

swissôtel QUITO

Les Alpes

Fondue & Swiss Cuisine





Les Alpes
Fondue & Swiss Cuisine

Les Alpes

Fondue & Swiss Cuisine

En Les Alpes Restaurante al pasar su puerta, nos trasladamos a un tradicional “chalet suizo” muy típico de las montañas de Suiza, su decoración, las paredes enchapadas en madera, las ventanas hay imágenes que dan la impresión de estar observando un paisaje alpino, en algunos lugares encontrarás vajilla y jarros europeos, todos estos detalles hacen de tu visita una experiencia al estilo swiss.

Todo el entorno es perfecto para degustar las especialidades suizas, entre el “raclette” y el “fondue” en varias versiones, desde la más famosa de queso y la incomparable fondue dulce a base de chocolate suizo.

Todo a pedir de boca, disfrutando de buena comida y compañía.



ENTRADAS



Tartare de Bœuf Angus

\$16,00

Un clásico de la gastronomía. Lomo fino de res Angus finamente picado, macerado con hierbas frescas y sutiles salsas de la campiña. Servido con crujiente pan artesanal y coronado con huevo curado de codorniz.

Rösti Alpino

\$12,00

Crujientes láminas de papa doradas al estilo de los Alpes suizos, con cebolla caramelizada, tocino ahumado y jamón Virginia. Finalizado con un huevo pochado, salsa holandesa y champiñones, gratinado con queso Gruyère fundido.

Rösti Pizza

\$22,00

Rösti dorado como base, cubierto con salsa de tomate de verano, carnes curadas, queso Fontina gratinado y tomates secos. Acompañado de un delicado mix de hojas frescas y huevo pochado.

Croûte au Fromage

\$11,00

Pan brioche dorado a la plancha con queso Gruyère fundido, prosciutto y salsa holandesa, acompañado de una ensaladilla de tomates pera y brotes frescos de la campiña.

Soupe à l'Oignon Gratinée (Sopa de cebollas)

\$7,00

Cebollas caramelizadas lentamente en un fondo de res aromático, servidas con pan brioche tostado y gratinado con queso Gruyère, evocando los sabores reconfortantes de los Alpes franceses.



Salade Verte Gourmet

\$15,00

Fresca combinación de burrata cremosa, tomates cherry, pepinillos en vinagre, espárragos, lechugas de estación, olivas negras, zanahorias baby y choclitos encurtidos. Aderezada con vinagre balsámico de Módena de 10 años, sal Maldon, aceite de trufa blanca y tosta de paprika crujiente.



LIBRE DE
LACTOSA



VEGETARIANO



ALIMENTO
LIGHT

Precios incluyen impuestos vigentes a la fecha.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

PLATOS PRINCIPAL

Salchicha Schübliig Suiza

\$20,00

Tradicional salchicha suiza dorada a la plancha, acompañada de papas a la antigua, salsa de quesos maduros y brotes frescos de la estación.

Fondue Maison Traditionnelle

La auténtica fondue de quesos suizos, delicadamente aromatizada con kirsch. Servida con pan artesanal para sumergir y disfrutar.

1 persona
\$15,00

2 personas
\$27,00

4 personas
\$55,00

Fondue aux Tomates et Pommes de Terre

Quesos suizos fundidos con tomates pera y hierbas provenzales, acompañados de papas confitadas y pan blanco artesanal, para compartir la tradición alpina en cada bocado.

1 persona
\$15,00

2 personas
\$27,00

4 personas
\$55,00

Fondue Bourguignonne

\$24,00

Una experiencia interactiva en la mesa: cocción de lomos de res, camarón o pollo en aceite caliente, acompañado de papas, cuatro salsas caseras y encurtidos de la casa.

Fondue Chinoise

\$21,00

Delicada cocción de lomos de res, camarón o pollo en caldo aromático de res o pollo. Servido con papa rösti, salsas caseras y encurtidos, para un festín saludable y lleno de sabor.

Raclette à Volonté

Queso Raclette derretido servido sin límite, acompañado de vegetales de estación, champiñones, cebollas, pimientos, brócoli, coliflor, choclitos, salchicha schübliig, carnes secas y papas cocidas.

1 persona
\$16,00

2 personas
\$29,00

4 personas
\$59,00

Raclette à Volonté Mixte

La experiencia Raclette elevada: reposición de queso ilimitada con hongos portobello, aros de cebolla, lomo, pollo, langostinos, carnes curadas, salchicha schübliig y papas cocidas.

1 persona
\$24,00

2 personas
\$46,00

4 personas
\$90,00

POSTRES

Fondue au Chocolat

Chocolate fino de aroma, suavemente fundido para sumergir frutas frescas y esponjosos marshmallows.

1 persona	2 personas	4 personas
\$13,00	\$24,00	\$47,00

Opéra au Chocolat

Delicada torta de capas de café, almendra y chocolate, que rinde homenaje a la repostería parisina.

\$6,00

Bündner Nusstorte

Clásico suizo de hojaldre relleno de nueces e higos, acompañado de salsas de frutos rojos y vainilla.

\$6,00

Glacé au Caramel

Helado de dulce de leche y chocolate con salsa toffee, caramelo, tierra de chocolate y un final irresistible.

\$6,00



BEBIDAS

Cerveza Nacional

Club \$4.50

Pilsener \$4.50

Pilsener light \$4.50

Cerveza latitud cero artesanal

500ml \$9.00

350ml \$6.00

Cerveza Importada

Corona \$8.00

Heineken \$7.00

Stella Artois \$10.00

Sapporo \$10.00



Cocteles virgenes

Piña colada \$5.00

Mojito \$5.00

Shirley temple \$5.00

Cocteles clásicos

Glühwein (Vino hervido) \$6.00

Cuba libre \$6.00

Caipiriña \$6.50

Mojito \$7.00

Cosmopolitan \$7.00

Pisco sour Maracuyá / Limón \$7.00

Moscow Mule \$7.00

Margarita \$8.00

Gin tonic \$8.00

Vodka tonic \$8.00

Piña colada \$8.00

Martini (Vodka/Gin) \$9.00

Padrino \$9.00

Aperol spritz \$10.00

Long island iced tea \$10.00

Negroni \$11.50

Manhattan \$13.00



Bebidas soft

Agua con gas \$3.00

Agua sin gas \$2.50

Agua tónica \$5.00

Coca cola light \$3.50

Coca cola original \$3.50

Coca cola zero \$3.50

Sprite \$3.50

Fanta \$3.50

Inka cola \$3.50

Té helado \$3.50

Ginger ale \$3.50

Jugo natural \$3.50

Limonada \$3.50

Limonada imperial \$3.50

Limonada de Sabores \$4.00

Fresa - Jengibre - Menta - Hierbabuena



Bebidas calientes

Agua aromática \$3.00

Te de frutas deshidratadas \$3.00

Americano \$4.00

Expresso \$4.00

Capuccino \$4.50

Espresso doble \$4.50

Mocaccino \$4.50

Cortado \$4.50

Macchiato \$4.50



Precios incluyen impuestos vigentes a la fecha.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

swissôtel QUITO

