

BAR LE POINT

swissôtel QUITO



WHISKY

ESTÁNDAR / STANDARD

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Johnnie Walker Red Label	\$6,00	\$75,00
Ballantine's Finest	\$4,50	\$68,00
Something Special 8 YEARS	\$4,50	\$65,00

PREMIUM

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Chivas Regal 18 Years	\$30,00	\$450,00
Chivas Regal 12 Years	\$10,00	\$170,00
Chivas Regal Extra	\$12,00	\$160,00
Johnnie Walker Gold Label	\$20,00	\$250,00
Johnnie Walker Double Black	\$15,00	\$180,00
Johnnie Walker Black Label 12 Years	\$12,00	\$170,00
Glenmorangie Quinta Ruban 14 Years	\$18,00	\$260,00
Glenmorangie La Santa 12 Years	\$18,00	\$240,00
Glenmorangie Original 10 Years	\$12,00	\$190,00
Buchanan's	\$12,00	\$175,00
Old Parr 12 Years	\$12,00	\$165,00

WHISKEY DE MALTA / SINGLE MALT WHISKY

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Glenlivet 18 Years	\$30,00	\$480,00
Glenlivet 15 Years	\$15,00	\$240,00
Glenlivet Founders Reserve	\$12,00	\$175,00

WHISKEY

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
High West American Prairie Bourbon	\$18,00	\$240,00
Jack Daniel's Nº 7	\$12,00	\$180,00
Jack Daniel's Honey	\$12,00	\$180,00
Jameson	\$8,00	\$110,00



BAR LEPOINT

RON / RUM

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Ron Abuelo Centuria	\$25,00	\$350,00
Ron Zacapa 23 Years	\$22,00	\$300,00
Diplomatic Rum Exclusive Reserve	\$10,00	\$145,00
Ron Carúpano 12 Years	\$8,00	\$110,00
Ron Diplomático Mantuano	\$6,00	\$85,00
Ron Bacardí Blanco	\$3,50	\$55,00
Ron Abuelo Añejo Finish Collection	\$18,00	\$260,00
Ron Abuelo Añejo 12 Years	\$8,00	\$115,00
Ron Abuelo Añejo 7 Years	\$6,00	\$90,00
Ron San Miguel Black	\$4,00	\$60,00
Ron San Miguel Añejo 5 Years	\$2,50	\$40,00
Ron Flor de Caña 18 Years	\$18,00	\$250,00
Ron Flor de Caña 12 Years	\$10,00	\$140,00

VODKA

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Belvedere	\$14,00	\$190,00
Grey Goose	\$12,00	\$170,00
Absolut	\$5,50	\$85,00
Wyborowa	\$3,00	\$50,00
Sky	\$3,00	\$50,00
Smirnoff	\$3,00	\$45,00

GINEBRAS / GINS

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Beefeater 24	\$10,00	\$145,00
Beefeater	\$5,00	\$75,00
Tanqueray N° 10	\$10,00	\$160,00
Tanqueray Sevilla	\$8,00	\$105,00
Tanqueray	\$8,00	\$105,00
London N° 3	\$14,00	\$200,00
London N° 1	\$10,00	\$160,00
Gin The Botanist	\$15,00	\$220,00
Opihr Gin	\$10,00	\$160,00
Elephant London Dry	\$12,00	\$200,00
Bombay Sapphire	\$8,00	\$100,00
Gin CruzLoma	\$6,50	\$95,00
Gin Crespo	\$10,00	\$80,00

TEQUILA

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Herradura Reposado	\$18,00	\$260,00
Corralejo Reposado	\$14,00	\$185,00
Corralejo Blanco	\$12,00	\$165,00
Jose Cuervo Gold	\$12,00	\$165,00
Karnal Silver	\$4,00	\$55,00

COGNAC

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Martell Old Fine V.S.O.P.	\$22,00	\$310,00
Hennessy V.S.	\$14,00	\$220,00
Martell Fine V.S.	\$13,00	\$190,00

APERITIVOS / APERITIFS

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Pisco Mosto Verde Italia 750 cc.	\$11,00	\$160,00
Kahlua	\$10,00	\$150,00
Cointreau	\$10,00	\$145,00
Campari	\$13,00	\$100,00
Chinchón Dulce	\$5,00	\$80,00
Pisco Ocucaje	\$6,00	\$80,00
Jerez Tío Pepe	\$5,00	\$75,00
Carpano Classico (Vermouth)	\$6,00	\$70,00

DIGESTIVOS / DIGESTIFS

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Drambuie	\$11,50	\$190,00
Aperol	\$8,00	\$95,00
Disaronno	\$11,50	\$95,00
Baileys	\$11,00	\$85,00
Jägermeister 350 ml.	\$8,00	\$70,00
Pacharan Atxa	\$6,00	\$55,00
Carupano	\$11,00	\$42,00
Sambuca Nera Luxardo.	\$11,50	\$80,00
Sambuca Bianca Luxardo.	\$11,50	\$80,00
Brandy Torres 10	\$6,00	\$100,00
Brandy Torres 5	\$7,50	\$78,00



Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.
Imágenes de Referencia. / Reference Images.

Vigencia desde enero 2023 / Valid from January 2023

BAR LE POINT

CERVEZA / BEER

NACIONAL / DOMESTIC

Club Verde	\$4,00
Pilsener Light	\$4,00
Pilsener Cero	\$3,75
Pilsener	\$3,50
Cerveza Artesanal Santana	
Rubia, Negra, Roja, Pale Ale, Amber	

INTERNACIONALES / FOREIGN

Sapporo – Japón	\$10,00
Stella Artois - Bélgica	\$10,00
Erdinger – Alemana	\$9,00
Corona – México	\$6,00

COCTELES / COCKTAILS

Mojito Jagermeister	\$16,00
Old Fashioned	\$15,00
Kimono	\$13,50
Padrino	\$13,50
Bloody Mary	\$13,50
Long Island Ice Tea	\$13,50
Mistery	\$12,50
Negroni	\$12,00
Aperol Spritz	\$11,50
Irish Coffee	\$11,50
Cosmopolitan	\$11,00
Margarita	\$11,00
Martini (Vodka o Gin)	\$11,00
Gin Tonic	\$10,00
Vodka Tonic	\$10,00
Amaretto Sour	\$10,00
Tom Collins	\$9,50
Whisky Sour	\$9,50
Pisco Sour	\$9,00
Piña Colada	\$8,50
Green Apple Caipirinha	\$8,00
Chilcano	\$8,00
Caipiriña	\$7,00
Cuba Libre	\$7,00
Micheladas o Cheladas/ Sapporo	\$15,00
Micheladas o Cheladas / Stella Artois	\$10,00
Micheladas o Cheladas / Corona Extra	\$9,00
Micheladas o Cheladas / Club	7,00
Micheladas o Cheladas Pilsener	\$6,50

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Capuccino / Mocaccino	\$3,50
Chocolate	\$3,50
Café Americano / Black Coffee	\$3,00
Espresso	\$3,50
Té / Tea	\$3,00
Aguas Aromáticas / Herbal tea	\$3,00

JUGOS NATURALES / FRESH JUICE

Jugos Naturales	
Natural Juices (Season Fruits)	\$3,50

GASEOSAS / SOFT DRINKS

Cola Cola / Light / Zero	\$3,50
Sprite	\$3,50
Fanta	\$3,50
Fioravanti	\$3,50
Limonada Natural / Natural Lemonade	\$3,00
Limonada Imperial / Fizzy Lemonade	\$3,50

ENERGIZANTES / ENERGY DRINKS

Red Bull	\$6,00
----------	--------

AGUA / WATER

Agua con Gas / Sparkling Water	\$3,00
Agua Natural / Natural Water	\$2,50





PIQUEOS / APPETIZERS


Fajitas Mixtas / Mixed Fajitas \$10,00

Variedad de Empanadas / Variety of Empanadas  \$7,00

Verde, Morocho y Ají de Gallina / Green Plantain – “Morocho” (White Corn) “Ají de Gallina” (Flour Dough with Chicken Sauce).

Empanadas de Verde y Encocado de Pescado \$5,00
Green Plantain Empanadas and Coconut Sauce Fish  

Empanada de verde rellena de encocado de pescado, acompañado de tres variedades de ají. / Green plantain empanada stuffed with coconut sauce fish, accompanied by three varieties of chili.

Camarones Crocantes / Crispy Shrimps  \$10,00

Crocantes alioli de ajillo y hojas verdes maceradas en vinagreta de jerez. / Crispy garlic aioli and marinated green leaves with sherry vinaigrette.

Mejillones Tigres / Tiger Mussels  \$8,50

Mejillones Tigres acompañado de alioli de azafrán. / Tiger Mussels accompanied by saffron aioli.

Taquito de Cochinilla Pibil  \$8,50

Taquito de Chinito Pibil en salsa picante, humus de aguacate y jalapeños. / Cochinilla Pibil Taquito in spicy sauce, avocado hummus and jalapeños.

Calamares Crocantes / Crispy Calamari  \$13,00

Calamares crocantes bañados en salsa acevichada, mayonesa Thai, acompañado de zanahoria y nueces salteadas. / Crispy calamari dipped in acevichada sauce, Thai mayonnaise accompanied by sautéed carrots and walnuts.

Gyozas de Cerdo / Pork Gyozas \$7,50

Gyozas de Cerdo a la plancha acompañadas de salsa asiática, crocantes de alga y piñas caramelizadas. / Grilled Pork Gyozas accompanied by Asian sauce, crispy seaweed and caramelized pineapple.

Brocheta de Panceta / Pancetta Brochette   \$12,00

Brocheta de Panceta de cerdo al grill, acompañado de cremoso de papa, salsa de arazá y hiervas maceradas con vinagreta de Jerez. / Grilled pork bacon skewer, accompanied by creamy potato, arazá sauce and macerated herbs with sherry vinaigrette.



Alimento libre de gluten en su proceso. / Gluten-free food in the process



Opción con alimentos vegetales. / Option with vegetable foods.



Alimento sin lactosa. / Lactose-free food.

PIQUEOS / APPETIZERS

Pulpo Grillado / Grilled Octopus

\$17,50

Pulpo Grillado, papas al ajillo, mayonesa de ají amarillo y alioli de mandarina perfumado con leche de tigre con chochito en mapahuir. / Grilled octopus, garlic potatoes, yellow chili mayonnaise and tangerine aioli scented with tiger milk with baby corn in mapahuir.

Tiradito de Corvina / Marinated Sea Bass

\$12,00

Corvina fresca bañada en jugo de ceviche de aguacate y salsa Nikkei, acompañado de crocantes andinos. / Fresh sea bass dipped in avocado ceviche juice and Nikkei sauce, accompanied by Andean crunchies.

Bombones de Pollo / Chicken Bombons \$6,00

Bombones de Pollo crujientes bañados en salsa de Curry Madrás, acompañados de Cous Cous. / Crispy Chicken Bombons dipped in Madras Curry sauce, accompanied by Cous Cous.

Queso Camembert / Camembert Cheese Platter \$11,00

Mejillones Tigres acompañado de alioli de azafrán. / Tiger Mussels accompanied by saffron aioli.

Brisket Burger \$14,50

4 minis hamburguesas brioche tostado con pasta de ajo, queso Tilsit, tocino ahumado, cebollas caramelizadas y salsa asiática. / Four mini toasted brioche with garlic paste, Tilsit cheese, smoked bacon, caramelized onions and Asian sauce.

Huevos Rotos / Broken Eggs

\$7,50

Servidos con Jamón Serrano y aceite de frutas. / Fried eggs served with Serrano ham and fruit oil.

Tabla de Quesos y Jamones / Cheese and Ham Board \$14,50

Acompañado de grisines o mini tostadas. / Accompanied with breadsticks or mini toasts.

Veggie / Spring Roll \$9,00

Rollos fritos rellenos de vegetales, acompañados de salsa Teriyaki y sashimis de aguacate. / Fried rolls stuffed with vegetables, accompanied by Teriyaki sauce and avocado sashimi.

Pepper

\$9,00

Pimientos rellenos de Tabbule, acompañados de humus y crocantes de pimentón. / Peppers stuffed with Tabbouleh, accompanied by hummus and paprika crunchies.



Alimento libre de gluten en su proceso. / Gluten-free food in the process



Opción con alimentos vegetales. / Option with vegetable foods.



Alimento sin lactosa. / Lactose-free food.

PIZZA

PIZZA
8 UNIDADES /
8 PCS

Hawaiana

\$ 13.50

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, orégano, jamón americano, piña. / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan, oregano, American ham, pineapple.

BBQ beef & chicken

\$ 15.00

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, pimienta verde y amarillo, orégano, filete de pechuga, lomo fino de res, cebolla perla. / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan, green and yellow bell pepper, oregano, breast fillet, beef tenderloin, pearl onion.

Diabla / Devil

\$ 15.50

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, champiñones frescos, salami de ajo, chorizo argentino, tomate, jalapeños, chili powder. / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, fresh mushrooms, garlic salami, argentinian chorizo, tomato, jalapenos, chili powder.

Jamón / Ham

\$ 13.00

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, tomate cereza, jamón. / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan, cherry tomato, ham.

Peperoni / Pepperoni

\$ 13.90

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, pepperoni. / Tomato sauce, queso mozzarella, parmesan, pepperoni.

Margarita

\$ 10.90

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso burrata artesanal, albahaca, tomate cereza. / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, artisan burrata cheese, basil, cherry tomato.

