

Pollo, Vegetarianos y Veganos

GRAN ENSALADA GRIEGA CON POLLO

\$14.00

POLLO AL GRILL

\$14.63

Pollo al grill, queso feta, pepinillo, tomate, cebolla, paitaña, aceitunas negras, y aceite de oliva.

Jugosa pechuga de pollo.

RISOTTO PERLADO CON SETAS

\$13.66

FETUCHINI 4 QUESOS

\$12.50

Opción regular o vegana. Delicioso risotto hecho con cebada perlada, choclo, hongos, y parmesano.

Fetuchini en su salsa clásica de crema de leche y quesos maduros.



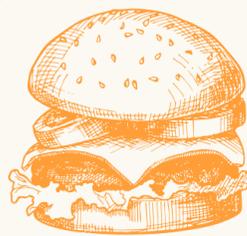
Niños

MENÚ INFANTIL

\$10.50

Menú a elección, incluye bebida y mini postre.

- Loco de queso
- Lomo al grill
- Spagueti Bolognesa
- Pollo a la placha
- Hamburguesa
- Camarón apanado



Bebidas

FRÍAS

- Pilsener. \$3.50
- Club Premium. \$3.50
- Gaseosas. \$2.75
- Botella de agua. \$2.01

- Jugo natural del día. \$3.00
- Limonada. \$1.75
- Limonada Imperial. \$3.00
- Agua flor de Jamaica. \$2.66
- Cóctel especial sin alcohol. \$3.57

JARRAS FRÍAS

- Agua flor de Jamaica. \$10.50
- Cóctel especial sin alcohol. \$14.98

CALIENTES

- Gran chocolate caliente. \$4.20
- Chai Latte. \$2.85
- Aromática Fresca. \$2.62

CAFÉS

- Café Americano. \$2.10
- Capuccino. \$3.67
- Mocaccino. \$3.67

- Expreso. \$2.62
- Expreso doble. \$3.67
- Macchiato. \$2.85

AMORE LATTE

Café tipo postre. Expreso, leche condensada y crema batida.

\$3.84

\$2.80

MINI POSTRES

Pregunte por las opciones de hoy.



Cabañas del Lago

ava

Prueba, siente, comparte.

Produbanco 
Grupo Promerica

Entradas, sopas y ceviches

MAMACUCHA \$11.24
Seis empanaditas de morocho acompañados de nuestro aji casero.

PICADA FAMILIAR \$28.50
¡Una tabla gigante para compartir! Deliciosa y variada. Camarones rebozados, lomo salteado, quesadilla con aguacate, dados crujientes de mozzarella y dedos de pollo al grill.

CALAMARES A LA ROMANA \$7.50
Aros de calamares fritos servidos con salsa tártara.

MOROCHITAS \$11,02
Ideal para degustar y compartir. Delicados y crujientes bocaditos de costillar de cerdo, camarón con aguacate, y carne mechada con salsa verde.

CHOCLOS Y HABAS \$4.72
(Solo en temporada)
Choclos con queso y habas tiernas.

MOTE CON CHICHARRÓN \$7.09
Típico mote con chicharrón acompañado de aguacate y encebollado.

EMPANADAS DE VIENTO \$10.50
Seis empanaditas de viento rellenas de queso.



\$11,02

LOCRO DE MARISCOS \$9.50
Suena raro, se ve muy bien y sabe espectacular. Locro de papa tradicional servido con camarón, calamar, maduro y aguacate.

LOCRO DE QUESO \$8.02
Clásico locro de queso servido con medio aguacate, queso, chulpi y chicharrón.

CEVICHE DEL CHEF \$9.63
Ceviche de pescado, intenso y ácido, preparado en leche de tigre con aguacate y sal prieta.

AJÍ DE CARNE \$8.56
Una sopa orgullosamente ecuatoriana. Poco picante a base de laminas de papa, maduro, carne y aguacate.

CALDO DE GALLINA (1/8 pollo) \$8.02
Tradicional caldo de gallina con presa, papa, cebolla y cilantro.

CEVICHE DE CAMARÓN \$9.50
Clásico ceviche de camarón.



\$16.27

PARIHUELA \$16.27
Contundente y deliciosa sopa de mariscos con camarones, almejas, mejillones y langostino.

Carnes

BIFE DE CHORIZO ARGENTINO \$22.35
Bife al grill 300 gr. Calidad premium, carne madurada e importada de argentina.

LOMO AL GRILL \$16.28
Jugoso lomo de 200 gr.

PUCA - HAYCHA \$16.28
(Plato típico - carne colorada)
Carne de cerdo adobada en achiote, servida con mote, llapingachos, aguacate, encebollado, maduro y una empanadita de morocho.

CHURRASCO \$17.85
Lomo, 2 huevos fritos, encebollado, aguacate, arroz blanco y papas fritas.



\$16.28

A la piedra

2 PERSONAS



\$32.00

TRONCHO DE LOMO
Lomo fino de 500 gr. servido en piedra volcánica.

COSTILLAR \$29.00
Jugoso costillar de cerdo marinado y ahumado al cilindro, aromatizado con arrayán, eucalipto y romero.

\$29.00



Pescados y Mariscos

TRUCHA A LA PLANCHA \$14.63
Trucha a la plancha preparada con limón y pimienta.

TRUCHA A LA NAVARRA \$16.28
Filetes de trucha con jamon serrano en una salsa de tocino, vino blanco y tomillo.

SALMÓN AL GRILL \$21.00
Filete de salmón con mantequilla de limón.



\$21.00

SALMÓN GLASEADO \$21.00
Delicado filete de salmón glaseado con soja, miel y limón.



MARISCADA \$23.75
Langostino, camarones, calamares, almejas y mejillones salteados en una delicada mantequilla de ajos confitados, servido con pan de masa madre.

CAMARÓN APANADO \$16.28
Clásicos camarones apanados ecuatorianos.

FETUCHINI EN SALSA DE MARISCOS \$16.87
Camarones, almejas, mejillones y calamares salteados en una salsa de vino blanco, ajo y crema de leche.



\$16.87

CAZUELA DE CAMARÓN: \$14.63
La consistencia perfecta, el delicioso sabor ecuatoriano del verde, maní y camarones horneados y servidos en cazuela.

QUINOTO DE CAMARONES \$16.28
Risotto de quinua, queso parmesano y camarones salteados.



Vegetariano Light

Vegetariano Light

Vegetariano Light