



MEDINA DEL LAGO

Entradas

Mote con chicharrón	\$10
Chicharrón de cerdo acompañado de mote blanco, ensalada criolla de cebolla y tomate.	
Coliflor asada	\$10
Coliflor al horno, pesto de tomates deshidratados y ají panka, emulsión de pepas de zambo y tocino	
Ceviche 3 Regiones	\$12
Un festín de sabores que une la sierra, costa y Amazonía: trucha y pulpo con choclo dulce, crocante de yuca amazónica y una vibrante salsa acevichada de naranjilla	
Ceviche Jipijapa	\$12
Camaron, pulpo y calamar, acompañado de aguacate, pepinillo y una sedosa salsa de maní con un toque de limón sutil	
Empanada de viento (3 unidades)	\$4
Masa rellena de queso fresco acompañadas con salsa de la casa y azúcar	
Ensalada Medina	\$12
Mix de lechugas y vegetales de nuestra huerta orgánica, aguacate, jamón, queso y jugoso filete de pollo, realzado con un aderezo casero especial	
Locro de papa	\$8
Papas cocidas con sofrito, comino y achiote acompañado con aguacate y queso fresco	
Consomé de la Casa	\$8
Caldo casero elaborado con vegetales frescos de nuestra huerta y trozos de pollo, ideal para reconfortar el alma	

Platos Principales

Codillo de cerdo (para 2) 35 min. de cocción	\$35
Codillo de cerdo marinado, cocido a baja temperatura por 12hr y terminado al horno, acompañado con tortillas de yuca, agrio y chucrut	
Pollo de campo (para 3) 35 min. de cocción	\$35
Jugoso pollo de campo entero, bañado en su propio jugo de cocción con hierbas frescas, acompañado de zanahorias baby glaseadas, papas salteadas con mantequilla, ajo y limón, y vegetales grillados	
Costillar de res	\$18
Costilla de res braseada, polenta socarrat y hongos saltados con ajo y perejil	
Spaguetti al pesto con lomo	\$20
Cortes de Lomo fino a la plancha acompañado Spaguetti en una suave salsa de albahaca y finas hierbas	
Puka Aycha	\$17
Carne colorada de cerdo marinada con achiote y especias, acompañado con llapingachos, mote y aguacate	
Bife de Chorizo Imbabura	\$22
Bife de chorizo al grill, bañado en una mantequilla infusionada con especias, servido sobre un falso risotto de cebada con hongos y espinacas	
Lomo Fino a las 3 Pimientas	\$20
Lomo fino de res en una intensa salsa de pimienta negra, blanca y verde, acompañado de crujiente papa rosti dorada y vegetales salteados	





MEDINA DEL LAGO

Pesca de Temporada \$25

Filete de pescado fresco al punto, con una sedosa salsa de ají, miel y ataco andino. Acompañado de puré de papas y arvejas salteadas

Fideuá con langostinos saute \$22

Pasta cabello de ángel dorados en aceite de oliva, cocidos en bisque concentrado y especias, acompañado con langostinos saute, limones curados y alioli de ajos fritos

Risoni frutos del mar \$18

Pasta en forma de arroz con pulpo, camarones y calamares salteados con vino blanco, bisquet concentrado, ajo, peperoncino y perejil fresco

Trucha a la brasa \$18

Trucha entera cocida a la perfección con reducción de cáscara de coco y langostino, acompañada de ensalada de habas, vegetales salteados y papas rosti

Meloso de Portobellos \$17

Arroz cremoso con hongos portobello y queso maduro, acompañado de camote crocante para un contraste perfecto de texturas

Para los peques

Hamburguesa clásica \$12

Carne picada de res, queso cheddar, tocino ahumado, tomate, lechuga y cebolla acompañada con papas fritas

Pizza Margarita \$10

Masa lentamente leudada por 18hr, terminada al horno con salsa de tomates maduros, queso mozzarella. Extra: Jamon, Peperoni, vegetales \$ 2.5 c/u

Spaghetti Alfredo con Jamón \$12

Clásica pasta en salsa Alfredo cremosa con jamón ahumado y un toque de especias aromáticas

Sandwich tostado \$8

Pan ciabatta tostado con mantequilla, jamón y queso mozzarella acompañado con papas fritas

Los postres

Crème brûlée \$10

Cremoso a base de vainilla de Santo Domingo, crema de leche, huevos y caramelo quemado

Rinconada \$10

Inspirado en la naturaleza que nos rodea: helado artesanal de eucalipto, crema de chocolate blanco de República del Cacao, manzana verde impregnada y puré de limón amarillo

Panal \$10

Bizcocho cremoso con compota de naranja americana, helado de miel aromatizado con limón y una refrescante granita de panela

Torta de Zanahoria \$10

Esponjoso bizcocho de zanahoria con un toque de especias, cubierto con suave crema de queso y nueces caramelizadas. Un equilibrio perfecto entre dulzura y textura



MEDINA DEL LAGO

Desayunos

Americano \$13
Huevos al gusto

Tigrillo \$13
Majado de verde con queso, cebolla, cilantro,
acompañado de dos huevos fritos

Criollo
Suave choclo tierno con queso fresco, pasado por
manteca de cerdo, cilantro y huevos revueltos.

Pancakes \$15
Opción dulce acompañado de miel de maple,
tocino y huevo revuelto

Todos los desayunos incluyen:
plato de frutas, canasta de pan, jugo de fruta natural,
bebida caliente, queso, mantequilla y
mermelada

Extras \$ 2.50

Canasta de pan
Tocino

Huevos
Jamón
Queso

Fruta
Aguacate

\$
1
3



MEDINA DEL LAGO

Mocktails

Valor: \$4 c/u

Maracuyá

Maracuyá, jugo de limón, sirope de hierba buena y agua

Frutos rojos

Jugo de limón, frutos rojos, sirope y agua

Limonada de café

Café espresso, jugo de limón, sirope y agua

Piña

Piña, jugo de limón, sirope de albahaca

Jugo de Fruta

Valor: \$3.5 c/u

Guanábana

Tomate de árbol

Mora

Naranja

Cafetería

- | | | | |
|-------------|-----|-------------|-----|
| • American | \$4 | • Espresso | \$3 |
| • Macchiato | \$5 | • Capuccino | \$5 |
| • Mocaccino | \$5 | • Chocolate | \$5 |

Té / Infusiones

Valor: \$4 c/u

- Té verde
- Té negro
- Agua aromáticas

Cocktails

- | | | | |
|---|------|---|------|
| • Tom Collins | \$8 | • Negroni | \$10 |
| Gin, limón, sirope, agua con gas | | Campari, gin, vermut | |
| • Paloma | \$9 | • Santo grial | \$8 |
| Tequila, limón, sal, gaseosa de pomelo | | Amareto, vino tinto, frutos rojos and sirope de vanilla | |
| • Vino Medina (caliente) | \$10 | • Diablo Huma (Caliente) | \$8 |
| Vino tinto, jugo de naranja, sirope de frutos rojos, triple sec, canela | | Naranja, sirope de vanilla y ron oscuro | |

www.medinadellago.com

@hotelmedinadellago

Reservas: 098 622 3459