

# BAR LELPOINT

swissôtel QUITO

## WHISKY

|                                     | BOTELLA /<br>BOTTLE | COPA /<br>GLASS |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------|
| Johnnie Walker Red Label            | 55,00               | 5,00            |
| Something Special 8 Years           | 58,00               | 6,00            |
| Chivas Regal 18 years               | 330,00              | 30,00           |
| Chivas Regal 12 years               | 125,00              | 11,00           |
| Chivas Regal Extra 13 years         | 145,00              | 12,00           |
| Johnnie Walker Gold Label 18 years  | 270,0               | 23,00           |
| Johnnie Walker Double Black         | 170,00              | 15,00           |
| Johnnie Walker Black Label 12 years | 145,00              | 12,00           |
| Buchanan's                          | 145,00              | 12,00           |
| Old Parr 12 years                   | 120,00              | 10,00           |

## WHISKY DE MALTA / SINGLE MALT WHISKY

|                                |        |       |
|--------------------------------|--------|-------|
| Singleton                      | 300,00 | 22,00 |
| Glenlivet 15 Years             | 225,00 | 18,00 |
| Glenmorangie Original 10 Years | 170,00 | 15,00 |
| Glenlivet Founders Reserve     | 145,00 | 12,00 |

## WHISKEY

|                                    |        |       |
|------------------------------------|--------|-------|
| High West American Prairie Bourbon | 190,00 | 16,00 |
| Jack Daniel's Old N° 7             | 150,00 | 13,00 |
| Jack Daniel's Tennessee Honey      | 170,00 | 15,00 |
| Jameson                            | 85,00  | 8,00  |

# BAR LE POINT

| RON / RUM                      | BOTELLA / | COPA / |
|--------------------------------|-----------|--------|
|                                | BOTTLE    | GLASS  |
| Zacapa 23 years                | 250,00    | 20,00  |
| Carúpano 18 years              | 185,00    | 15,00  |
| Abuelo XII Two Oaks            | 160,00    | 13,00  |
| Diplomático Reserva Exclusiva  | 160,00    | 13,00  |
| Carúpano 12 years              | 90,00     | 8,00   |
| Diplomático Mantuano           | 105,00    | 9,00   |
| Abuelo Añejo Finish Collection |           |        |
| Oloroso / Napoleón / Tawny     | 225,00    | 18,00  |
| Flor de Caña 18 years          | 140,00    | 12,00  |
| Flor de Caña 12 years          | 90,00     | 8,00   |
| Abuelo 7 years                 | 55,00     | 5,00   |
| VODKA                          |           |        |
| Belvedere                      | 190,00    | 16,00  |
| Grey Goose                     | 130,00    | 11,00  |
| Absolut                        | 70,00     | 6,00   |
| Wyborowa                       | 45,00     | 5,00   |
| GINEBRAS / GINS                |           |        |
| Beefeater                      | 58,00     | 6,00   |
| Gordon's                       | 58,00     | 6,00   |
| Tanqueray Sevilla              | 110,00    | 9,00   |
| Tanqueray                      | 85,00     | 8,00   |
| London N° 3                    | 170,00    | 15,00  |
| The Botanist                   | 170,00    | 15,00  |
| Bombay Sapphire                | 85,00     | 8,00   |
| Cruz Loma                      | 95,00     | 8,50   |
| Crespo                         | 65,00     | 7,00   |

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.*

# BAR LE POINT

|                                                               | BOTELLA /<br>BOTTLE | COPA /<br>GLASS |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
| TEQUILA                                                       |                     |                 |
| Herradura Reposado                                            | 170,00              | 15,00           |
| José Cuervo Silver                                            | 160,00              | 12,00           |
| Corralejo Reposado                                            | 145,00              | 12,00           |
| Corralejo Blanco                                              | 125,00              | 11,00           |
| José Cuervo Gold                                              | 125,00              | 11,00           |
| Charro Silver                                                 | 55,00               | 5,00            |
| COGNAC                                                        |                     |                 |
| Hennessy V.S                                                  | 205,00              | 16,00           |
| APERITIVOS / <i>APERITIFS</i> - DIGESTIVOS / <i>DIGESTIFS</i> |                     |                 |
| Kahlua                                                        | 145,00              | 10,00           |
| Cointreau                                                     | 105,00              | 9,50            |
| Campari                                                       | 95,00               | 9,00            |
| Chinchón Dulce                                                | 68,00               | 6,00            |
| Jerez Tío Pepe                                                | 58,00               | 6,00            |
| Drambuie                                                      | 145,00              | 12,00           |
| Espíritu del Ecuador                                          | 40,00               | 4,00            |
| Aperol                                                        | 70,00               | 7,00            |
| Amaretto Disaronno                                            | 95,00               | 9,00            |
| Baileys                                                       | 85,00               | 8,00            |
| Jägermeister                                                  | 90,00               | 8,50            |
| Pacharan Atxa                                                 | 55,00               | 5,00            |
| Cinzano Extra Dry                                             | 55,00               | 5,00            |
| Sambuca Nera Luxardo                                          | 62,00               | 6,50            |
| Sambuca Bianca Luxardo                                        | 62,00               | 6,50            |
| Brandy Torres 10                                              | 95,00               | 9,00            |

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.*

# BAR LE POINT

## CÓCTELES VIRGENES / *MOCKTAILS*

|                |      |
|----------------|------|
| Piña Colada    | 5,00 |
| Mojito         | 5,00 |
| Shirley Temple | 5,00 |

## CÓCTELES / *COCKTAILS*

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Sangría                                               | 6,00  |
| Irish Coffee                                          | 7,00  |
| Moscow Mule                                           | 7,00  |
| Paloma                                                | 7,00  |
| Padrino / <i>Godfather</i>                            | 9,00  |
| Bloody Mary                                           | 9,00  |
| Long Island Iced Tea                                  | 10,00 |
| Negroni                                               | 11,50 |
| Manhattan                                             | 13,00 |
| Old Fashioned                                         | 13,00 |
| Aperol Spritz                                         | 10,00 |
| Cosmopolitan                                          | 7,00  |
| Margarita                                             | 8,00  |
| Martini (Vodka / Gin)                                 | 9,00  |
| Gin Tonic                                             | 8,00  |
| Vodka Tonic                                           | 8,00  |
| Amaretto Sour                                         | 7,00  |
| Mojito                                                | 7,00  |
| Tom Collins                                           | 8,00  |
| Whisky Sour                                           | 7,50  |
| Piña Colada                                           | 8,00  |
| Chilcano                                              | 12,00 |
| Caipiriña / <i>Caipirinha</i>                         | 6,50  |
| Pisco Sour                                            | 7,00  |
| Limón o Maracuyá / Lemon or Passion Fruit             | 7,00  |
| Cuba Libre / <i>Rum and coke</i>                      | 6,00  |
| Daiquiri                                              | 6,00  |
| Limón, Mora o Fresa / Lemon, Blackberry or Strawberry | 6,00  |
| Canelazo                                              | 6,00  |
| Vino Hervido / <i>Mulled Wine</i>                     | 6,00  |

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.*

# BAR LE POINT

## CERVEZA NACIONAL / *DOMESTIC BEERS*

Club 4,50

Pilsener 4,50

Pilsener Light 4,50

- Michelada o Chelada / Pilsener 6,50
- Michelada o Chelada / Pilsener Light 6,50
- Michelada o Chelada / Club 6,50

## Cerveza “Latitud Cero” Artesanal / *Craft beer*

500 ML 9,00

350 ML 6,00

## CERVEZA IMPORTADA / *IMPORTED BEER*

Corona – Mexico 6,00

Heineken – Países Bajos / Holland 7,00

Stella Artois – Bélgica / Belgium 10,00

Sapporo – Japan 10,00

- Michelada o Chelada / Stella Artois 12,00
- Michelada o Chelada / Heineken 9,00
- Michelada o Chelada / Corona 8,00

# BAR LEPOINT

## BEBIDAS SOFT / *SOFT DRINKS*

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Agua con Gas / Sparkling Water          | 3.00 |
| Agua sin Gas / Still Water              | 2.50 |
| Agua Tónica / Tonic Water               | 5.00 |
| Coca Cola Light / Diet Coke             | 3.50 |
| Coca Cola Original / Regular Coke       | 3.50 |
| Coca Cola Zero / Coke Zero              | 3.50 |
| Sprite                                  | 3.50 |
| Fanta                                   | 3.50 |
| Inka Cola                               | 3.50 |
| Red Bull                                | 6.00 |
| Té helado / Iced Tea                    | 3.50 |
| Ginger Ale                              | 3.50 |
| Jugo Natural / Natural juices           | 3.00 |
| Limonada / Lemonade                     | 3.50 |
| Limonada Imperial / Sparkling Lemonade  | 3.50 |
| Limonada de Sabores / Flavored Lemonade | 4.00 |

Fresa – Jengibre – Menta – Hierbabuena / Strawberry - Ginger - Mint - Peppermint

## BEBIDAS CALIENTES / *HOT DRINKS*

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Agua Aromática / Herbal Teas                         | 3.00 |
| Té de Frutas Deshidratadas / Dehydrated Fruit<br>Tea | 3.00 |
| Americano / Black Coffee                             | 4.00 |
| Expresso / Espresso                                  | 4.00 |
| Expresso Doble / Double Espresso                     | 4.50 |
| Cortado / Coffee with a dash of milk                 | 4.50 |
| Macchiato                                            | 4.50 |
| Capuccino                                            | 4.50 |
| Mocaccino                                            | 4.50 |

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.*

## PIQUEOS / APPETIZERS

### Fajitas Mixtas / *Mixed Fajitas*

15,00

Pollo, lomo y vegetales salteados en chili powder envueltos en tortilla de trigo y puré de frejol gratinado con queso cheddar, acompañado de totopos, guacamole, pico de gallo y crema agria.

*Chicken, tenderloin and sautéed vegetables in chili powder wrapped in a wheat tortilla and mashed bean gratin with cheddar cheese, accompanied by tortilla chips, guacamole, pico de gallo and sour cream.*

### Variedad de Empanadas / *Variety of Empanadas*



14,00

Verde, Morocho (Tinta de Calamar con Carne) y Ají de Gallina

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

### Empanadas de Verde con Encocado de Pescado / *Green Plantain Empanadas and Fish in Coconut Sauce.*

10,00

Cuatro mini empanadas de verde rellena de encocado de pescado, acompañado de tres variedades de ají.

*Four mini green plantain empanada stuffed with fish in coconut sauce, accompanied by three varieties of spicy sauce.*

### Camarones Crocantes / *Crispy Shrimps*



10,00

Camarones Crocantes con alioli de ajo y hojas verdes maceradas en vinagreta de jerez. / *Crispy Shrimps with garlic aioli and marinated green leaves and sherry dressing.*

### Taquito de Cochinilla Pibil / *Pibil Pork Little Taco*



19,00

Taquito de cochinilla Pibil en salsa picante, Muselina de aguacate y jalapeños.

*Pork Taco in spicy sauce, avocado muselina and jalapeños.*

### Calamares Crocantes / *Crispy Squid*



13,00

Calamares crocantes bañados en salsa acevichada, mayonesa Thai, acompañado de zanahoria y nueces salteadas con gochujang picante.

*Crispy squid dipped in acevichada sauce, thai mayonnaise accompanied by sautéed carrots and walnuts with spicy Korean Sauce.*

### Brocheta de Panceta / *Bacon Skewer*



12,00

Brocheta de Panceta de cerdo al grill bañadas en salsa de arazá, acompañado de papas andinas y hierbas maceradas con vinagreta de Jerez.

*Grilled pork bacon skewer, accompanied by creamy potato, arazá sauce and macerated herbs with sherry dressing.*



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



Alimento sin lactosa.  
Lactose-free food.

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.  
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.  
If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager.*



## PIQUEOS / APPETIZERS

**Pulpo Grillado / Grilled Octopus**   18,00

Pulpo Grillado con papas al ajillo, mayonesa de ají amarillo, salsa acevichada con masago y choclito en mapahuira.

*Grilled Octopus with potatoes in garlic sauce, yellow pepper mayonnaise, acevichada sauce with masago and baby corn in mapahuira.*

**Tiradito de Corvina / Marinated Sea Bass**   13,00

Corvina fresca bañada en jugo de ceviche de aguacate y salsa Nikkei, acompañado de crocantes andinos, salsa de ají amarillo y salsa acevichada con masago. *Fresh sea bass dipped in avocado ceviche juice and Nikkei sauce, accompanied by andean crunchies, yellow chili sauce and acevichada sauce with masago.*

**Bombones de Pollo / Chicken Bombons** 10,00

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.*

**Alitas de pollo / Chicken Wings** 11,00

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

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

**Hamburguesa Blue o Cheddar / Blue or Cheddar Burger** 16,00

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.*

**Club Sandwich / Club Sandwich** 13,50

Pan cortado a la plancha, Pollo homeado, 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.*



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



Alimento sin lactosa.  
Lactose-free food.

# BAR LE POINT

## PIQUEOS / APPETIZERS

**Brisket Burger** 14,50

Cuatro mini hamburguesas en pan brioche tostado con pasta de ajo, queso holandés, tocino ahumado y cebollas caramelizadas.

*Four mini toasted brioche bites with garlic paste, hollandaise cheese, smoked bacon, caramelized onions and Asian sauce.*

**Huevos Rotos / Broken Eggs** 10,50



Servidos con Jamón Serrano y aceite de frutas.

*Fried eggs served with Serrano ham and fruit oil.*

**Tabla de Quesos y Jamones / Charcuterie Board** 20,00

Cuatro variedades de embutidos y cuatro variedades de quesos de sabores acompañado de grises.

*Four varieties of sausages and four varieties of flavored cheeses accompanied by breadsticks.*

**Rollo Primavera / 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.*

**Pimientos Rellenos / Stuffed Pepper** 9,00

Pimientos rellenos de Tabbule, acompañados con humus de garbanzo y crocantes de pimentón.

*Peppers stuffed with Tabbouleh, accompanied by chickpea hummus and crispy chilis.*

**Bao Bun Party** 15,00

Trilogía de pan bao: **Spicy Tuna:** Atún del Pacífico marinado con mayonesa asiática y cebollín. **Hoisin Pork:** Panceta de cerdo cocida a baja temperatura con salsa teriyaki, hoisin, rábano y sésamo blanco.

**Acevichado Shrimp:** Camarón crocante, kanikama, salsa acevichada, salsa Kubai y caviar de pez volador.

*Bao bun trilogy: **Spicy Tuna:** Pacific tuna marinated with Asian mayo and chives. **Hoisin Pork:** Slow-cooked pork belly with teriyaki sauce, hoisin sauce, radish, and white sesame. **Acevichado Shrimp:** Crispy shrimp, kanikama, ceviche sauce, Kubai sauce, and flying fish roe.*



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



Alimento sin lactosa.  
Lactose-free food.

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.  
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.  
If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager.*

# BAR LEIPOINT

## PIZZA

PIZZA  
8  
PORCIONES  
/ 8 SLIDES

### Hawaiana / *Hawaiian*

13.50

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, orégano, jamón americano, piña.

*Pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan, oregano, american ham, pineapple.*

### BBQ Carne y Pollo / *BBQ Beef & Chicken*

15.00

Salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, pimienta verde y Amarillo, cebolla perla, oregano con Lomo y Pollo bañado en salsa bbq

*Pomodoro sauce, mozzarella cheese, parmesan, green and yellow pepper, white onion, oregano with beef and chicken covered in BBQ sauce.*

### 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 sausage, 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, mozzarella cheese, parmesan, pepperoni.*

### Margarita / *Margherita*

10.90

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso burrata artesanal, albahaca, tomate cereza.

*Pomodoro sauce, mozzarella cheese, homemade burrata cheese, basil, cherry tomato*



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



Alimento sin lactosa.  
Lactose-free food.

*Los precios incluyen IVA y servicios. / The prices include VAT and services.  
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.  
If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager.*

BAR  
LEIPPOINT