

Restaurante “El Mirador”

Entradas / Starters

“Para empezar”

Calientes / Hot Tastes:

Sopa del Día / Soup of the day

- 99_045 Nada mejor para el frío que una deliciosa sopa caliente para abrigar y sentirse como en casa \$ 7.25
Nothings better for the cold days than a delicious warm soup and feel like home

Locro Tradicional / Traditional locro

- 99_001 Excelente sopa de papa, acompañada de aguacate y queso fresco \$ 7.75
An excellent potato soup, served with avocado and fresh cheese

Granos Ecuatorianos / Ecuadorian Grains

- 99_024 Granos tiernos de nuestra tierra: choclo y habas enriquecidos con nuestra salsa de finas hierbas y gratinados en queso mozzarella \$ 7.00
Tender grains of our land: corn and broad beans enriched with our fine herbs sauce and gratins in mozzarella cheese

Mote con Chicharrón / Mote with Chicharrón

- 99_042 Maíz blanco cocido, acompañado de chicharrón de cerdo y encurtido \$ 7.00
Cooked white corn, served with crispy pork

Trilogía de Empanadas Mi Tierra / Trilogy of Empanadas

- 12_036 Empanadas de verde, viento y morocho, acompañadas de ají de la casa \$ 7.25
Empanadas de verde, wind and morocho, served with chili sauce of the house

Frías / Chilled Tastes:

Cebiche de Camarón / Shrimp Cebiche

- 99_023 Camarones frescos, típicos ecuatorianos, en salsa madre de limón, naranja y hierbas, acompañados de canguil, maíz tostado y crocantes de plátano verde \$ 12.50
Fresh shrimps, typical Ecuadorian, in lemon, orange and herb mother sauce, served with popcorn, toasted corn and crispy green banana

Cebiche de Pescado al estilo Jipijapa / Cebiche of Fish Jipijapa Style

- 99_153 Frescos trozos de pescado marinados en limón con aguacate y sal prieta, acompañados de canguil, maíz tostado y crocantes de plátano verde \$ 12.30
Fresh pieces of fish marinated in lemon, with avocado and brown salt, served with popcorn, toasted corn and crispy of green banana

Cebiche Vegetariano / Vegetarian Cebiche

- 99_120 Champiñones salteados, rodajas de palmito, aceitunas, cubos de aguacate y chochos, marinados en salsa madre de cebiche, acompañados de canguil, maíz tostado y crocantes de plátano verde \$ 10.75
Fried mushrooms, slices of palmetto, olives, avocado cubes and cunts, marinated in ceviche mother sauce, served with popcorn, toasted corn and crispy of green banana

Ensalada Medina del Lago / Medina's the Lago Salad

- 99_088 Mix de lechuga, tomate cherry, palmito, crocante de tocino y aguacate, con vinagreta de la casa \$ 8.75
Mix of lettuce, cherry tomato, heart of palm, crispy bacon and avocado, with house vinaigrette

Platos Principales / Main Courses

"La Crianza"

"Meats"

Carne Colorada / Red Meat

- 99_002 Jugosos trozos de lomo fino, macerados en adobo de especias y achiote, guarnecidos de mote, llapingachos y ensalada criolla \$ 16.50
Juicy pieces of fine loin, marinated in spices and achiote marinade, garnished with mote, llapingachos and creole salad

Lomo Mar y Tierra / Sea and Land Loin

- 99_026 Corte de lomo fino coronado con camarones asados en salsa de mantequilla meuniere, vegetales de la huerta y papas fritas \$ 19.75
Cut of thin loin topped with roasted shrimps in meuniere butter sauce, vegetables from the garden and French fries

Lomo Fino de Res a la Pimienta / Fine Beef Tenderloin

- 99_049 Lomo fino asado y cubierto en salsa demi-glace con pimienta negra, servido sobre una cama de vegetales de la huerta y papas fritas \$ 18.75
Tenderloin roasted and covered in demi-glace sauce with black pepper, served on a bed of vegetables from the garden and French fries

Seco de Chivo / Goat's Seco

- 99_043 Chivo macerado en cerveza artesanal, cocido a baja temperatura, acompañado de ensalada criolla, arroz blanco y papa al vapor \$ 16.50
Goat macerated in craft beer, cooked at low temperature, served with creole salad, white rice and steamed potatoes

"La Pesca"

"Fishing"

Trucha al Ajillo / Trout with Garlic

- 99_099 Trucha asada al horno y servida sobre vegetales salteados en mantequilla meuniere, cubierta en salsa de ajo, pimientos y especias del campo. Guarnecida con puré de papa \$ 16.95
Trout roasted in the oven and served over vegetables sautéed in meuniere butter, covered in garlic sauce, peppers and spices from the field. Garnished with potato puree

Trucha en Salsa de Camarón / Trout in Shrimp Sauce

- 99_046 Trucha asada al horno y servida sobre vegetales salteados en mantequilla meuniere, cubierta con camarones en su salsa, vino blanco y especias. Acompañada de puré de papa amarilla \$ 18.90
Trout roasted in the oven and served over vegetables sautéed in meuniere butter, covered with shrimps in its sauce, white wine and spices. Served with yellow potato puree

Corvina en salsa de Maracuyá / Croaker in Passion Fruit Sauce

- 99_101 Filete de corvina servida sobre una cama de vegetales salteados en mantequilla meuniere, cubierta con el exótico sabor tropical del maracuyá. Guarnecida con puré de papa amarilla \$ 19.95
Croaker fillet served on a bed of vegetables sautéed in meuniere butter, covered with the exotic tropical flavor of passion fruit. Garnished with yellow potato puree

Encocado de Camarón / Encocado of Shrimp

- 99_204 Tiernos camarones servidos con ensalada fresca, patacones crocantes y arroz blanco, bañados por un delicioso guiso de coco de nuestra costa ecuatoriana \$ 18.95
Tender shrimps served with fresh salad, crispy patacones and white rice, bathed in a delicious coconut stew from our Ecuadorian coast

Camarones al Ajillo / Ajillo Shrimps

- 99_126 Tiernos camarones del mar ecuatoriano servidos en sabrosa salsa de ajo, pimientos y especias del campo, acompañados de una deliciosa ensalada fresca, crocantes patacones y arroz blanco \$ 17.25
Tender Ecuadorian sea shrimps served in tasty garlic sauce, peppers and spices from the countryside, served with a delicious fresh salad, crispy fried plantains and white rice

"Aves"
"Poultry"**Pollo en Salsa de Miel y Mostaza / Chicken in Honey and Mustard Sauce**

- 99_112 Filete de pollo en una excelente salsa agrídulce especial de la casa, acompañado de vegetales salteados en mantequilla meuniere y papas fritas \$ 16.75
Chicken fillet in an excellent special sweet and sour sauce of the house, served with vegetables sautéed in meuniere butter and French fries

Seco de Pollo / Cooked Chicken

- 99_044 Filete de pollo macerado y cocido lentamente en guiso criollo, servido sobre papas al vapor y acompañado de ensalada fresca y arroz \$ 16.50
Chicken steak marinated and cooked slowly in creole stew, served over steamed potatoes and served with fresh salad and rice

"Nuestra Pasta"
"Pasta"**Spaguetti a la Bolognesa / Spaghetti a la Bolognesa**

- 99_135 Pasta en salsa bolognesa, con queso parmesano y pan de ajo \$ 15.00
Pasta in Bolognese sauce, with parmesan cheese and garlic bread

Fettuccini Alfredo con Pollo / Fettuccini Alfredo with Chicken

- 99_134 Pasta en salsa cremosa de jamón y pollo con queso parmesano \$ 17.90
Pasta in creamy ham and chicken sauce with parmesan cheese

Fettuccini en Salsa de Camarón / Fettuccini in Shrimp Sauce

- 99_132 Pasta en salsa cremosa de camarón, con queso parmesano \$ 20.90
Pasta in creamy shrimp sauce, with parmesan cheese

"Sánduches y Picadas"
"Sandwiches and appetizers"**Sánduche Puka Aycha / Puka Aycha's Sandwich**

- 99_108 Tiernas rebanadas de lomo servidas en pan artesanal con queso americano gratinado y cebolla caramelizada, acompañadas de ensalada fresca y papas fritas \$ 13.25
Tender loin slices served in artisanal bread with American gratin and caramelized onions, served with fresh salad and French fries

Sánduche Mixto Caliente / Hot Mixed Sandwich

- 99_109 Pan de nuestra casa, jamón, queso mozzarella, lechuga, tomate y papas fritas \$ 10.25
Bread from our house, ham, mozzarella cheese, lettuce, tomato and French fries

Hamburguesa Medina del Lago / Hamburger Medina del Lago

- 19_001 Carne molida de res, tocino, champiñones, cebolla caramelizada y queso americano, acompañada de ensalada y papas fritas \$ 12.75
Ground beef, bacon, mushrooms, caramelized onions and American cheese, served with fresh salad and French fries

	Nuggets de Pollo / Chicken Nuggets	
19_002	Trocitos de pollo apanados y acompañados de papas fritas <i>Breaded chicken pieces served with French fries</i>	\$ 12.00
	Alitas de Pollo en Salsa BBQ / Chicken wings in BBQ Sauce	
19_013	Alitas de pollo bañadas en salsa agri dulce, con papas fritas y ensalada fresca <i>Chickens wings bathed in a bittersweet sauce, with French fries and fresh salad</i>	\$ 12.50
	Salchipapas	
19_005	Super hot dog de carne con papas fritas <i>Super-hot dog meat with French fries</i>	\$ 8.95

Postres / Desserts

	Helado de Paila / Paila Ice Cream	
99_103	Tradicional helado de frutas elaborado en paila de bronce <i>Traditional ice cream of fruits elaborated in a bronze pail</i>	\$ 7.50
	Higos con Queso / Figs with Cheese	
99_035	Postre tradicional ecuatoriano, delicados higos en salsa de panela y bastones de queso fresco <i>Traditional Ecuadorian dessert, delicate figs in panela sauce and sticks of fresh cheese</i>	\$ 7.00
	Postre sugerencia del Chef / Chef's suggestion	
99_111	Porción de postre de la casa, sugerencia de nuestro chef <i>Piece of the dessert of the house, suggestion of our chef</i>	\$ 7.75

Bebidas Calientes / Hot Drinks

99_011	Cappuccino	\$ 4.50
99_014	Mocaccino	\$ 4.75
99_013	Café Espresso	\$ 3.50
99_010	Café Americano	\$ 3.25
99_025	Chocolate Caliente con marshmallow	\$ 5.65

Bebidas Frías / Cold Drinks

	Jugos Naturales / Natural Juices	\$ 4.25
	Milk Shake	\$ 6.40
99_021	Cerveza Pilsener / Light	\$ 4.25
99_017	Cerveza Corona	\$ 7.20
99_019	Cerveza Nativa	\$ 6.10



Restaurante El Mirador

Carta de Licores

Vaso / Copa

99_009	Whisky Especial 18 años (Buchanan's)	\$ 20.00
10_032	Whisky Especial 18 años (Chivas)	\$ 20.00
10_028	Whisky Doble Black (Johnnie Walker)	\$ 17.00
99_008	Whisky Especial 12 años (Buchanan's)	\$ 16.00
10_036	Whisky Especial 12 años (Johnnie Walker)	\$ 16.00
99_140	Whisky Especial 12 años (Old Parr)	\$ 16.00
10_301	Cognac (Courvoisier V.S.O.P.)	\$ 16.25
10_302	Cognac (Courvoisier V.S.)	\$ 14.75
99_141	Brandy (Cardenal Mendoza)	\$ 17.50
10_303	Brandy (ST – REMY V.S.O.P.)	\$ 14.25
99_142	Vodka (Grey Goose)	\$ 12.50
99_145	Vodka (Absolut)	\$ 11.25
10_040	Ron Zacapa (23 años)	\$ 13.75
99_143	Ron Abuelo (12 años)	\$ 12.25
99_144	Tequila (Don Julio Reposado)	\$ 16.00
10_198	Sheridan's	\$ 12.75
99_005	Baileys	\$ 12.00
10_097	Cointreau	\$ 13.50
10_193	Chinchón	\$ 11.00
10_305	Sambuca	\$ 12.50
10_307	Amaretto	\$ 12.50

Cocteles

10_062	Mojito	\$ 11.50
10_064	Margarita de Fresa	\$ 11.50
10_102	Vodka Tonic	\$ 11.50
10_190	Gin Tonic	\$ 11.50
10_105	Cuba Libre	\$ 11.50
10_306	Pisco Sour	\$ 11.50