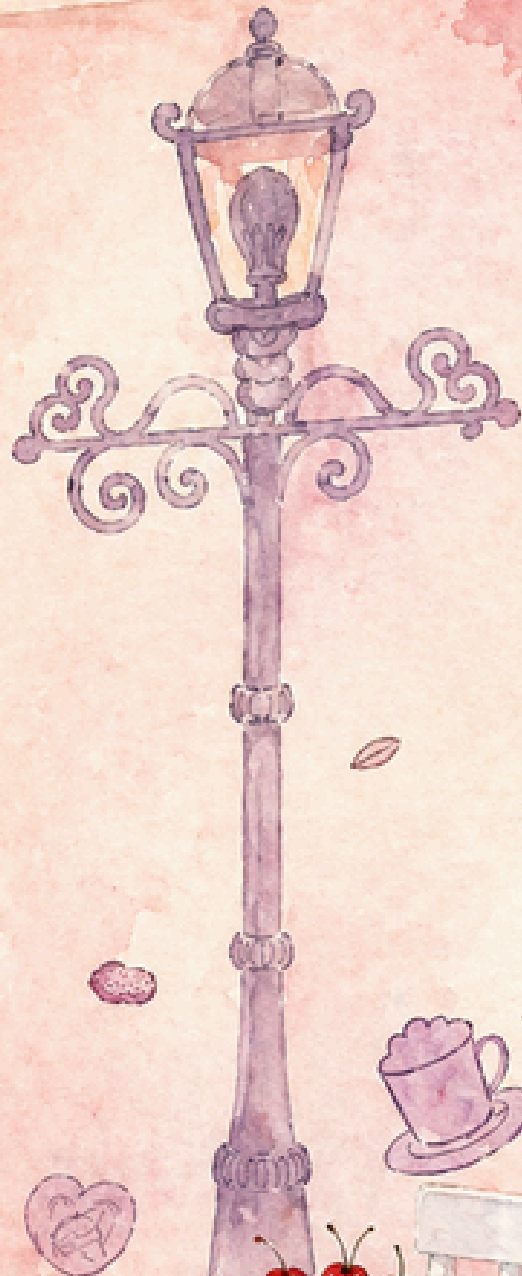


QUITO DELI

1990





QUITO DELI

Patisserie & Boulangerie
— 1990 —

Ingredientes selectos y el saber de nuestros maestros artesanos dan vida a una propuesta elaborada con dedicación. Cada mañana, nuestros panes se hornean frescos para ofrecer sabor, textura y calidad en cada bocado.



BREAKFASTS

Breakfast Experience (Todo el día)

Arma tu Brunch \$15.00

Escoge tu desayuno que va acompañado de panadería de la casa, mantequilla, mermelada y café americano o latte o cambia tu café por café de especialidad por solo \$1.00

Desayunos a la carta

Omelette \$8.00

Elige 3 ingredientes de temporada: espinaca, pimientos, cebolla, tomate, jamón o tocino. (Ingrediente adicional: \$0.50).

Huevos revueltos \$7.00

Preparados al momento con 3 ingredientes a elección, salteados en mantequilla o aceite de oliva. Se sirven sobre tostada brioche con mousseline de aguacate.

Opciones: espinaca, pimientos, cebolla, tomate, queso, jamón o tocino. (Ingrediente adicional: \$0.50).

Huevos tibios \$6.00

Suaves y delicados, servidos con sal en escamas y grisines de queso.

Huevos fritos \$7.00

Sobre tostada brioche a la plancha, con tocino crocante y cebolla caramelizada.

Costa \$12.00

Tigrillo de queso, chicharrón o mixto, acompañado de aguacate, mini seco de carne, ensalada fresca y mayo de queso.

Sierra \$12.00

Bolón de maduro o verde, de queso, chicharrón o mixto, acompañado de ensalada fresca, mayonesa de queso y mini seco de carne.

Tostada Benedictina \$10.00

Pan brioche tostado con mantequilla, jamón ibérico crocante, huevos pochados y salsa holandesa gratinada, acompañado de rúcula y tomates cherry.

Swiss Bowl \$12.00

Papa rösti, salchicha bratwurst, salsa de queso y huevos fritos.

QUITO DELI
Pâtisserie & Boulangerie
1980

Impuestos y servicios incluidos.

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.

SWEET FEST

Waffles / Pancakes / Tostadas francesas: \$6.00

Recién hechos, servidos con mantequilla fresca y miel de maple.

Salsas: chocolate, vainilla, frutos rojos, crema batida o manjar.

Frutas: uvillas, mango, durazno, banano, frutilla, arándano, piña o manzana.

Extras: chispas de chocolate, galletas Oreo, quinoa pop o chocolate blanco.

Tradicionales

Muchines \$5.00 – 4 unidades

Muchines de yuca rellenos de queso, con miel de abeja y lascas de chocolate de mango. Acompañado de una taza de yogur.

Pan de Yuca \$5.00 – 4 unidades

Lollipop de pan de yuca con crema de pistacho y coulis de frambuesa. Acompañado de una taza de yogur.

Quiche Europeo (porción) \$4.75

(Acompañado de ensalada fresca con alioli).

Opciones: espinaca, champiñones, jamón, o queso.

Quiche Europeo de tocino (porción) \$5.50

Pregunta por nuestras opciones de Quiche esteros.

Empanadas Artesanales \$5.00 (cada una)

Receta de la casa, acompañadas de salsa de ají.

Opciones de: caprese, carne o pollo estilo argentino, acelga, ají de gallina y gourmet de higo.

LUNCH OPTIONS

Sugerencia del chef: (12:00 to 15:30) \$12.00

Panadería de la casa y mantequilla. - Sopa de estación, entrada fría o caliente. - 2 proteínas + 2 guarniciones + ensalada. - Postre del día o fruta de temporada.

Fast Options

(Acompañados de deluxe french fries y salsas de la casa).

1. Smashed Burger \$12.50.
2. Swiss Burger \$12.50.
3. Pulled Pork Sandwich en pan brioche de papa \$10.00
4. Brocheta BBQ asiática \$7.00

Hot Soups / Panecook

Servidas en bowl de pan comestible elaborado con nuestra masa madre especial.

1. Locro de papa \$6.00
2. Crema de pollo \$6.00
3. Crema de hongos \$6.00
4. Crema de tomate \$5.00

Café Sandwiches (Take Away)

Sándwiches clásicos que se vuelven legendarios en un gran pan, acompañados de salsas de la casa, chips de tubérculos y ensalada de hierbas frescas con vinagreta de mandarina.

Chicken Salad \$7.00

Pan artesanal francés con hierbas, pechuga de pollo, mayonesa, piña, manzana, apio, hierbas frescas y alioli.

Smoked Turkey \$8.00

Pan artesanal francés, hummus de cilantro, pavo ahumado, tomate, cebolla, queso feta, lechuga y alioli de sriracha.

Jamón Serrano & Swiss Cheese \$14.00

Ciabatta crocante, alioli, cebollas crocantes, chorizo gallego, jamón serrano, queso fontina y pimienta del piquillo.

Cheese & Honey Triple \$10.00

Brioche de miel con quesos fundidos: tilsit, cheddar, gruyère y cebollas crocantes.

Avocado \$7.50

Pan brioche, aguacate, huevo cocido con mayonesa de ajo y hierbas, tomate aderezado con limón y pimienta blanca.

POKE

Poke Salads (Take away)

César \$8.00

Lechuga romana, pollo, huevo rallado, tomate cherry, aderezo César, queso parmesano y crutones.

Mediterránea \$9.00

Queso burrata, tomate cherry, aceitunas, aguacate, pepino, mix de hojas, queso feta, pollo y vinagreta de albahaca.

Caprese \$9.50

Queso burrata, tomate cherry, aceite de oliva, sal Maldon, reducción balsámica, frutos rojos y albahaca fresca.

Chef's Choice \$12.00

Selección de jamones, embutidos, quesos, vegetales frescos, pollo, huevo cocido y vinagreta de mostaza con albahaca.

Arma tu Poke Salad \$12.00

A escoger 1 proteína, 1 carbohidrato, 1 queso y 3 hojas y verduras frescas más 2 dressings.

Fresh & Healthy

Escoge 7 ingredientes y 2 dressings.

Hojas frescas: Lechuga romana, cressa, rúcula, col morada, albahaca, microgreens o perejil.

Verduras y hortalizas: Tomate cherry, aceitunas, aguacate, pepino, remolacha, edamame, rábano, zanahoria, maíz dulce, arvejas, fréjol, tomate o mango.

Carbohidratos: Quinoa, couscous, arroz integral, crutones, tejas de queso o arroz japonés.

Quesos: Parmesano, feta, cheddar, tofu, mozzarella o burrata.

Proteínas: Pollo, salmón, roast beef, atún, pavo o huevo cocido.

Dressings: Tzatziki, teriyaki, tailandesa, pesto, reducción balsámica, César, alioli de sriracha, alioli acevichado, vinagreta de limón, aceite de oliva, tártara o mil islas.

Arma tu Poke Fruits \$7.00

Escoge 6 ingredientes y 2 salsas.

A escoger 4 ingredientes principales y 2 frutos secos más las 2 salsas.

Principales: Mango, banano, uvilla, frutilla, naranja, kiwi, manzana, sandía, arándanos, uvas, piña, papaya o pitahaya, yogurt natural o griego, leche de almendra o leche de soya.

Salsas: Miel de abeja, miel de maple, salsa de frutos rojos, crema montada o salsa de arequipe.

Frutos secos & toppings: Almendra, nuez, granola, muesli, hojuelas de avena, quinoa pop, overnight oats o coco rallado.



Hot Panini

Sándwiches en pan artesanal, servidos calientes con salsas de la casa, chips de tubérculos y ensalada de hierbas frescas con vinagreta de mandarina.

Club Panini \$11.00

Hogaza de masa madre con tocino, huevo, aguacate, pollo, salsa tártara, tomate, lechuga, jamón, queso cheddar y queso holandés.

Croque Madame \$11.00

Pan de masa madre tostado, queso de finas hierbas fundido, jamón York y huevo frito.

Portobello & Mozzarella \$10.00

Tostada francesa con portobellos, champiñones, cebollas caramelizadas, mozzarella, pesto y nueces.

Pulled Chicken \$8.00

Focaccia con pollo cocido a baja temperatura, salsa especial de la casa, queso cheddar, tocino y mostaza dulce.

Bagel de sésamo \$10.00

Bagel de sésamo negro con pavo ahumado, miel de abeja, mostaza Dijon, tocino, cebollas caramelizadas, alcachofa, mayonesa de ajo y parmesano.

Blue Roll \$5.00

Croissant roll caliente, relleno de crema de arándanos, quenelle de vainilla y salsa de oporto, acompañado de chips de banano y uvas frescas.

Signature Sandwiches & Wraps

Elige tu pan o wrap favorito: tres quesos, artesanal, ciabatta, pita, tortilla integral, croissant, pan francés, focaccia o brioche. Todos se acompañan con salsas de la casa.

Venezia Combo \$12.50

Roast beef, pavo ahumado, fuet español, salame, tomates secos, lechuga, tomate, cebolla y alioli al pesto.

Chicken Caesar \$10.00

Pollo a la plancha, lechuga, tomate, parmesano, cebolla, tocino y alioli César.

Smoked House Turkey \$13.00

Pavo ahumado, queso asiago, tocineta ahumada, chorizo gallego, tomates secos, pimientos del piquillo y alioli de mostaza y miel.

Italo \$14.00

Lomo embuchado, crema de gorgonzola al pistacho, rúcula, tomates deshidratados, balsámico, sal Maldon y ajada gallega.

Benedict Toast \$9.00

Jamón ibérico crocante, huevos pochados y salsa holandesa gratinada.

Smashed Croissant \$15.50

Proteína a elección: pavo, pollo, roast beef, jamón americano, quesos maduros o salmón con alcaparras.

PIZZA

Arma tu pizza

1 Ingrediente:	Familiar \$19.00	Mediana \$14.00
2 Ingredientes:	Familiar \$21.00	Mediana \$15.00
3 Ingredientes:	Familiar \$23.00	Mediana \$16.00
4 Ingredientes:	Familiar \$25.00	Mediana \$16.50

Ingredientes:

Proteins:

Pepperoni crujiente, salame, jamón York o americano, salchicha italiana, pollo, lomo BBQ, tocino o roast beef.

Verduras:

Pimiento verde, cebolla, champiñones portobello, aceitunas negras, piña o tomate cherry.

Cheeses:

Cheddar, holandés, parmesano, feta o burrata.

Pizza Artesanal

Masa elaborada con harina italiana y reposo de 24 horas.

Hawaiana:	Familiar \$21.00	Mediana \$14.00	Pequeña \$7.00
BBQ Beef & Chicken:	Familiar \$23.00	Mediana \$16.00	Pequeña \$8.00
Jamón & salame:	Familiar \$22.00	Mediana \$15.50	Pequeña \$8.00
Jamón:	Familiar \$20.00	Mediana \$13.50	Pequeña \$7.00
Pepperoni:	Familiar \$20.00	Mediana \$15.00	Pequeña \$7.00
Vegetariana:	Familiar \$18.00	Mediana \$13.50	Pequeña \$7.00

BEBIDAS

Bebidas calientes

- Café Bombón \$4.50
- Flat White: doble shot de espresso con microespuma de leche \$4.50
- Matcha Latte (con leche o agua) \$4.00
- Chocolate de la casa: con cacao fino de aroma 100% ecuatoriano \$3.20
- Café Americano \$2.70
- Espresso: \$2.40 / Espresso Doble: \$3.20
- Café con Leche (Coffee with milk) \$4.00
- Cappuccino: \$4.25 / Mocaccino \$4.25
- Té, infusiones y aromáticas \$2.20
- Te de frutas deshidratadas \$2.50
- Vaso de leche fría o caliente vegetal \$2.50
- Vaso de leche regular, deslactosado y descremada \$2.00

Especialidades frías & Matcha

- Affogato Deli: helado de vainilla con shot de espresso caliente \$5.00
- Iced Matcha Latte: con leche o agua \$4.50
- Iced Matcha Chocolate: matcha con chocolate sobre hielo \$5.00
- Frozen Mocaccino / Frozen Cappuccino \$4.00
- Frozen Caramel Macchiato: café granizado con vainilla y topping de caramelo \$6.00

Jugos Verdes & Vitalidad

- Green Fresh: manzana verde, pepino y limón \$4.00
- Deli Vital: apio, piña y menta fresca \$4.00
- Energy Mix: manzana verde, espinaca y naranja \$4.00

Smoothies (\$5.00)

- Pink Velvet: frutilla y banano con yogurt natural o leche de coco.
- Sweet & Wild: kiwi, fresa y banano con agua o leche.
- Summerly: piña, mango y papaya.
- Tropical: piña, banano y maracuyá con leche.
- Sunset: naranja, banano y fresa con leche.
- Fruty: fresa, mora y coco con leche.
- Paradise: coco, papaya y naranja con leche.

Jugos Naturales & Limonadas Frappé

- Jugos del día: consulta opciones de temporada \$3.50
- Matcha Mint Lemonade: limonada con matcha y menta \$5.00
- Blueberry Lemonade: limonada con reducción artesanal de arándanos y romero \$5.00
- Lemon Crush: limonada de fresa \$5.00
- Lemon Fresh: limonada de sandía y menta \$5.00
- Limonadas de sabores: fresa, menta, hierbabuena o coco \$5.00
- Cambio a Leche de almendra o soya \$1.00

BEBIDAS

Bebidas Calientes

• Café Bombón	\$4.50
• Flat White: doble shot de espresso con microespuma de leche	\$4.50
• Matcha Latte (con leche o agua)	\$4.00
• Chocolate de la casa con cacao fino de aroma 100% ecuatoriano	\$3.20
• Café Americano	\$2.70
• Espresso	\$2.40
• Espresso Doble	\$3.20
• Café con leche	\$4.00
• Cappuccino	\$4.25
• Mocaccino	\$4.25
• Té, infusiones y aromáticas	\$2.20
• Té de frutas deshidratadas	\$2.50
• Vaso de leche fría o caliente vegetal	\$2.50
• Vaso de leche regular, deslactosada y descremada	\$2.00



*Disfrute nuestros cafés, preparados con café 100% ecuatoriano de tueste medio, cuidadosamente seleccionado por Cosecha Roja.



Especialidades frías & Matcha

• Affogato Deli: helado de vainilla con shot de espresso caliente	\$5.00
• Iced Matcha Latte: con leche o agua	\$4.50
• Iced Matcha Chocolate: matcha con chocolate sobre hielo	\$5.00
• Frozen Mocaccino	\$4.00
• Frozen Cappuccino	\$4.00
• Frozen Caramel Macchiato: café granizado con vainilla y topping de caramelo	\$6.00

Jugos Verdes & Vitality

• Green Fresh: manzana verde, pepino y limón	\$4.00
• Deli Vital: apio, piña y menta fresca	\$4.00
• Energy Mix: manzana verde, espinaca y naranja	\$4.00



Smoothies (\$5.00)

- Pink Velvet: frutilla y banano con yogurt natural o leche de coco
- Sweet & Wild: kiwi, fresa y banano con agua o leche
- Summerly: piña, mango y papaya
- Tropical: piña, banano y maracuyá con leche
- Sunset: naranja, banano y fresa con leche
- Fruty: fresa, mora y coco con leche
- Paradise: coco, papaya y naranja con leche

Jugos Naturales & Limonadas Frappé

• Jugos del día: consulta opciones de temporada	\$3.50
• Matcha Mint Lemonade: limonada con matcha y menta	\$5.00
• Blueberry Lemonade: limonada con reducción artesanal de arándanos y romero	\$5.00
• Lemon Crush: limonada de fresa	\$5.00
• Lemon Fresh: limonada de sandía y menta	\$5.00
• Limonadas de sabores: fresa, menta, hierbabuena o coco	\$5.00
• Cambio a Leche de almendra o soya	\$1.00



QUITO DELI
Pâtisserie & Boulangerie
1990

Impuestos y servicios incluidos.

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.



QUITO DELI
Pâtisserie & Boulangerie
— 1990 —

Isabel La Católica y Luis Cordero

swissôtel QUITO

