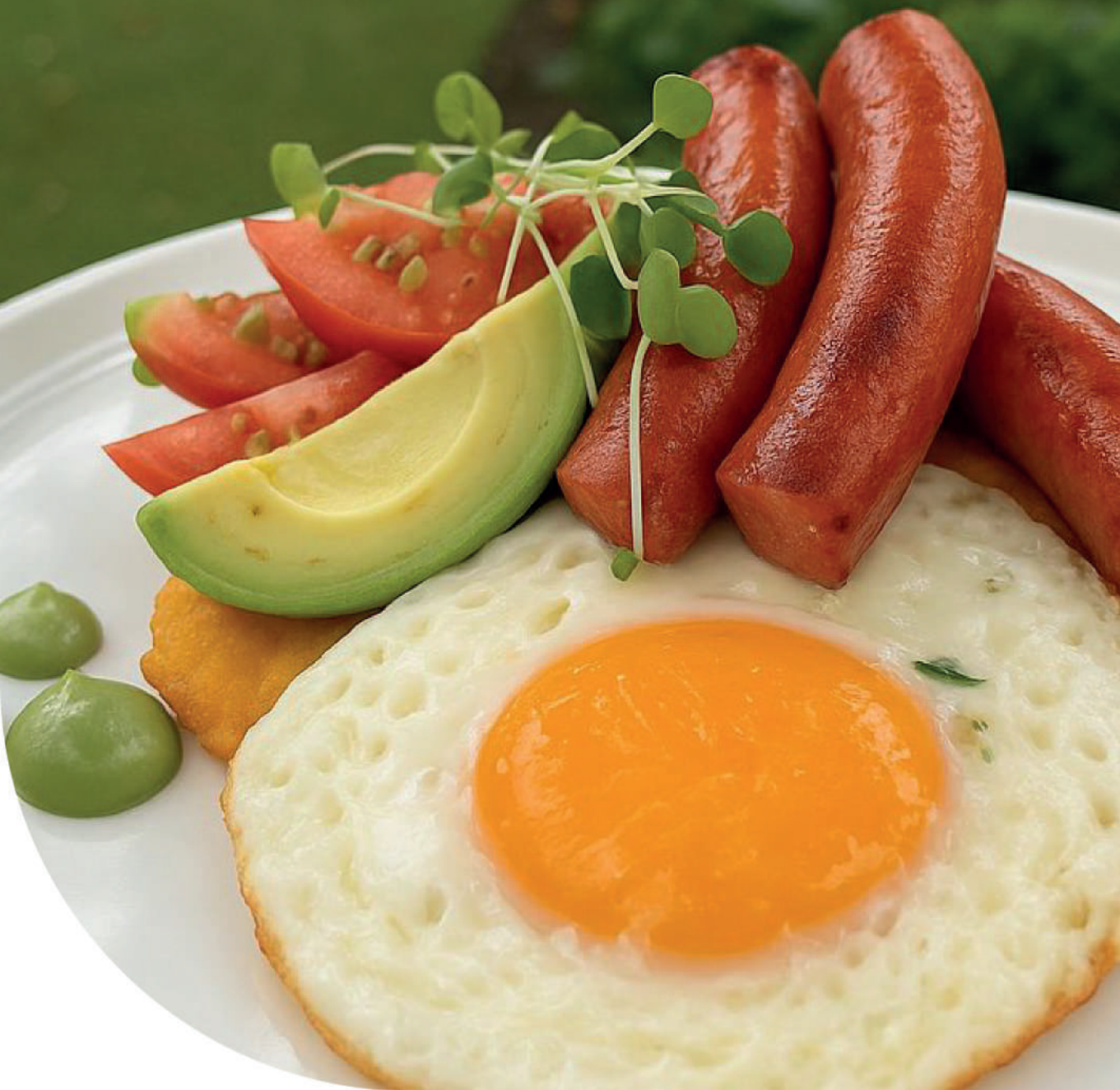
200g of juicy Angus beef cooked on the grill comes with smoked dutch cheese, fresh lettuce, tomato, and the caramelized sweetness of onions. All this is embraced by a soft sesame bread and accompanied by our irresistible fries.

CONTAINS: SESAME, GLUTEN (WHEAT), MILK.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

Llapingachos





Con la auténtica masa tradicional de los llapingachos, hecha con papa chola y queso fresco; creamos una tortilla grande y crujiente, que sirve de base perfecta para acompañar a nuestras preparaciones de la gastronomía de la sierra ecuatoriana.

Como guarnición va mote, plátano frito, aguacate, verduras y alioli de ají.

With the authentic traditional dough of the llapingachos (an Ecuadorian potato patty), made with papa chola and fresh cheese, we create a large and crispy tortilla that functions as the perfect base to accompany our delicious emblematic preparations of the gastronomy of the Ecuadorian highlands.

As a garnish, we serve it with fried plantain, avocado, vegetables, and chili pepper aioli.

CARIUCHO DE POLLO

\$15,50

Tiras de pechuga de pollo con salsa "cariucho" preparada a base de leche, maní, fondo de pollo, ajo, comino y un delicado toque de ají criollo.

CONTIENE: LECHE, MANÍ.

Chicken breast strips with "cariucho" sauce prepared with milk, peanuts, chicken stock, garlic, cumin, and a delicate touch of ají criollo.

CONTAINS: MILK, PEANUTS.

TRADICIONAL

\$15,50

Chistorra asada y huevos fritos.

CONTIENE: HUEVOS, LECHE, MANÍ.

Roasted pork sausage and fried eggs

CONTAINS: EGGS, MILK, PEANUTS.

CARNE COLORADA

\$15,50

Tiras de lomo fino adobadas con achiote, ajo, cebolla, cerveza, comino y orégano.

CONTIENE: LECHE.

Strips of loin marinated with annatto, garlic, onion, beer, cumin, and oregano.

CONTAINS: MILK.

ADVERTENCIA DE SALUD Y ALÉRGENOS:

En los platos de nuestra carta hemos identificado los principales ingredientes alergénicos: ajonjolí, apio, crustáceos, gluten, huevo, maní, mostaza, nueces de árbol (no incluye coco), pescados, leche, soya. Debido a la complejidad de la cadena de suministro, no podemos garantizar que los elementos de nuestro menú estén libres de contaminación cruzada.

ALERGEN WARNING:

We have identified the main allergenic ingredients in our menu items: sesame, celery, crustaceans, gluten, egg, mustard, tree nuts (does not include coconut), fish, milk, soy. Due to the complexity of the supply chain, we are unable to guarantee that our menu items are free from cross-contamination.

La Cocina Ecuatoriana



Seco de Cordero

EL TÍPICO MENÚ... SOPA, SECO Y DULCE:

\$25.50

- Locro de queso.
- Fritada Criolla de cerdo o pollo, como usted prefiera: Se acompaña con llapingachos, mote, maduros, empanada de morocho y ensalada fría.
- Helado de paila, usted elije los sabores.

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), LECHE, MANÍ.

- *Traditional potato soup.*
- *Pork or chicken "fritada". Served with llapingacho (potato patty), hominy, fried plantain, empanada de morocho (Andean corn empanada), and a cold salad.*

- *Tropical fruit sorbet, you choose the flavor.*

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), MILK, PEANUTS.

TONGA MANABA AHUMADA DE CAMARÓN

\$16,50

En una hoja de plátanos combinamos arroz, camarones, maduro frito y salsa de maní. Lo asamos a la parrilla para darle un sutil aroma ahumado.

CONTIENE: MANÍ, SHRIMP.

In a banana leaf, we combine rice, shrimp, fried plantain, and peanut sauce. We grill it to give a subtle smoky aroma.

CONTAINS: PEANUTS, SHRIMP.

ARROZ CON CAMARONES AL ESTILO ESMERALDEÑO

\$16,50

Primero, salteamos los camarones marinados para luego bañarlos con una cremosa salsa de coco. Finalmente lo mezclamos con arroz. Acompañado de chips de plátano verde y tartar de aguacate, tomate y cilantro.

ALERGENOS: CAMARONES, LECHE.

First, we sauté the marinated shrimps and then cover them with a creamy coconut sauce, then mix them with rice. It is served with green plantain chips and a tartar made with avocado, tomato, and coriander.

CONTAINS: MILK, SHRIMP

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Menú Típico



Arroz Esmeraldeño



Encocado de Paiche

ENCOCADO DE PAICHE

\$19,50

El Paiche es el pescado de agua dulce de escamas más grande del mundo, proviene de criaderos de la región amazónica. Al filete lo preparamos haciendo una costra de plátano verde con sal prieta y se cocina con salsa de coco. Va acompañado de arroz blanco, maduros fritos y ensalada fresca.

CONTIENE: LECHE, MANÍ, PESCADO (PAICHE).

Paiche is the largest freshwater fish with scales in the world, it comes from hatcheries in the Amazon region. The filet is prepared by making a green banana crust with "sal Pietra" and cooked with coconut sauce. It is accompanied by white rice, fried plantains, and a fresh salad.

CONTAINS: MILK, PEANUTS, FISH (PAICHE).



Seco de pollo

SECO DE POLLO

\$15,50

Cocinamos una generosa pechuga de pollo en una salsa de naranjilla, cerveza, cebolla, pimienta y tomate. Se acompaña de la manera tradicional con arroz amarillo, maduro frito, papa al vapor y ensalada fría.

We cook a generous chicken fillet in a sauce made with naranjilla (a tropical fruit native to the Andes), beer, onion, bell pepper, and tomato. Served traditionally with yellow rice, fried sweet plantain, steamed potatoes, and cold salad.

ADVERTENCIA DE SALUD Y ALÉRGENOS:

En los platos de nuestra carta hemos identificado los principales ingredientes alergénicos:

ajonjolí, apio, crustáceos, gluten, huevo, maní, mostaza, nueces de árbol (no incluye coco), pescados, leche, soya.

Debido a la complejidad de la cadena de suministro, no podemos garantizar que los elementos de nuestro menú estén libres de contaminación cruzada.

ALERGEN WARNING:

We have identified the main allergenic ingredients in our menu items: sesame, celery, crustaceans, gluten, egg, mustard, tree nuts (does not include coconut), fish, milk, soy.

Due to the complexity of the supply chain, we are unable to guarantee that our menu items are free from cross-contamination.

**PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO
(25%) PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)**

LAS MENESTRAS GUAYACAS DE POLLO O RES

La menestra de lentejas o fréjol es un plato típico de la provincia del Guayas, que se prepara cocinando las lentejas o fréjol con cebolla, pimienta, tomate, ajo, comino y cilantro. La menestra se sirve con arroz blanco, plátanos maduros fritos y ensalada fresca.

The lentils or beans "menestra" is a typical dish from the Ecuadorian province of Guayas, which is prepared by cooking lentils or beans with onion, pepper, tomato, garlic, cumin, and cilantro. It is served with white rice, fried plantains, and a fresh salad.

Opción de proteína / protein option

- Pechuga de pollo / chicken breast **\$15,50**
- 200g de lomo fino / 200g of beef tenderloin **\$18,50**

Opción entre menestra de lenteja o fréjol / *Lentils or beans menestra option*

FRITADA DE CERDO O POLLO **\$16,50**

Cocinamos dados grandes de cerdo o pollo en abundante agua con jugo de naranja, comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta que el agua se haya consumido completamente, luego la carne se empieza a dorar en su propia grasa. Se acompaña con maduros fritos, llapingacho, mote, empanada de morocho y encurtido de tomate y cebolla

CONTIENE: LECHE

We cook large chunks of pork or chicken in plenty of water with orange juice, cumin, garlic, onion, salt, and pepper until the water evaporates completely, then the meat starts to brown in its fat. Served with fried sweet plantains, llapingacho (potato patty), hominy, morocho empanada, and tomato and onion pickle.

CONTAINS: MILK.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Menestras Guayacas



Fritada de Cerdo



Hornado

HORNADO

\$16,50

Cerdo cocinado en horno a baja temperatura con un marinado cerveza, cebolla, ajo, comino y achiote. Va acompañado con llapingacho, maduro frito, cuero crocante y el "agrio" perfumado con panela y cerveza.

CONTIENE: LECHE.

Pork roasted at a low temperature with a marinade made with beer, onion, garlic, cumin, and annatto. We served it with llapingacho, fried plantain, cracklings, and perfumed with an "agrio" sauce made with panela and beer.

CONTAINS: MILK.



Churrasco Ecuatoriano

CHURRASCO ECUATORIANO

\$18,50

Contundente plato tradicional: Sobre 200g lomo fino magro, cocinado a la plancha, ponemos dos huevos fritos y lo acompañamos con papas fritas, arroz y ensalada fría.

CONTIENE: HUEVO.

A hefty dish from the traditional cuisine: On top of a 200g lean tenderloin filet, we place two eggs. Served in the traditional way: French fries, white rice, fried plantain, and a side salad.

CONTAINS: EGGS.

SECO DE CORDERO

\$19,50

Marinamos 200g de dados de cordero, del criadero San Luis en Puembo, en una salsa hecha con naranjilla, cerveza, cebolla, pimienta y tomate. Luego la cocinamos a baja temperatura. Se acompaña de la manera tradicional con arroz amarillo, maduro frito, papa al vapor y ensalada fría.

We marinate 200g of lamb cubes in a sauce made with naranjilla (a tropical fruit native to the Andes), beer, onion, pepper, and tomato. Then we cook it at a low temperature. Served traditionally with yellow rice, fried sweet plantain, steamed potatoes, and cold salad.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

Especiales del Chef



LANGOSTINOS GRILLADOS CON CÍTRICOS DE LA HACIENDA

\$19,50

Langostinos a la brasa bañados con mantequilla de cítricos, servidos sobre puré de arvejas. Acompañamos con chips crocantes de yuca y vegetales grillados.

CONTIENE: LANGOSTINOS, LECHE.

Grilled prawns bathed in a citrus butter and placed on top of a pea puree. We serve it with crispy cassava chips and grilled vegetables.

CONTAINS: PRAWNS, MILK.

ARROZ NEGRO CON LANGOSTINOS

\$19,50

Langostinos al grill con arroz negro perfumado con tinta de calamar. Se acompaña con una emulsión de aguacate con chillangua (hierba de la región costera) y piperada de pimientos.

CONTIENE: LANGOSTINO, CALAMAR.

Grilled prawns with black rice scented with squid ink. It is accompanied by an emulsion of avocado with chillangua (herb from the coastal region), and bell pepper piperade.

Contains: PRAWNS, SQUID

CORVINA DE ROCA A LA BEURRE BLANC

\$21,50

200 g de filete de corvina fresca cubierta con salsa beurre blanc, que es una salsa francesa clásica hecha con mantequilla, vino blanco, vinagre y cebollín, reducida y emulsionada para crear una salsa rica y cremosa. Lo servimos con waffles crujientes de yuca, espárragos, palmitos asados y alioli de pimienta.

CONTIENE: LECHE, PESCADO (CORVINA)

200g of fresh Sea Bass filet covered with Beurre Blanc Sauce, which is a classic French sauce made with butter, white wine, vinegar, and chives, reduced and emulsified to create a rich and creamy sauce. We serve it with crispy cassava waffles, asparagus, roasted hearts of palm, and bell pepper aioli.

CONTAINS: MILK, FISH (SEA BASS)

ADVERTENCIA DE SALUD Y ALÉRGENOS:

En los platos de nuestra carta hemos identificado los principales ingredientes alergénicos: ajonjolí, apio, crustáceos, gluten, huevo, maní, mostaza, nueces de árbol (no incluye coco), pescados, leche, soya. Debido a la complejidad de la cadena de suministro, no podemos garantizar que los elementos de nuestro menú estén libres de contaminación cruzada.

ALERGEN WARNING:

We have identified the main allergenic ingredients in our menu items: sesame, celery, crustaceans, gluten, egg, mustard, tree nuts (does not include coconut), fish, milk, soy. Due to the complexity of the supply chain, we are unable to guarantee that our menu items are free from cross-contamination.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Fish and chips

FISH AND CHIPS

\$15,50

Crocantes filetes de corvina de roca rebosados en la receta tradicional inglesa a base de cerveza. Acompañados de vegetales salteados, papas fritas artesanales, alioli de aguacate y salsa tártara.

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), HUEVOS, PESCADO (CORVINA)

Crispy sea bass fillets battered with the traditional English beer-based recipe. Comes with sautéed vegetables, artisan fries, avocado aioli, and tartar sauce.

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), EGGS, FISH (SEA BASS).

SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHOS

\$21,50

Filete de salmón cubierto con una capa crujiente hecha de pistachos molidos, hierbas y especias, luego salteado. Se sirve con hummus de garbanzos, escabeche de vegetales, gremolata (salsa verde hecha de perejil, ralladura de limón y ajo). Acompañado de chips crocantes de plátano verde.

CONTIENE: LECHE, PISTACHO, PESCADO (SALMÓN).

Salmon fillet topped with a crispy coating made of ground pistachios, herbs, and spices, then sautéed. It is served with chickpea hummus, pickled vegetables, and gremolata (green sauce made with parsley, lemon zest, and garlic). Accompanied by crispy green plantain chips.

CONTAINS: MILK, PISTACHIOS, FISH (SALMON).



Salmón en costra de pistacho



Suprema de Pollo

SUPREMA DE POLLO AL OPORTO Y MANDARINA

\$17,50

Pechuga de pollo a la plancha bañada con una salsa hecha a base de vino de Oporto y mandarina, resultando en un sabor agridulce y afrutado. Guarnecido con puré de camote, croquetas de risotto.

CONTIENE: LECHE.

Grilled chicken breast bathed in a sauce made from Port wine and tangerine, resulting in a sour and fruity flavor. Comes with mushroom puree, risotto croquettes.

CONTAINS: MILK.



Lomo fino a las 3 pimientos

LOMO A LAS 3 PIMIENTAS Y CHAMPIÑONES

\$19,50

200g de lomo fino magro cubierto con una salsa elaborada con champiñones, vino blanco, mostaza Dijon y con 3 tipos de pimientas; negra, blanca y rosada. Se acompaña con papas fritas y ensalada fresca.

CONTIENE: LECHE, MOSTAZA.

200g of lean tenderloin covered with a sauce made with mushrooms, white wine, Dijon mustard, and 3 types of pepper: black, white, and pink. It is accompanied by French fries and a fresh salad.

CONTAINS: MILK, MUSTARD.



T-Bone de Cordero

T-BONE DE CORDERO

\$26,50

¡Un corte espectacular! Del criadero San Luis en Puembo obtenemos el mejor T-bone de cordero, lo asamos a la parrilla con sal y especias para realzar el sabor. Se sirve con papas fritas y ensalada de la casa.

A spectacular cut! From the San Luis Farm in Puembo, we obtain the best lamb T-bone. We grill it with salt and spices to enhance the flavor. It is served with French fries and house salad.

**PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)**



Pastas

ESPAGUETI GAMBERETTO

\$16,50

¡La mejor pasta italiana con los mejores camarones! A los camarones los salteamos con crema de vino blanco, pasta de tomate, albahaca fresca y queso parmesano (opcional).

CONTIENE: CAMARONES, GLUTEN (TRIGO), LECHE,

The best Italian pasta with the best shrimp! We sauté the shrimp with white wine cream, tomato paste, fresh basil, and Parmesan cheese (optional).

CONTAINS: SHRIMP, GLUTEN (WHEAT), MILK.

ESPAGUETI BOLOÑESA

\$16,50

Salsa boloñesa elaborada con carne magra de res, usando la receta tradicional a base de aceite de oliva, tomate San Marzano, albahaca fresca y queso parmesano (opcional).

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), LECHE,

Bolognese sauce is made with lean beef, using the traditional recipe based on olive oil, San Marzano tomatoes, fresh basil, and Parmesan cheese (optional).

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), MILK.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%) PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



De la parrilla





¼ POLLO AL CARBÓN A LOS CITRICOS Y HIERBAS DEL HUERTO

\$14,50

Al pollo lo marinamos con los cítricos (limón, naranja dulce, naranja agria y lima) y las finas hierbas de nuestro huerto. Luego lo horneamos al carbón. Se sirve con ensalada fresca y opción de papas fritas o arroz achotado.

We marinate the chicken with our garden's citric fruits (lemon, sweet orange, bitter orange, and lime) and with fine herbs. Then we roast the chicken in a charcoal oven. Served with fresh salad and a choice of French fries or yellow rice.

COSTILLA DE CERDO "SAN JOSÉ"

\$16,50

¡Un especial de la casa! jugoso costillar de cerdo confitado a baja temperatura y ahumado a la cruz con leña de aguacate, bañado en salsa BBQ. Se sirve con papas fritas y ensalada fresca.

CONTAINS: SOYA

A house special! Juicy pork ribs confit at low temperature and smoked with avocado firewood, bathed in BBQ sauce. It is served with French fries and fresh salad.

CONTAINS: SOY.

CHATEAUBRIAND (PARA DOS PERSONAS)

\$32,50

Corte magro de carne que se obtiene de la parte más gruesa y tierna del centro del lomo fino. Van 4 medallones de 150g cada, uno encamisadas con láminas de ajo confitado, tomillo fresco y aceite de oliva. Se acompaña con vegetales asados, papas fritas y salsa chimichurri.

A lean cut of meat obtained from the thickest and most tender part of the center of the tenderloin, four 150 g medallions are jacketed with slices of garlic confit, fresh thyme, and olive oil. They are accompanied by roasted vegetables, French fries, and chimichurri sauce.

RIBEYE ARGENTINO

\$32.50

Exquisito Ribeye Argentino de 300g, alimentado con grano para un marmoleo superior y sabor inigualable. Servido con tomates confitados, crujientes papas fritas y fresca ensalada.

Exquisite 300g Argentinian Ribeye, fed with grain for superior marbling and unparalleled flavor. Served with candied tomatoes, crispy fries, and fresh salad.

**PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)**



Veggieburger

Opciones vegetarianas



Espagheti Boloñesa
Vegano

CEVICHE DE PALMITO

\$12,50

Preparado de la manera tradicional, una porción generosa de corazón de palmitos en jugo a base de limón, tomates frescos, cilantro, mostaza y cebolla morada. Se acompaña con chulpi, canguil y chifles de plátano verde.

CONTIENE: MOSTAZA.

Prepared traditionally, a generous portion of hearts of palm in juice based on lemon juice, fresh tomatoes, cilantro, mustard, and red onion. It is accompanied by chulpi, canguil, and green banana chifles.

CONTAINS: MUSTARD.

VEGGIEBURGER

\$14,50

100g de jugoso medallón 100% vegano cocinado a la parrilla va con lechuga fresca, tomate, y la dulzura caramelizada de la cebolla. Todo ello abrazado por un pan de ajonjolí suave y acompañada de nuestras irresistibles papas fritas. Queso holandés opcional.

CONTIENE: AJONJOLI, GLUTEN (TRIGO), LECHE, SOYA.

200g of juicy 100% vegan patty cooked on the grill goes with fresh lettuce, tomato, and the caramelized sweetness of onion. All this is embraced by a soft sesame bread and accompanied by our irresistible fries. Cheese optional.

CONTAINS: SESAME, GLUTEN (WHEAT), MILK, SOY.

NUGGETS VEGETARIANOS

\$14,50

Tiernos y crocantes nuggets hechos con proteína vegetal. Se acompaña con papas fritas y ensalada fresca.

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), SOYA.

Tender and crispy vegan nuggets made with vegetable protein, served with French fries and fresh salad.

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), SOY.

ESPAGHETI BOLOÑESA VEGANO

\$14,50

Salsa boloñesa elaborada 100% con proteína vegetal usando la receta tradicional italiana con aceite de oliva, tomate fresco pera, albahaca fresca y queso parmesano (opcional).

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), LECHE, SOYA.

Bolognese sauce made with 100% vegetable protein using the traditional Italian recipe with olive oil, fresh tomatoes, fresh basil, and Parmesan cheese (optional).

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), LECHE, SOY.

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

Paka los niños

COMBOS INFANTILES

Incluye de postre 1 bola de helado de paila en cono de galleta

Includes 1 scoop of fruit sorbet in a waffle cone

HAMBURGUESA DE RES OSO DE ANTEOJOS

\$12,85

Carne de res magra premium a la parrilla en pan de ajonjolí, con tomate fresco, lechuga y queso holandés. Se sirve con papas fritas.

CONTIENE: AJONJOLI, GLUTEN (TRIGO), LECHE.

Premium lean beef on the grill, with fresh tomato, lettuce, and Hollandaise cheese. Comes with French fries

CONTAINS: SESAME, GLUTEN (WHEAT), MILK, SOY.

POLLO EI BÚHO

\$12,85

Pechuga de pollo apanada. Se sirve con papas fritas

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), HUEVO.

Breaded chicken breast. Comes with French fries

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), EGGS, MILK.

PPESCADO APANADO "LA SIRENITA" **\$12,85**

Tilapia apanada de exportación, se sirve con papas fritas.

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), HUEVO, PESCADO (TILAPIA)

Breaded tilapia, served with French fries.

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), EGGS, FISH (TILAPIA)

PASTA POMODORO

\$12,85

Salsa pomodoro fresca hecha en casa con tomates San Marzano y perfumada con aceite de oliva, albahaca fresca y queso parmesano (opcional).

CONTIENE: GLUTEN (TRIGO), LECHE.

Fresh homemade pomodoro sauce with San Marzano tomatoes and scented with olive oil, fresh basil, and Parmesan cheese (optional).

CONTAINS: GLUTEN (WHEAT), MILK.

Oso de Anteojos

Pollo Búho

Postres





Chocobanana



Cheesecake de Arándanos

TORTA CHOCO BANANA

\$7,95

Bizcocho de banana caramelizada con capas de ganache de chocolate al 56%, crema de mantequilla de maní y helado.

CONTIENE: HUEVO, GLUTEN (TRIGO), LECHE, MANÍ.

Caramelized banana sponge cake with layers of 56% chocolate ganache, peanut butter cream, and ice cream.

CONTAINS: MILK, GLUTEN (WHEAT), PEANUTS.

TARTELETA CHEESECAKE DE ARÁNDANOS

\$7,95

Tradicional y cremoso cheesecake de vainilla, coronados con arándanos dulces ecuatorianos.

CONTIENE: HUEVO, GLUTEN (TRIGO), LECHE, ALMENDRAS

Traditional and creamy vanilla cheesecake, topped with Ecuadorian sweet blueberries.

CONTAINS: MILK, GLUTEN (WHEAT), ALMONDS.

BARRA DE CACAO AL 70%

\$7,95

Con chocolate al 70% hacemos un barra rellena con cremoso de avellana y recubierto con ganache de chocolate, servido sobre tierra de cacao amargo y acompañado con sorbet de mango.

CONTIENE: HUEVO, GLUTEN (TRIGO), LECHE, AVELLANAS.

With 70% chocolate, we make a rod filled with creamy hazelnut and covered with chocolate ganache, served on bitter cocoa soil and accompanied by mango sorbet.

CONTAINS: MILK, GLUTEN (WHEAT), HAZELNUTS.

MOUSSE DE CITRICOS DE LA HACIENDA

\$7,95

Cremoso mousse de naranja relleno con cremoso de mandarina y limón, servido sobre tierra de cacao amargo.

CONTIENE: HUEVO, GLUTEN (TRIGO), LECHE.

Creamy orange mousse filled with creamy mandarin and lemon, served over bitter cocoa soil.

CONTAINS: MILK, GLUTEN (WHEAT).

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 10% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Bebidas

Bebidas

Bebidas Soft / Soft Drinks

Agua natural / <i>Spring water</i> 500 ml	\$1,70
Agua mineral Guitig / <i>Sparkling water bot</i> 500 ml	\$2,30
Gaseosa / <i>Soft drink bot</i> 500 ml	\$2,80
Gaseosa dieta / <i>Diet soft drink bot</i> 500 ml	\$2,80
Fuze tea bot 500 ml	\$2,80
Powerade bot 600 ml	\$3,40
Limonada vaso / <i>Lemonade glass</i>	\$2,50
Limonada jarra / <i>Lemonade jar</i>	\$6,95
Limonada imperial jarra / <i>Sparkling lemonade jar</i>	\$7,95
Jugos de frutas naturales vaso / <i>Natural fruit juices glass</i> ..	\$2,80

Café / Coffee

Americano / <i>House blend</i>	\$2,30
Aromáticas o Té / <i>Special blends</i>	\$2,30
Capuccino	\$3,60
Mocaccino	\$3,60
Expreso	\$2,30
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$3,60

Cerveza / Beer

• Cerveza Club bot 330 ml	\$ 3,50
• Cerveza Pilsener bot 600 ml	\$ 3,75
• Cerveza Pilsener bot 330 ml	\$ 2,75
• Cerveza Corona bot 330 ml	\$ 5,00
• Cerveza Stella bot 330 ml	\$ 5,00
• Cerveza Paulander Hefe-Weissbier bot 500 ml negra (cerveza a base de trigo)	\$ 7,50
• Cerveza Peroni bot 330 ml	\$ 5,00
• Cerveza Heineken 330 ml	\$ 5,00

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



Botellas / Bottles

● Whisky Johnnie rojo	\$ 70.00
● Whisky Johnnie negro.....	\$ 135.00
● Whisky Chivas 12 años	\$ 135.00
● Whisky Glenmorangie 700 ml.....	\$ 150.00
● Vodka Absolut	\$ 70.00
● Vodka Smirnoff 700 ml.....	\$ 55.00
● Ron Bacardi blanco	\$ 55.00
● Ron Abuelo 7 años	\$ 55.00
● Gin Tanqueray 750 ml.....	\$ 80.00
● Tequila José Cuervo	\$ 135.00

Thagos / Single drinks

● Tequila Cuervo Blanco	\$ 11.50
● Tequila Cuervo Dorado	\$ 11.50
● Vodka Absolut	\$ 8.50
● Whisky Johnnie Negro	\$ 11.00
● Whisky Chivas Regal	\$ 11.00
● Whisky Johnnie Rojo	\$ 7.50
● Amaretto Bolton	\$ 7.50
● Anís Castillo Chinchón Dulce	\$ 7.50
● Anís Castillo Chinchón Seco	\$ 7.50
● Cointreau	\$ 11.50
● Crema Baileys	\$ 7.50
● Crema Menta Boltons	\$ 7.50
● Drambuie	\$ 7.50
● Jerez Tío Pepe	\$ 7.50
● Oporto Rubí Barros	\$ 7.50
● Sambuca	\$ 7.50

Cócteles / Cocktails

● Chelada / Michelada	\$ 6.00
● Bloody Mary	\$ 12.50
● Campari	\$ 12.50
● Cuba libre	\$ 12.50
● Mojito	\$ 12.50
● Gin Tonic (toronja, jengibre o tradicional)	\$ 12.50
● Margarita	\$ 12.50
● Daiquirí limón	\$ 12.50
● Piña Colada	\$ 12.50

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

Liquor list

Lista de Vinos / Wine List

2 HEMISFERIOS



V.B. Enigma Chardonay 750ml	\$ 36.95
V.R. Armonia 2021 750ml	\$ 28.95
V.T. Bruma Cabernet - Malbec 750ml	\$ 36.95
V.T. Travesia Cabernet Tinto 750ml	\$ 36.95

CASILLERO



V.B. Casillero Sauvignon Blanc 750ml	\$ 38.00
V.B. Casillero Sauvignon Blanc 375ml	\$ 19.95
V.B. Casillero Chardonnay 750ml	\$ 38.00
V.B. Casillero Chardonnay 375ml	\$ 19.95
V.B. Casillero Cabernet Sauvignon 750ml	\$ 38.00
V.B. Casillero Cabernet Sauvignon 375ml	\$ 19.95
V.T. Casillero Carmenere 750ml	\$ 38.00
V.T. Casillero Merlot 750ml	\$ 38.00
V.T. Casillero Malbec 750ml	\$ 38.00
V.T. Casillero Pinot Noir 750ml	\$ 38.00
V.T. Casillero Shiraz 750ml	\$ 38.00
V.T. Frontera Chardonnay 750ml	\$ 25.00
V.T. Frontera Cabernet Sauvignon 750ml	\$ 25.00
V.T. Frontera Carmenere 750ml	\$ 25.00

FRONTERA



MORANDE



V.B. Pionero Sauvignon Blanco 187ml	\$ 10.50
V.T. Pionero Cabernet Sauvignon 187ml	\$ 10.50

MUGA



V.B. Muga Reserva 750ml	\$ 39.50
V.T. Muga Crianza 750ml	\$ 65.00

RIORTA



V.B. Riorta Pinot Grigio 750ml	\$ 36.00
V.T. Riorta Primitivo 750ml	\$ 36.00

ROSSETTI



V.T. Rossetti Rosso 750ml	\$ 29.95
V.T. Rossetti Governo All Uso - Ensemble 750ml	\$ 45.00

SOMBRERO



V.B. Sombrero - Sauvignon 750ml	\$ 35.50
V.T. Gran Sombrero-Malbec 2020 750ml	\$ 39.95
V.T. Gran Sombrero - Cabernet Franc 750ml	\$ 39.95

V.B.= Vino Blanco / White Wine - V.T.= Vino Tinto / Red Wine

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



BODEGA
DOS HEMISFERIOS

Lo imposible es posible



ENIGMA CHARDONNAY

VISTA: Amarillo verdoso brillante. / *SIGHT: A wine with very bright greenish-yellow color.*

NARIZ: Piña, durazno, coco, banana, frutas blancas y miel. / *AROMA: Pineapple, peach, coconut, banana, white fruits and honey.*

BOCA: Suave, elegante y cremosa, con final largo y agradable. Perfecto con quesos tipo manchego. / *TASTE: Soft, elegant and creamy, with a long comfortable finish. Pairs perfectly with Manchego cheese.*

Botella / Bottle 750ml \$36.95



TRAVESÍA CABERNET

VISTA: Rojo cereza brillante. / *SIGHT: Deep bright ruby red.*

NARIZ: Pimienta, mostaza, clavo de olor, ciruela y frutas rojas y negras. / *AROMA: Peppers, plums, cloves, red and black fruits.*

BOCA: Cuerpo estructurado, taninos suaves y elegantes, con notas de roble y final largo. / *TASTE: Structured wine, elegant and smooth tannins, balanced with hints of oak and a long finish.*

Botella / Bottle 750ml \$36.95

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



BODEGA
DOS HEMISFERIOS

Lo imposible es posible



ARMONÍA ROSÉ

VISTA: De color rosa tenue con tonos salmón y aspecto brillante. / *SIGHT: A wine with soft pink tones and bright salmon hues.*

NARIZ: Aromas frutales de fresa, cereza y notas cítricas y florales. / *AROMA: Fruity aromas with citrus notes of strawberry, cherry, and floral hints.*

BOCA: Refrescante, de cuerpo medio, final aromático y equilibrado. / *TASTE: Refreshing, medium-bodied with an aromatic and balanced finish.*

Botella / Bottle 750ml \$28.95



BRUMA MALBEC

VISTA: Rojo rubí con destellos violáceos, profundo e intenso. / *SIGHT: Bright ruby red with violet hues and deep intensity.*

NARIZ: Aromas de cereza negra, frutos rojos y negros, pimienta verde, grosella, con notas de roble, tabaco y vainilla. / *AROMA: Black cherries, red and black fruits, green pepper, currant, with oak, tobacco, and vanilla notes.*

BOCA: Cuerpo medio, astringencia moderada, final largo. Versátil para maridar. / *TASTE: Medium body, moderate astringency, long finish. Pairs well with various dishes.*

Botella / Bottle 750ml \$36.95

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



RESERVA

Casillero del Diablo

SAUVIGNON BLANC



Color: Amarillo suave con leves tonos verdosos / *Straw yellow with soft green hues.*

Aroma: Fresco y cítrico. Duraznos con notas a grosellas y frutas tropicales / *Fresh and citric. Peach with hints of gooseberry and tropical fruit.*

Sabor: Un vino elegante, redondo y pleno en boca, con una crujiente acidez / *Gentle, round and mouth - filling wine, with crisp acidity.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

SHIRAZ



Color: Intenso color púrpura / *Beautiful and attractive dark and deep purple.*

Aroma: Frutas silvestres negras sobresaliendo las moras y grosellas salvajes. Después aparecen las notas tostadas de la barrica complementados con notas especiadas, principalmente de pimienta / *Its elegant and fresh fruit -black cherries and ripe blackberries- is very well integrated with the wood. Spices, cedar and chocolate notes, plus a lightly toasted hint.*

Sabor: Sus taninos son firmes desde un principio y la fruta es madura. Gracias a su destacada acidez la impresión final es de frescor. El final es largo y maduro con taninos aterciopelados. Notas de caramelo aparecen nítidamente en el bouquet / *Full bodied, round, strikes a nice balance between fruit and the toasted notes from the wood. Soft and sweet tannins finishing with lively acidity balanced the intense range of flavours.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

R E S E R V A


Casillero del Diablo

CARMENERE



Color: Intenso color rojo púrpura profundo / *Intense and deep purple red colour.*

Aroma: Fruta bastante expresiva, destacando las grosellas maduras, frutos del bosque acompañados con leves notas a café y tostado proveniente de la barrica americana / *Very expressive fruit with outstanding mature berries, forest fruit joined with delicate hints of coffee and toast coming from the barrels.*

Sabor: Destaca considerablemente la fruta típica, como las ciruelas, moras, junto con toques especiados. Sus taninos resultan aterciopelados y duraderos con un final de estructura media / *It's a remarkable expression the typical fruit like plums, blackberries and some spicy touches. The tannins are polished and long with a medium body at the end.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

CHARDONNAY



Color: Suave amarillo verdoso, con reflejos dorados y brillantes / *Pale greenish yellow with golden and bright hints.*

Aroma: Fresco, mostrando desde un principio su carácter frutal. Destacan notas de piña y duraznos junto con suaves toques de avellana / *Fresh, showing its fruity character from the beginning. Notes of pineapple and peaches stand out along with soft hints of hazelnut.*

Sabor: Vino de buena estructura, excelente balance y fresca y viva acidez, de cuerpo medio con un largo y final seco, donde aparecen notas a peras verdes y sutiles toques de durazno blanquillo, complementados con notas tostadas / *Wine with good structure, an excellent balance, fresh and lively acidity. Medium bodied with a long and dry end palate. At the end you find green pear and delicate hints of white peach complemented with toast impression.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)

PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



CABERNET SAUVIGNON

Color: Rojo rubí intenso y profundo / *Deep and intense ruby red.*

Aroma: Espléndidas y cautivantes notas a cerezas, grosellas y ciruelas negras, con una madera que aporta sutiles toques a tostado / *Gorgeous and lovely bright cherry, blackcurrant and dark plum with toasted oak.*

Sabor / Flavour: Un cuerpo medio de taninos sedosos y firmes, un vino elegante de taninos sedosos de un largo y persistente / *Medium bodied with silky tannins and long, ripe fruit and berry aftertaste, with impressive balance of fruit and polished tannins.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00



MERLOT

Color: Rojo púrpura intenso / *Intense red purple.*

Aroma: Excelente tipicidad de merlot, donde sobresalen sus notas a guindas acompañadas de sotobosque, complementadas con sutiles toques de vainilla y toffee / *Excellent typical Merlot where we find above all notes of cherries accompanied by licorice, complemented by subtle touches of vanilla and toffee.*

Sabor / Flavour: Sedoso y amistoso desde un principio a fin, con términos elegantes y balanceado. Su cuerpo medio y fruta negra fresca hace de este vino un equilibrio notable y placentero / *Silky and friendly from the beginning with elegant and balanced finish. The body is medium and the fresh black fruit makes this wine very balanced and pleasant.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

RESERVA


Casillero del Diablo

PINOT NOIR



Color: Rojo rubí suave y brillante / *Bright and soft ruby red.*

Aroma: Envolventes aromas a frutillas y frambuesas con toques a tostado de roble francés / *Complex aromas of strawberries and raspberries and notes of toasted French oak.*

Sabor: Un Pinot Noir de cuerpo medio, con buena estructura en boca y un largo y persistente final / *A medium full body Pinot Noir with good structure and a long, lingering finish.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

MALBEC



Color: Intenso y profundo color rojo rubí / *Intense and deep ruby red.*

Aroma: Deliciosos sabores a berries, ciruelas y cerezas negras, seguidos por aromas a pimienta y leves toques a vainilla y chocolate negro / *Delicious aromas of black fruit such as berries, plums and cherries, followed by pepper and subtle touches of vanilla and black chocolate. All very well balanced.*

Sabor: Su comienzo destaca por su ciruela negra y las especias, haciendo de este vino muy generoso en sabores. Su estructura final es amplia y redonda, gracias a la presencia de la barrica que se ha integrado de excelente forma / *The beginning is marked by the dark plums and spices making this wine very generous in taste. The final structure is wide and round thanks to the presence of the barrels that has been excellently integrated. The after taste is long and elegant.*

Botella / Bottle 750ml \$38.00

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

FRONTERA

CHARDONNAY



Color: Amarillo claro / *Light yellow.*

Aroma: Frutoso con notas a manzana, pera, papaya y piña.
Toques de mantequilla y madera / *Fruity with notes of apple, pear, papaya and pineapple. Hints of butter and wood.*

Sabor: Refrescante y balanceado, con un leve toque dulce
/ *Refreshing and balanced, with a slight sweet touch.*

Botella / Bottle 750ml \$25.00

CABERNET SAUVIGNON



Color: Intenso rojo rubí, con tonos violáceos / *Intense ruby red with violet tones.*

Aroma: Frutal con notas a chocolate, ciruelas rojas y vainilla
/ *Fruity with notes of chocolate, red plums and vanilla.*

Sabor: Taninos suaves, cuerpo medio y armónico / *Soft tannins, medium body and harmonious.*

Botella / Bottle 750ml \$25.00

CARMENERE



Color: Rojo rubí brillante con tonos violetas / *Bright ruby red with violet tones.*

Aroma: Aromas a ciruelas combinados con especias /
Aromas of plums combined with spices.

Sabor: Suave, redondo, con buena intensidad y persistencia
/ *Smooth, round, with good intensity and persistence.*

Botella / Bottle 750ml \$25.00

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

PIONERO
RESERVA

MORANDÉ
Premium Wines - Chile

CABERNET SAUVIGNON



Color: burdeos con matices rubí / *Burgundy red with ruby nuances.*

Aroma: recuerda frutos negros como el maqui, el arándano y rojos como la guinda y frambuesa, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco / *Black fruits recalling maquis and blueberries plus red fruits such as cherries and raspberries complemented by sweet notes of vanilla and fresh tobacco.*

Sabor: en boca se siente de buena estructura y cuerpo medio, con sabores frutales, chocolate negro y café, y una agradable persistencia / *Fruity with dark chocolate and coffee, good structure, medium body, and a pleasing persistence.*

Botella / Bottle 187ml \$10.50

SAUVIGNON BLANC



Color: amarillo pálido con matiz verde y brillante / *Brilliant light greenish-yellow.*

Aroma: notas cítricas y frutales que recuerdan la manzana verde, duraznos de pulpa blanca y pera, combinado armoniosamente con flores silvestres y toque herbáceo / *Citrus notes and fruits such as green apples, white-fleshed peaches, and pears, harmoniously combined with wild flowers with an herbal touch.*

Sabor: vino fresco, frutal y de tensa acidez, con un cuerpo equilibrado y final de boca largo / *Fresh and fruity with tense acidity, balanced body, and a long finish.*

Botella / Bottle 187ml \$10.50

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)

Muga

MUGA CRIANZA



Color: El vino se muestra con un color brillante rojo rubí, de capa media y ribete granate / *The wine has a bright ruby red color, medium robe and garnet medium robe and garnet rim.*

Aroma: Se pueden encontrar aromas primarios como fram-buesa o mora, secundarios como vainilla o regaliz y un sutil toque de terciarios como chocolate y fruta madura / *With primary aromas of raspberry and blackberry, secondary aromas of vanilla and licorice, and a subtle touch of tertiary aromas of chocolate and ripe fruit.*

Sabor: En boca es equilibrado, con un tanino suave y buena acidez. Muestra un final de boca muy largo y frutal / *The palate is balanced, with soft tannins and good acidity. It shows a very long and fruity finish.*

Botella / Bottle 750ml \$65.00

MUGA BLANCO



Color: Este vino de color amarillo pajizo / *This wine is straw yellow in color.*

Aroma: Posee un buqué asombrosamente intenso con aromas florales que pasan a primer plano (flores blancas, jazmín), junto con notas de cítricos y pieles de manzana. Complejo y seductor / *It has an astonishingly intense bouquet with floral aromas taking center stage (white flowers, jasmine), along with notes of citrus and apple peel. Complex and seductive.*

Sabor: En boca se hace patente su mineralidad y frescura, desarrollándose en un final tostado y brioso que también convierte a este vino en un buen acompañante de una comida / *On the palate its minerality and freshness is evident, developing into a toasty and spirited finish that also makes this wine a good accompaniment to a meal.*

Botella / Bottle 750ml \$39.50

PRECIOS INCLUYEN 15% DE IVA Y 15% DE SERVICIO (25%)
PRICES INCLUDE 15% VAT AND 10% TIP (25%)



SAUVIGNON BLANC 2020



Color: amarillo con sutiles tonos verdosos / *Yellow with subtle greenish tones.*

Aroma: frescos cítricos (pomelo rosado, lima, maracuyá), con notas herbales y de durazno blanco / *fresh citrus (pink grapefruit, lime, passion fruit), with herbal and white peach notes.*

Sabor: frutal, fresco, con acidez equilibrada y final persistente / *fruity, fresh, with balanced acidity and a persistent finish.*

Botella / Bottle 750ml \$35.50

CABERNET FRANC 2020



Color: rojo rubí profundo con matices púrpuras oscuros / *Deep ruby red with dark purple hues.*

Aroma: especias, notas herbáceas y frutos negros / *Spices, herbaceous notes, and black fruits.*

Sabor: estructurado, refinado, taninos sedosos y final persistente / *Structured, refined, silky tannins, and persistent finish.*

Botella / Bottle 750ml \$39.95

MALBEC 2020

Color: rojo violáceo intenso, límpido y brillante, con ribetes azulados / *Intense violet red, clear and bright, with bluish rims.*

Aroma: violetas, frutos rojos y leves notas especiadas / *Violets, red fruits, and slight spicy notes.*

Sabor: redondo, elegante, taninos suaves y final prolongado / *Round, elegant, soft tannins, and long finish.*

Botella / Bottle 750ml \$39.95

Historia

Hace 40 años la familia Letort, actual dueña del hotel, adquiere la histórica casa de la Hacienda San José de Puembo. Dicha construcción adolecía de graves problemas de mantenimiento y fallas estructurales en sus paredes de adobe, pisos de madera y techos de teja por lo que en 1990 el Doctor Mauricio Letort (eminente otorrinolaringólogo de Quito) emprende una profunda remodelación para preservar los atributos originales de la estructura señorial de la casa. Se conservan las paredes de adobe, pero se las apuntala y refuerza con concreto; los pisos de madera antiguos se los cambia por materiales más resistentes y las columnas originales de capulí son desarmadas y sometidas a un proceso químico que garantiza su preservación a través de los años.

Los salones originales de la casa se transforman en el actual comedor Le Gourmet. El troje, en el que se acumulaban las cosechas de maíz, se convierte en el funcional Salón Auditorium mientras que las antiguas habitaciones de la casa (fuente de inspiración del reconocido poeta

Alfredo Gangotena) pasan a ser el Salón de los Mapas.

El comedor principal de la antigua casona es ahora la cafetería y el actual parqueadero está ubicado en lo que constituían los establos, los gallineros y las chancheras.

De una reunión mantenida entre el Doctor Mauricio Letort y el presidente del Banco del Pichincha de ese entonces, el Dr. Acosta, surge la posibilidad de arrendar las instalaciones del hotel para un seminario del banco. Es este hecho singular el que marca el inicio del nuevo emprendimiento Hostería San José como un moderno Centro de Convenciones con Alojamiento.

El hotel, ubicado en el cálido valle de Puembo, ha tenido varios nombres a lo largo de su historia. En el año 2012, el nombre original del hotel (Hostería San José) fue modificado a Garden Hotel San José a raíz de una regulación de suelo establecida por la alcaldía de ese entonces. Posteriormente, en el año 2015 se encuentran documentos históricos que hacen referencia a la asociación de San José con Puembo como nombre de uso común por lo cual se cambia a San José de Puembo.

History

Almost 40 years ago the Letort family, current owner of the hotel, acquires the historic house of the Hacienda San José de Puembo. However, the building had some serious maintenance issues and structural flaws in its adobe walls, wooden floors and tile roofs, so in 1990 Dr. Mauricio Letort (an eminent otolaryngologist from Quito) decided to undertake a restoration project to preserve the original attributes of the house. The adobe walls were kept and reinforced with iron rods and concrete; the antique wooden floors were changed to local and more resistant materials and the original columns made with "capulí wood" were taken apart and subjected to a chemical process to ensure their preservation through the years.

The original living room was transformed into the current dining room Le Gourmet. The granary, where maize crops were accumulated, became the functional Auditorium Hall, while the old rooms of the house, were the renowned poet Alfredo Gangotena got his inspiration, became the Hall of the Maps. The main dining room of the old house is now the cafeteria and the current parking lot is located in what were the stables and the chicken coops.

The original conception of the business was to become a retirement house. However, a few months before finishing the restoration work, the vast majority of potential customers passed away so it was necessary to search for a new possible line of business. In a meeting between Dr. Mauricio Letort and the president of Banco del Pichincha at that time, Dr. Acosta, he mentions the possibility of renting the facilities for a seminar. This moment marks the beginning of the new venture "Hostería San Jose" as a modern convention center with accommodation facilities.

The hotel, located in the warm valley of Puembo, has had several names throughout its history. In the year 2012, the original name of the hotel (Hosteria San Jose) was modified to Garden Hotel San Jose following a land usage regulation established by the mayor of that time. Later, in 2015, historical documents were found that refer to the association of San José with Puembo as the usual name, so it was decided to rename to San Jose Puembo.

www.sanjosedepuembo.com

Síguenos también en

