

C A F E
QUITO
swissôtel QUITO



DESAYUNO - BREAKFAST

DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST

\$. 11,50

Aguas aromáticas, café, té o chocolate - Canasta de panes (dulces y salados) o tostadas con mantequilla y mermelada - Jugo natural (maracuyá, mora, guanábana, papaya, melón, sandía, fresa y zanahoria) - plato de frutas.

Huevos al gusto (fritos, omelette, revueltos, tibios) con guarnición a elección:

Hashbrown - Salchicha de ternera - Tocino.

Infusions, Coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) or toasts with butter and jam - Natural juice (passion fruit, blackberry, guanabana, watermelon, papaya, cantaloupe, strawberry and carrot) - seasonal fruit plate.

Eggs as you like (fried, omelette, scrambled, Boiled egg – 3 or 5 minutes cooking) accompanied by your choice: Hashbrown - Beef sausage - Bacon.

DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

\$. 9,00

Aguas aromáticas, café, té o chocolate - Canasta de panes (dulces y salados) o tostadas con mantequilla y mermelada - Jugo natural (maracuyá, mora, guanábana, papaya, melón, sandía, fresa y zanahoria) - plato de frutas.

Infusions, Coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) or toasts with butter and jam - Natural juice (passion fruit, blackberry, guanabana, watermelon, papaya, cantaloupe, strawberry and carrot) - seasonal fruit plate.

DESAYUNO SWISSÔTEL / SWISSÔTEL BREAKFAST

\$. 16,00

Aguas aromáticas, café, té o chocolate - Canasta de panes (dulces y salados) o tostadas con mantequilla y mermelada - Jugo natural (maracuyá, mora, guanábana, papaya, melón, sandía, fresa y zanahoria) - plato de frutas.

Huevos al gusto (fritos, omelette, revueltos, tibios) con guarnición a elección:

Hashbrown - Salchicha de ternera - Tocino.

- Pancakes o Waffles o Tostadas Francesas
- Bolón de verde (queso, chicharrón o mixto) o Tigrillo (queso, chicharrón o mixto)
- Plato de queso y embutidos
- 2 mini empanadas, viento y morocho.

Infusions, Coffee, tea or hot chocolate - Basket of bread (sweet and salty) or toasts with butter and jam - Natural juice (passion fruit, blackberry, guanabana, watermelon, papaya, cantaloupe, strawberry and carrot) - seasonal fruit plate

Eggs as you like (fried, omelette, scrambled, Boiled egg – 3 or 5 minutes cooking) accompanied by your choice: Hashbrown - Beef sausage - Bacon.

- Pancakes or Waffles or French toasts.
- Bolón (mashed green plantain ball stuffed with (cheese, pork crackling or mixed) or Tigrillo (typical scrambled eggs with mashed green plantain with (cheese, pork crackling or mixed)
- Plate of cheese and ham
- 2 small empanadas, cheese and "morocho" (white corn).

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

DESAYUNO ESTILO PERUANO / PERUVIAN STYLE BREAKFAST \$. 13,50

Café, té o chocolate, canasta de pan con mantequilla y mermelada, porción de quesos y embutidos, huevos al gusto, plato de frutas, tamal peruano, empanada de carne, sánduche de chicharrón de cerdo y camote, acompañado de ají amarillo.

Coffee, tea or hot chocolate, basket of bread (sweet and salty) with butter and jam, plate of cheese and ham, eggs as you like, fruit plate, Peruvian tamale (made of minced and seasoned meat packed in cornmeal dough, wrapped in corn husks and steamed), meat empanada, pork crackling and sweet potato sandwich, served with "aji amarillo" (spicy sauce)

DESAYUNO ESTILO ECUATORIANO / ECUADORIAN STYLE BREAKFAST \$. 12,50

Café, té o chocolate, canasta de pan con mantequilla y mermelada, porción de quesos y embutidos, huevos al gusto, plato de frutas, bolón de queso y chicharrón, 2 empanadas de verde o morocho y un quimbolito.

Coffee, tea or hot chocolate, basket of bread (sweet and salty) with butter and jam, plate of cheese and ham, eggs as you like, fruit plate, "bolón" with cheese and pork crackling, 2 empanadas made with green plantain or "morocho" (white corn) and "quimbolito" (steamed sweet cornmeal dough).

HUEVOS AL GUSTO / EGGS AS YOU LIKE \$. 5,00

A la copa, fritos, benedictinos, revueltos, omelette acompañados de tocino, jamón, salchicha, queso, maíz, tomate, pimientos y cebolla.

Boiled egg – 3 or 5 minutes cooking, fries, Benedictine, scrambled, omelette accompanied with bacon, ham, sausage, cheese, corn, tomatoes, peppers and onion.

PANCAKES O WAFLES O TOSTADAS FRANCESAS / PANCAKES OR WAFFLES OR FRENCH TOASTS \$. 5,00

Servidos con miel de maple, mantequillas y dúo de mermeladas caseras.

Served with maple syrup, butter and duo of homemade jams.

PLATO DE FRUTAS / FRUIT PLATE \$. 4,00

Varietades de frutas de estación acompañado de granolla, uvas y shot de yogurt natural

Seasonal fruit plate accompanied with granola, grapes and natural yogurt shot.

AVENA DE LA CASA (BIRCHERMUESLI) / HOMEMADE OAT (BIRCHERMUESLI) \$. 4,00

Nuestra deliciosa combinación de yogurt, crema, plátano, peras, manzanas.

Our delicious combination of yogurt, cream, banana, pears, apples.

PLATO DE QUESOS Y EMBUTIDOS / CHEESE AND HAMS PLATE \$. 8,00

Compuesta de 3 variedades de quesos y 4 variedades de embutidos, tomate cherry y frutos secos.

Composed by three varieties of cheeses and four varieties of hams, cherry tomatoes and nuts and seeds.

CANASTA DE PANES VARIADOS / BASKET OF BREAD (SWEET AND SALTY) \$. 3,00

Compuesto de croissant, integral, danés, pan dulce, pan de leche acompañado de mantequilla y mermelada.

Composed by croissant, whole-wheat bread, danish, sweet bread, milk bread accompanied with butter and jam.

PLATO DE TIGRILLO O BOLÓN / "TIGRILLO " OR "BOLÒN" \$. 4,00

Elaborados con platano verde, combinados con chicharron de cerdo o queso.

Made with green plantain mixed with pork crackling or cheese.

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

ENTRADAS CALIENTES Y SOPAS / HOT ENTREES AND SOUP

MARISCOS ANTICUCHADOS / "ANTICUCHADO" SEAFOOD

\$. 14,50

Langostino, pulpo y almeja blanca marinados en salsa anticuchada, servidos con mousse de aguacate, chochito salteado con mapahuir y papa chaucha.

Shrimp, octopus and white clam marinated in "anticuchado" Peruvian panca sauce, served with avocado mousse, baby corn sautéed with mapahuir and "chaucha" potato.

EMPANADAS / "EMPANADAS"

\$. 7,00

Variación de empanadas: De verde y encocado de camarón - morocho a la tinta de sepia y lomo - Harina y ají de gallina, servidos con salsa de ají de la casa y salsa criolla.

Variety of "empanadas": green plantain and shrimp "encocado" (coconut sauce) – "Morocho" (white corn) with squid ink and beef tenderloin- "Aji de gallina" (flour dough with chicken sauce), served with spicy pepper sauce and creole sauce.

CHUPE DE CAMARÓN / SHRIMP SOUP

\$. 10,00

Camarón y tomates, con aderezos criollos, crema de limón, servido con queso frito y huevo de codorniz.

Shrimp and tomatoes, with creole seasoning, lemon cream, served with fried cheese and quail egg.

LOCRO DE PAPA / QUITO-STYLE "LOCRO DE PAPAS"

\$. 7,00

Variación de papas andinas, cocidas lentamente, acompañados de queso y aguacate.

Potato soup, accompanied by avocado and cheese.

ENSALADAS Y CEVICHE / SALADS AND CEVICHE

ENSALADA CESAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD

\$. 8,50

Lechuga romana, huevo, salsa de anchoas, tomates cherry, servidos con crutones.

Romaine lettuce, egg, anchovy sauce, cherry tomatoes, served with two croutons.

BURRATA CAPRESE

\$. 7,50

Mozzarella fresco, tomate, albahaca y reducción de balsámico y toques de pesto andino.

Mozzarella, tomatoes, basil and balsamic reduction with Andean pesto sauce.

CEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP CEVICHE

\$. 9,00

CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE

\$. 8,00

Camarón o pescado del Pacífico, con salsa criolla de tomate y aguacate, servido con cebollas y hiervas andinas, salsa de maní, acompañado con: patacones, limón, maíz tostado, plátano verde frito y canguil.

Shrimp or Pacific fish, with creole tomatoes sauce and avocado sauce, served with onions and Andean herbs, peanut sauce, accompanied with: fried green plantain, lemon, roasted corn, and crunchy green plantain.

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE

\$. 11,00

Corvina, camarón, macerados con limón real, leche de tigre de aguacate, salsa criolla de tomate, aguacates emparrillados, langostino grillado, salsa de maní, acompañado con: patacones, limón, maíz tostado, plátano verde frito y canguil.

Corvina, shrimp, marinated with lemon, tiger's milk of avocado, creole tomatoes sauce, grilled avocados, grilled prawn, peanut sauce, accompanied with: Fried green plantain, lemon, roasted corn, and crunchy green plantain.

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS / SANDWICHES AND HAMBURGERS

HAMBURGUESA BLUE O CHÉDAR / BLUE OR CHÉDAR BURGER

\$. 10,50

Rellena de queso a elección, acompañadas de tomate, lechuga, cebollas caramelizadas, tocino, servida con papas a la francesa bañada en queso parmesano y aceite de albahaca, salsa tártara y golf.

Stuffed with cheese of your choice, accompanied with tomatoes, lettuce, caramelized onions, bacon, served with French fries bathed in parmesan cheese and basil oil, tartar sauce and golf.

CHORIPÁN URUGUAYO, JALAPEÑO CHÉDAR O NAPOLITANO EN PAN DE AGUA / URUGUAYAN CHORIPAN, CHÉDAR JALAPEÑO OR NEAPOLITAN IN BAGGETT

\$. 8,00

Deliciosos chorizos a elección jalapeño o napolitano, servido en pan de agua tostado con mantequilla, acompañado de papas a la francesa bañada en queso parmesano, aceite de albahaca, salsa tártara y golf.

Delicious pork sausages to choose jalapeño or neapolitan, served on toasted Baguette with butter, accompanied with French fries bathed in parmesan cheese, basil oil, tartar sauce and golf.

CLUB SÁNDWICH / CLUB SANDWICH

\$. 9,50

Pan cortado a la plancha, Pollo horneado, huevo, tomate, jamón, tocino, aguacate, lechuga, servido con papas a la francesa y salsas de la casa

Sliced grilled bread, baked chicken, egg, tomatoes, ham, bacon, avocado, lettuce, served with French fries and homemade sauces.

CROQUE MONSIEUR / CROQUE MONSIEUR

\$. 8,00

Tres deliciosas capas compuestas de: Pan cortado, variedad de quesos y jamones, todo esto a la plancha, tortilla de huevo, papas a la francesa y salsas de la casa.

Three delicious layers composed of: Sliced bread, a variety of cheeses and hams, all this grilled, omelette, French fries and homemade sauces.

VEGGIE BURGER

\$. 9,00

Delicioso lomo de lenteja ahumado al grill, acompañadas de tomate, lechuga, cebollas caramelizadas, tocino, queso provolone, servido con papas a la francesa bañada en aceite de albahaca y salsas de la casa.

Delicious grilled smoked lentil loin, tomatoes, lettuce, caramelized onions, bacon, provolone cheese, served with French fries and basil oil and homemade sauces.

SNACKS

ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS

\$. 11,00

Acompañado de crudités, crema de ajo y papas fritas (honey mustard, BBQ, teriyaki).

Accompanied by crudité, garlic cream and French fries (honey mustard, BBQ, teriyaki).

FAJITAS MIXTAS / MIXED FAJITAS

\$. 10,00

Deliciosos cortes de lomo y pollo a la plancha cocidos con variedad de pimientos y cebollas aderezados con polvo de chile, servidos con guacamole pico de gallo y totopos.

Delicious grilled cuts of beef tenderloin and chicken cooked with a variety of peppers and onions seasoned with chili powder, served with "pico de gallo", "guacamole" and tortilla chips.

CALAMARES A LA ROMANA / ROMAN STYLE SQUID

\$. 9,00

Crocantes aros de calamar servido con papa fritas, salsa criolla, limón y salsa tártara.

Crunchy squid rings served with French fries, "salsa criolla", lemon and tartar sauce.

LOMO ANTICUCHADO / BEEF TENDERLOIN "ANTICUCHADO"

\$. 14,00

Brochetas de lomo fino, Marinados en salsa anticuchada, emparrillados servidos con mousse de aguacate, chochito salteado con mapahuiria y papa chaucha.

Beef tenderloin skewer, marinated in "anticuchada" sauce "aji panca" (red chili pepper), grilled and served with avocado mousse, baby corn sautéed with mapahuiria and chaucha potato.

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden

Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

COCINA ECUATORIANA / ECUADORIAN CUISINE

SECO DE CHIVO / GOAT STEW

\$. 11,00

Guiso de chivo macerado con naranjilla y cerveza, acompañado de arroz, papa cocinada, plátanos fritos y ensalada criolla con aguacate.

Stew of goat macerated with "naranjilla" (exotic citrus fruit) juice and local beer, accompanied by rice, steamed potato, fried sweet plantains and creole salad with avocado.

ENCOCADO DE CORVINA / SEABASS "ENCOCADO"

\$. 17,00

Pescado cocido en jugo de coco, aromatizado con hierbas andinas, servido con, plátano maduro, plátano verde (patacones), arroz blanco y ensalada criolla.

Steamed fish in coconut sauce, flavored with Andean herbs, served with crunchy green plantain (patacones) white rice and creole salad.

SECO DE POLLO / CHICKEN STEW

\$. 11,00

Pollito de granja cocido en sus propios jugos, frutas y especias, servido con, plátano maduro, papas al vapor, arroz blanco y ensalada criolla.

Farmhouse chicken cooked in its own juices, fruits and spices, served with sweet plantain "maduro", steamed potatoes, white rice and creole salad.

CHURRASCO GUAYAQUILEÑO/ "CHURRASCO", GUAYAQUIL-STYLE SKIRT STEAK

\$. 16,00

Lomo fino de res a la parrilla, arroz blanco, papas a la francesa, huevos fritos, ensalada de aguacate, cebolla, tomate, lechuga, perejil, vinagreta, salsa criolla caliente.

Grilled Beef tenderloin, white rice, French fries, fried eggs, avocado salad, onion, tomatoes, lettuce, parsley, vinaigrette, hot creole sauce.

Imagen de referencia / Reference image



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

COCINA INTERNACIONAL / INTERNATIONAL CUISINE

SALMÓN / SALMON

\$. 17,00

Macerado en especias, bañado en salsa de la casa servido con crema agria, vegetales albardados espinaca, mazorcas grilladas, crema de queso y aguacates al grill.

Marinated in spices, bathed in homemade sauce, served with sour cream, wrapped vegetables with spinach, grilled corn, cream cheese and grilled avocados.

PARGO / SNAPPER

\$. 17,00

A la plancha bañado en salsa de mandarina y azahares, servido con puré de papa y vegetales europeos.

Grilled and bathed in tangerine and orange blossom sauce, served with mashed potatoes and European vegetables.

LOMO SALTADO / PERUVIAN STYLE SAUTÉED BEEF TENDERLOIN

\$. 14,00

Deliciosa preparación de lomo con tomate cebolla especias al estilo peruano, acompañado de papas fritas y arroz blanco.

Delicious preparation of beef tenderloin with tomatoes and onion spices Peruvian style, accompanied with French potatoes and white rice.

OSOBUCO / OSSOBUCCO

\$. 25,00

Canilla de ternera cocida a baja temperatura, bañado en salsa de oporto y hongos silvestres, servido con puré de papa y vegetales.

Veal ossobuco cooked at low temperature, bathed in oporto wine sauce and wild mushrooms, served with mashed potatoes and vegetables.

MARISCOS AL AJILLO / SEAFOOD IN GARLIC SAUCE

\$. 27,00

Macerados en especias, langostinos, mejillones de Nueva Zelanda, calamares, camarones, acompañados de ajillo, servidos con pure de papa a la antigua.

Macerated in spices, prawns, New Zealand mussels, squid, shrimp, accompanied by garlic sause, served with old-fashioned mashed potatoes.

POLLITO DE GRANJA / FARM CHICKEN

\$. 17,00

Ahumado 12 horas, bañado en pesto y uvillas caramelizadas, servido con vegetales , mazorcas grilladas, crema de queso y aguates al grill

Smoked for 12 hours, bathed in pesto and caramelized cape goosberry, served with vegetables, grilled corn, cream cheese and grilled avocados.

PASTASY ARROCES / PASTA AND RICE

FETUCCINE , SPAGUETTI O PENNE: ÁRMALO COMO TÚ QUIERAS / MAKE IT UP AS YOU WANT

\$. 13,50

- **Salsas:** Carbonara, Pesto, Pomodoro, Huancaína

- **Sauces:** Carbonara, Pesto, Pomodoro, Huancaína.

- **Cármicos:** Lomo, Pollo, Camarón

- **Meat:** Loin, Chicken, Shrimp

CANELONES / CANNELLONI

\$. 10,00

Rellenos de boloñesa, gratinados con queso mozzarella y chédar bañados en pesto de albahaca, servido con pan de ajo y tomates confitados.

Stuffed with bolognese, gratinated with mozzarella and cheddar cheese bathed in basil pesto, served with garlic bread and tomato confit.

RISOTTO DE LOMO Y VARIEDAD DE HONGOS / LOIN RISOTTO WITH MUSHROOMS VARIETY

\$. 17,00

Arroz italiano cocido en fondo de res, lomitos a la plancha, hongos, queso parmesano regiano, reducción de balsámico y vegetales grillados.

Italian rice cooked on a beef broth, grilled tenderloin, mushrooms, regiano parmesan cheese, balsamic reduction and grilled vegetables.

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden

Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

STEAK HOUSE

NEW YORK STEAK, NACIONAL / NEW YORK STEAK, LOCAL
NEW YORK STEAK, IMPORTADO / NEW YORK STEAK, IMPORTED

\$. 28,00
\$. 45,00

Al grill acompañado de papas a la francesa con aceite de trufa, zanahorias, zapallo, remolachas al grill, mazorcas grilladas y muselina de aguacate.

Grilled accompanied by french fries with truffle oil, carrots, pumpkin, grilled beets, grilled corn and avocado mousseline.

ASADO DE TIRA AL ELECCIÓN DE RES O CERDO / SHORT RIB / BEEF OR PORK

\$. 16,00

Cocido a baja temperatura, bañada en salsa BBQ asiática, servido con papas a la francesa bañada en queso parmesano, vegetales albardados con espinaca, mazorcas grilladas, crema de queso y aguates al grill.

Cooked at low temperature, bathed in Asian BBQ sauce, served with French fries bathed in parmesan cheese, wrapped vegetables with spinach, grilled corn, cheese cream and grilled avocados.

PARRILLADA PARA DOS / GRILL FOR TWO

\$. 32,00

Cerdo, chinchulines, colita de cuadril, chorizos (fines hiervas, morcilla, miel y nuez) bombones de pollo, piña, cebolla caramelizada, mazorcas y tomates quemados.

Pork, chinchulines, tri tip, barbecue sausages, (fine herbs, black pudding, honey and nuts) chicken thigh, pineapple, caramelized onions, burnt corn and tomatoes.

Imagen de referencia / Reference image



Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

PIZZAS MEDIANAS / MEDIUM PIZZAS

Masa artesanal Elaboradas con pomodoro de la casa, queso mozzarella, especias, gratinadas con pamesano.

Artisanal pizza dough made with homemade pomodoro sauce, mozzarella cheese, spices, au gratin with pamesan cheese.

TIME OUT - PALERMO

\$. 13,00

Jamón, aceitunas champiñones, salame ahumado / ham, olives, mushrooms, smoked salami.

TIME OUT - PEPERONI

\$. 11,50

Peperoni de pimienta, peperoni de ajo, jalapeño, miel de abeja, aceite de oliva, orégano, variedad de pimientos y tomates fritos.

Pepper pepperoni, garlic pepperoni, jalapeño pepper, honey, olive oil, oregano, variety of fried peppers and tomatoes.

TIME OUT - RAFA

\$. 12,50

Variedad de pimientos, jamón, peperoni, pesto, cebollas, aceite de oliva.

Variety of peppers, ham, pepperoni, pesto, onions, olive oil.

SECCIÓN DE NIÑOS / CHILDREN'S SECTION

SALCHIPAPAS / FRENCH FRIES

\$. 7,00

Salchicha Frankfurt, papas a la francesa y salsas de la casa.

Frankfurt sausage, french fries and homemade sauces.

DEDOS DE POLLO / CHICKEN FINGERS

\$. 7,00

Condimentados con especias, apanados y servidos papas a la francesa y salsa de la casa.

Flavoring with spices, breaded and served with french fries and homemade sauces.

ESPAGUETI BOLOÑESA / BOLOGNESE SPAGHETTI

\$. 6,00

Salsa pomodoro y albóndigas de lomo.

Pomodoro sauce and loin meatballs.

POSTRES / DESSERTS

Crocante de manzana / Apple crumble with Ice cream

\$. 6,00

Swissôtel Chocolate Cake con salsa de vainilla / Swissôtel Chocolate Cake with vanilla sauce

\$. 6,00

Torta húmeda de chocolate con helado / Wet chocolate cake with ice cream

\$. 7,00

Tartar de nuez y manjar / walnut tartar and milk candy

\$. 5,00

Cheesecake del día / Cheesecake of the day

\$. 5,00

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

ENTRADAS / ENTREES

TABOULE / TABBOULEH

\$. 8,00

60% Carbohidrato, 10% grasa • 225 calorías

Trigo macerado con limón, hierba buena, especias acompañado de tomate cebolla, pepinillo, perejil, sobre cama de guacamole, uvillas y moras confitadas. Pedazos de pavo ahumado.

60% Carbohydrate, 10% fat • 225 calories

Wheat macerated with lemon, peppermint, spices accompanied with tomatoes, onion, pickle, parsley, on bed of guacamole, goldenberries and candied blackberries. Pieces of smoked turkey.

CEVICHE DE PALMITO / HEART OF PALM CEVICHE

\$. 6,50

9% de Proteína, 9% Carbohidrato | 1% grasa • 180 calorías

De palmito, acompañado de tomate, pimientos, hojas shiso, musgos de camote, cebolla, julianas de zuquini. Chifles, canguil, tostado y patacones de limón.

9% Protein, 9% Carbohydrate | 1% fat • 180 calories

Heart of palm, accompanied with tomatoes, peppers, shiso leaves, sweet potato moss, onion, julienne strips of zucchini. Crunchy green plantain, pop corn, hard-roasted corn and lemon "patacones" (fried crunchy mashed green plantain).

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

SALMON AL GRILL / GRILLED SALMON

\$. 14,00

25% de proteínas 15% de carbohidratos 18% grasas • 380 calorías.

Macerado en limón y especias, acompañado de vegetales al grill, papas al vapor y tomates japonés confitado.

25% protein 15% carbohydrate 18% fat • 380 calories.

Marinated in lemon and spices, accompanied with grilled vegetables, steamed potatoes and candied japanese tomatoes.

FILETE DE POLLO / CHICKEN FILET

\$. 8,00

28% de proteína, 2% carbohidratos, 4% grasa • 250 calorías.

Macerado con ajo y romero, cocido a la plancha, Deliciosas láminas de vegetales horneadas, acompañados de una emulsión de perejil, con cubos de maíz al pesto.

28% protein, 2% carbohydrate, 4% fat • 250 calories.

Marinated with garlic and rosemary, cooked on grill, delicious slices of baked vegetables, accompanied with an emulsion of parsley, with corn cubes in pesto.

POSTRES / DESSERTS

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT PLATE

\$. 5,00

1% proteínas, 15% de carbohidratos, 1% grasas • 115 calorías

1% protein, 15% carbohydrate, 1% fat • 115 calories

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

BEBIDAS / DRINKS

Agua / Water	\$ 2,50
Agua con gas / Sparkling Water	\$ 3,00
Gaseosa / Soda	\$ 3,50
Swissotel Iced Tea	\$ 3,00
Limonada - elección de sabor: clásica, menta o albahaca / Lemonade - choice of flavor: classic, mint or basil	\$ 3,00
Limonada Imperial / Imperial Lemonade - sparkling water	\$ 3,50
Jugo Natural / Natural Juice Maracuyá, naranja, toronja, mora, guanábana, sandía, papaya, melón, sandía, fresa y zanahoria. <i>Passion fruit, orange, grapefruit, blackberry, guanabana, watermelon, papaya, cantaloupe, strawberry and carrot.</i>	\$ 3,50
Café Americano / American Coffee	\$ 3,00
Café Cortado / Coffee with a dash of milk	\$ 3,00
Capuccino	\$ 3,50
Mocaccino	\$ 3,50
Té, Infusiones, aromáticas (manzanilla, anís, cedrón, menta, té verde, te negro). <i>Tea, Infusions (camomille, anise, lemon verbena, mint, green tea, black tea).</i>	\$ 3,00

Impuestos y servicios incluidos - Taxes and services included

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.

BEBIDAS CON ALCOHOL / ALCOHOLIC DRINKS

Cerveza local / <i>Local beer</i>	\$. 4,00
Cerveza importada / <i>Imported beer</i>	\$. 8,00
Cerveza Sapporo / <i>Sapporo beer</i>	\$. 10,00
Cerveza Erdinger / <i>Erdinger beer</i>	\$. 8,00
Copa de vino tinto y blanco / <i>Red or White wine glass</i>	\$. 6,00
Copa de vino espumante / <i>Sparkling wine glass</i>	\$. 6,00
Whisky J.W Walker Rojo / <i>Red Label J.W Walker Whisky</i>	\$. 12,00
Whisky J.W Walker Negro / <i>Black Label J.W Walker Whisky</i>	\$. 12,00
Whisky Chivas 12 años / <i>12 years Chivas Whisky</i>	\$. 12,00
Cuba Libre	\$. 8,00
Vodka tonic	\$. 8,00
Chilcano	\$. 8,00
Screwdriver	\$. 8,00

Impuestos y servicios incluidos - *Taxes and services included*

Por favor a la hora de realizar su pedido déjenos saber si tiene algún tipo de alergia o restricción alimenticia antes de servir su orden
Please we kindly request to let us know if you have any allergies or diet restrictions before the beginning of the service.