



SAN JOSÉ  
DE PUEMBO  
HOTEL & CONVENTION CENTER

ASCEND  
HOTEL COLLECTION

## Matrimonios

Conjugamos la elegancia y tradición de una casa colonial de hacienda con la experiencia y excelente servicio de San José de Puembo.

### Nuestras ventajas:

- **78 habitaciones** totalmente equipadas para alojamiento, junto con la mejor gastronomía del lugar, 2 piscinas temperadas y gimnasio 24/7.
- **Salones de Eventos** con capacidad de hasta 120 personas para bautizos, comuniones y más...
- 40000 mts<sup>2</sup> de hermosos jardines con árboles patrimoniales, ideales para hacer eventos en toldos y al aire libre.
- Para su mayor tranquilidad contamos con **guardianía armada las 24 horas** del día, con dos turnos nocturnos, así como también cámaras de video vigilancia.
- Parqueadero amplio y gratuito para huéspedes y asistentes a eventos.

☎ 02 2390 264

🌐 [sanjosedepuembo.com](http://sanjosedepuembo.com)

📍 Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador

CHOICE  
HOTELS

CAMBRIA  
hotels

ASCEND  
HOTEL COLLECTION

Radisson  
PARKPLAZA  
BY RADISSON

RADISSON  
Individuals

# Precio por persona

\$52.50+imp

## El Paquete incluye:

- ° Coordinador general del evento.
- ° Degustación del menú (eventos más de 100pax)
- ° Salones y toldos generan un costo adicional\*  
*\*La exclusividad del Salón Sequoia tiene un extra de \$1000 + impuestos*

## Cóctel de Bienvenida

- ° 3 bocaditos de sal o de dulce de acuerdo con sugerencias.
- ° Cóctel de bienvenida con o sin licor
- ° Mesas cocteleras

## Alimentos y Bebidas

- ° Servicio de cuatro tiempos preparado por nuestro chef Alex Cárdenas.
  - Entrada, sorbet, plato fuerte y postre.
- ° Consumo de bebidas soft y hielo ilimitado.
- ° Barman y servicio de bebidas
  - Descorche de vino y champagne \$6 +imp.
  - Descorche licor \$12,00 +imp

## Servicio

- ° Uso de instalaciones por 8 horas. Máx hasta las 22h
- ° Disco móvil por 8 horas (+ de 50 pax).
- ° Servicio completo
  - Capitán durante todo el evento.
  - Servicio de meseros de guante blanco.
  - 2 meseros por cada 3 mesas.
- ° Plato base, vajilla, menaje de la casa.
- ° Mesas redondas de 1.50m con mantelería de la casa.
  - Arreglos florales en candelabros de peltre con rosas de exportación.



02 2390 264



sanjosedepuembo.com



Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador

CHOICE  
HOTELS

CAMBRIA  
hotels

ASCEND  
HOTEL COLLECTION

Radisson

PARKPLAZA  
BY RADISSON

RADISSON  
Individuals.



## Luego del Evento

- ° Habitación suite o superior para los novios la noche de bodas (+ 50 pax).
- ° Masaje de pareja para los novios.

## Servicios Adicionales

- ° Contratación de "Wedding Planner" y planes de decoración.
- ° Pastel y decoración de mesa de dulces.
- ° Área para celebración de ceremonia en área verde.
- ° Toldos adicionales.
- ° Plato base, vajilla, cristalería y/o cubertería especial.
- ° Mesas, mantelería y/o decoración de mesas especial.
- ° Sillas especiales o Tiffany con forro de asiento y lazo.
- ° Músicos y/o animación.
- ° Pista de baile de madera blanca o natural.
- ° Servicio de barra libre.
- ° Alimentación para invitados solo a la fiesta, para personal de apoyo y/o niños.

## Políticas de Reserva

- ° La pre-reserva se realiza con anticipo no reembolsable de \$500.
- ° Cada reservación genera un contrato entre las partes.

☎ 02 2390 264

🌐 [sanjosedepuembo.com](http://sanjosedepuembo.com)

📍 Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador

**CHOICE**  
HOTELS

**CAMBRIA**  
hotels

**ASCEND**  
HOTEL COLLECTION

**Radisson**

**PARKPLAZA**  
BY RADISSON

**RADISSON**  
Individuals

## Entradas

# Opciones de Menú

### 1.- Tartar de Salmón

A un filete salmón lo curamos en una mezcla de sal gruesa y azúcar, lo marinamos en licor Sake y lo picamos finamente para luego combinarlo con mango, manzana verde y palmito. Se sirve acompañado con una emulsión de aguacate, alioli de remolachas y láminas de arroz crocante.

### 2.- Ravioli de Pangora

A una mesa de pasta fresca la rellenamos con un ragú de pangora y setas salteadas con vino blanco aromatizada con mostaza Dijon. Lo servimos sobre un cremoso bisqué perfumado con licor Pernod, aceite albahaca fresca y capuccino de almendras tostadas.

### 3.- Tataki de Atún Rojo

Al filete fresco de atún rojo lo maceramos con ajo, aceite de oliva y pimienta recién molida, luego lo sellamos a la plancha y le cortamos en láminas finas, lo acompañamos con una fresca ensalada de manzana verde y pepinillo fresco, caviar de soya, emulsión de wasabi y ajonjolí.

### 4.- Ceviche Langostino

A los langostinos los cocinamos para luego curtirlos en una mezcla de limón sutil, tomate fresco, cebolla paiteña y cilantro finamente picados. Lo servimos en un jugo de tomate tradicional al estilo manabita, perfumado con mostaza. Va elegantemente acompañado con crocantes de plátano verde, chulpi y canguil.

### 5.- Causa de Camarones

A una mezcla de papa cocida y macerada con limón, aceite de oliva, paprika y tabasco, la rellenamos con un tartár de camarón al cual lo hemos cocido para picarlo finamente. Sazonamos con un alioli de aguacate y va servido sobre una emulsión de pimientos morrones asados y aceite de maracuyá.

### 6.- Tiradito de Corvina

A los filetes de corvina los cortamos en láminas finas para luego marinarlas en una vinagreta de aceite de oliva, mostaza, naranja, limón, sal y pimienta. Lo servimos acompañado de crocantes de yuca y una pequeña porción de tartár de camarones, palitos de cangrejo y manzana verde sobre una emulsión de maracuyá.

### 7.- Bolsita de Hongos y Setas

Rellenamos unas láminas de delicada masa filo con un ragú hecho a base de hongos y setas del bosque salteados con una mantequilla avellanada y perfumado con vino blanco, jerez y un toque de crema de leche, luego horneamos. Servimos con un tabulé de quinoa tricolor, vinagreta de reducción de balsámico y tomates confitados con aceite de tomillo.



02 2390 264



sanjosedepuembo.com



Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador



# Sorbets

- 1.- Limón y menta confitada.
- 2.- Maracuyá perfumado con cedrón.
- 3.- Vodka y lima perfumado con hierbaluisa.
- 4.- Naranja perfumada con Campari.

## Platos fuertes

### 1.- Atún o salmón rojo sous vide en salsa de coco

Maceramos en aceite perfumado con hojas de naranja, tomillo y ají a 160g el lomo de atún o salmón fresco. Cocinamos lentamente al vacío con la técnica sous vide. Para servir va con una costra de sal prieta y bañamos con salsa de coco y tomillo. *Las guarniciones son:* el tradicional soufflé de choclo asado y espárragos verdes grillados con sal marina en grano.

### 2.- Corvina encocada y lomo fino de cerdo en salsa de naranja

A 100g de corvina la sazonamos y colocamos una costra de plátano verde perfumada con la tradicional salprieta a base de maní, se cocina a la plancha y se sirve bañada con salsa de coco, se acompaña con 100g de lomo fino de cerdo cocido al horno de leña en salsa de naranja agria.

*Las guarniciones son:* vegetales grillados a las hiervas de la provincia y una crocante papa rostí.

### 3.- Langostinos a la pimienta de limón y lomo fino al oporto

2 langostinos grillados sazonados con pimienta de limón van acompañados con 100g de corazón lomo fino de res, a término de su elección, bañados en salsa Oporto.

*Las guarniciones son:* cuscús de sémola de trigo con vegetales salteados en aceite de tomillo y soufflé de choclo asado.

### 4.- Salmón al azafrán y lomo fino de res en salsa de 3 pimientos.

A 100g de salmón fresco lo marinamos en aceite de azafrán para luego cocinarlo lentamente al vacío en baño María, va acompañado con 100g de corazón de lomo fino de res, a término de su elección, bañado con salsa de tres pimientos. *Las guarniciones son:* croqueta crocante de risotto a la parmigianna y espárragos trigueros salteados con mantequilla avellanada sobre una emulsión de pimientos morrones asados.

### 5.- Medallones de pavo en salsa de tomillo y lomo fino Wellington

100g de medallones de pavo cocinados sous vide y bañados en una delicada salsa de tomillo y vino blanco va acompañado con 80g de lomo fino de res, a término de su elección, envueltos en masa de hojaldre y duxelle de hongos con jamón serrano al estilo Wellington. *Las guarniciones son:* vegetales confitados y un timbal de papas gratinado con vino blanco y queso parmesano.

☎ 02 2390 264

🌐 sanjosedepuembo.com

📍 Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador

 CHOICE  
HOTELS

 CAMBRIA  
hotels

 ASCEND  
HOTEL COLLECTION

 Radisson

 PARK PLAZA  
BY RADISSON

 RADISSON  
Individuals

## 6.- Pavo horneado en salsa de Drambuie y Ternera en salsa de setas de hongos shiitake

100g de pechuga de pavo cocinada al horno la bañamos en salsa de Drambui, acompañado con 100g de lomo fino de ternera ahumada bañada en una cremosa salsa de setas y hongos shiitake. *Las guarniciones son:* vegetales frescos asados con aceite de finas hiervas y un cremoso de puré de papa al azafrán.

## 7.- Fritada de cerdo ahumada sous vide

200g de lomo de falda premium de cerdo con el adobo tradicional se cocina al vacío en baño maría usando la técnica sous vide para preservar los sabores y la jugosidad. Se sirve sobre timbal de mote. Va acompañada con monedas de maduro frito, llapingacho de queso y encurtido de cebolla paiteña y tomate.

# Postres

### 1.- Cannoli de Queso Mascarpone

Rellenamos unos crocantes cannolis hechos a base de masa de trigo con un cremoso de mandarina y queso mascarpone. Se sirve sobre una tierra de cacao amargo, crema inglesa de vainilla. Se acompaña con helado de chocolate envuelto en praliné de avellanas.

### 2.- Parfait de Chocolate negro al 58%

Realizamos un mouse cremoso de chocolate con el que elaboramos unas esferas y las rellenamos de compota de frambuesas. Se sirve sobre un delicado biscuit jeconde de pistachos y crema de naranja, confitadas con Cointreau.

### 3.- Mousseline de Avellanas

Preparamos una cremosa mousolline con un toque de avellanas y praliné. Se sirve sobre masa quebrada dulce sablée y va acompañado con helado de vainilla francesa bañado con ganache de chocolate negro batido y crujiente de almendras.

### 4.- Exótico de Maracuyá

Preparamos un cremoso de maracuyá cubierto con ganache de chocolate batido relleno con compota de maracuyá. Va acompañado con helado marmoleado de vainilla sobre un ligero pastel de lima y cubierto con praliné de tocte.

### 5.- Cheesecake de Naranja

Tartaletas de cheesecake de naranja. Va acompañado con helado de tres leches cubierto con nueces.

### 6.- Tarte Tatin de Manzana

Preparamos una compota de manzanas y nueces confitadas y lo colocamos sobre una masa quebrada dulce sablée se baña con un cremoso de dulce de leche. Va acompañado con helado de manjar y almendras.

### 7.- Taco de Mango

Sobre un tartar de mango colocamos un cremoso de mango con queso mascarpone bañado con crema mouseline batida de chocolate al 58%. Se sirve sobre taco crujiente de chocolate amargo templado.

### 8.- Helados de Paila y Babaco

Los tradicionales helado de paila de su elección, servidos sobre una oblea crejiente de coco. Se acompaña con un compota de babaco bañado con el tradicional sirope de moras confitadas.



02 2390 264



sanjosedepuembo.com



Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador





**SAN JOSÉ  
DE PUEMBO**  
HOTEL & CONVENTION CENTER

**ASCEND**  
HOTEL COLLECTION

*Deja que el destino te atrape*

☎ 02 2390 264

🌐 sanjosedepuembo.com

📍 Manuel Burbano S7-150 y San Fernando  
Puembo - Quito - Ecuador

**CHOICE**  
HOTELS

**CAMBRIA**  
hotels

**ASCEND**  
HOTEL COLLECTION

**Radisson** **PARK PLAZA**  
BY RADISSON

**RADISSON**  
Individuals