ELOISE

GALAPAGOS

PIQUEOS / SNACKS

CROQUETAS DE PESCADO $12,00

Croquetas de pesca fresca en mixtura, servidas con una cremosa salsa de coco al curry. Coronadas con aros de cebolla encurtidos, emulsión de aguacate, crocantes de verde y aceite de albahaca.
Fresh catch croquettes in a mixed blend, served with a creamy coconut curry sauce. Topped with pickled onion rings, avocado emulsion, crispy green plantain, and basil oil.

EMPANADA DE PULPO $11,00

Crujiente masa de yuca rellena de cremoso de pulpo a la parrilla. Acompañada de salsa de aguacate.
Crispy cassava dough filled with creamy grilled octopus, served with avocado sauce.

TOSTONES DE ATUN $11,00

Tostones crujientes de plátano verde con atún aleta amarailla fresco, salsa nikkei, ajonjolí negro y togarashi.
Crispy green plantain tostones topped with fresh yellowfin tuna, Nikkei sauce, black sesame seeds, and togarashi.

TOSTONES DE MARISCOS $12,00

Tostones crujientes de plátano verde con pulpo y camarón al carbón, salsa nikkei, ajonjolí negro y togarashi.
Crispy green plantain tostones topped with charcoal-grilled octopus and shrimp, Nikkei sauce, black sesame seeds, and togarashi.

TOSTONES VEGETARIANOS $11,00

Tostones crujientes de plátano verde con zuquini, cebolla perla, hongos y pimiento rojo, salteados en wok con aceite de sésamo y salsa de soya.
Crispy green plantain tostones topped with zucchini, pearl onions, mushrooms and red bell pepper, wok-tossed with sesame oil and soy sauce.

ENTRADAS / STARTERS

TARTAR DE ATUN $16,00

Aderezado con aceite de mandarina y ajo confitado. Servido sobre una cremosa salsa de cáscara de papaya, aguacate, mango y leche de tigre. Acompañado de crujientes discos de verde.
Finished with mandarin oil and confit garlic. Served over a creamy sauce of papaya peel, avocado, mango, and leche de tigre. Accompanied by crispy green plantain discs.

TIRADITO DE PESCA BLANCA $15,00

Pesca blanca con pepino acidulado, cebolla paiteña y brotes de cilantro. Servido con una delicada salsa ponzu, acompañada de discos de verde.
White fish with pickled cucumber, paiteña onion, and cilantro sprouts. Served with a delicate ponzu sauce, accompanied by crispy green plantain discs.

DUMPLINGS TRUFADOS $16,00

Suaves dumplings de arroz rellenos de hongo, servidos con una salsa cremosa trufada, aceites y cenizas de la casa, crocantes cebollas fritas y cllantro fresco.
Soft rice dumplings filled with mushrooms, served with a creamy truffle sauce, house oils and ash, crispy fried onions, and fresh cilantro.

PAPAS KIMCHI (para 2 personas) $14,00

Papas fritas con kimchi caramelizado, puerro frito, mayonesa de ajo, huevo cocido a 62 grados, togarashi y cilantro.
Fries with caramelized kimchi, crispy leek, garlic mayo, 62°C slow-cooked egg, togarashi and coriander.

ENSALADAS / SALADS

QUINOA CON CAMARON $ 19,00

Quinoa con camarones al carbón, tomatillo de Galápagos, perejil, hierbabuena, aguacate, cebolla perla, semillas de girasol, camote glaseado, camote frito y fresa deshidratada, todo aderezado con vinagreta de yogurt griego.
Quinoa with grilled shrimps, Galápagos cherry tomatoes, parsley, spearmint, avocado, onion, sunflower seeds, glazed sweet potato, fried sweet potato and dehydrated strawberry, dressed with Greek yogurt vinaigrette.

POLLO CROCANTE CON HIGOS $ 18,00

Mix de hojas verdes con pollo empanizado en panko, aguacate, palmito, higos en almíbar y tomatillo de Galápagos deshidratado, con vinagreta de naranja y hierba luisa.
Mixed greens with panko-crusted chicken, avocado, hearts of palm, figs in syrup, and dehydrated Galápagos tomatillo, dressed with an orange and lemongrass vinaigrette.

MARISCOS ESTILO NIKKEI $ 20,00

Mix de hojas verdes con pulpo y camarones al carbón, tomatillo de Galápagos, algas wakame, cebolla frita, espinaca, pimiento morrón y albahaca morada, con aderezo nikkei.
Mixed greens with charcoal-grilled octopus and shrimp, Galápagos tomatillo, wakame seaweed, fried onions, spinach, bell pepper and purple basil, served with a Nikkei dressing.

PESCADOS Y MARISCOS
FISH AND SEAFOOD

BRUJO AL PANKO $40,00

Pez Brujo adobado con especias de la casa, apanado al panko y frito, servido con encurtidos artesanales y brotes de cilantro. Acompañado de ensalada fresca y tres salsas: agridulce de naranjilla, coco y curry y Nikkei.
House-Seasoned Brujo fish, marinated with the restaurant's signature spice blend, coated in crispy panko breadcrumbs and fried. Served with house-made pickles, fresh cilantro sprouts, a crisp garden salad, and three signature sauces: sweet-and-tangy naranjilla, coconut curry and Nikkei.

LANGOSTA O CIGALA DE GALAPAGOS (EN TEMPORADA-SEASONAL) $55,00

Langosta o Cigala de Galapagos al carbón servida con mantequilla 15 especias, acompañada de papas fritas al parmesano y ensalada fresca.
Galápagos lobster or cigala, served with 15-spice butter, accompanied by Parmesan fries and a fresh salad.

TONGA DE LANGOSTINOS $27,00

Tonga de langostinos al grill, acompañada de arroz con coco, salsa de maní y salprieta, coronada con maduros fritos, cebolla, tomate y cilantro macerado en limon y mandarina.
Grilled prawn tonga, served with coconut rice, a peanut and salprieta sauce, topped with crispy ripe plantain, onions, tomato and cilantro macereted in lemon and mandarin.

CEVICHE PESCADO $18,00

Ceviche de pescado marinado en cítricos y jengibre, con cebolla paiteña fresca, tomate, cilantro y aguacate, acompañado de discos de platano verde.
Fish ceviche marinated in citrus and ginger, with fresh red onion, tomato, cilantro, and avocado, served with green plantain discs.

CEVICHE ALMAR $21,00

Ceviche de pescado marinado en cítricos y jengibre, con camarones y pulpo al carbón, cebolla paiteña fresca, tomate, cilantro y aguacate, acompañado de discos de platano verde.
Fish ceviche marinated in citrus and ginger, with grilled shrimp and octopus, fresh red onion, tomato, cilantro, and avocado, served with green plantain discs.

PESCA FRESCA ENCOCADA $25,00

Pesca blanca con salsa encocada, sobre una cama de risotto con tinta de calamar, tomatillo de Galápagos deshidratado y queso parmesano.
White fish with a coconut sauce, served with squid ink risotto, dehydrated Galápagos cherry tomatoes and parmesan cheese.

ATUN ALETA AMARILLA $24,00

Atún aleta amarilla al carbón, servido con aderezo de salsa de soya, sésamo y jengibre, topping de cebolla frita, cebolleta y cilantro, acompañado con bok choy y arroz frito.
Grilled tuna with soy sauce, sesame and ginger, topped with fried onions, scallions, garlic and coriander, served with fried rice and bok choy.

PULPO AL GRILL $25,00

Pulpo al grill sobre una cama de pure de yuca, acompañado de mini verduras del huerto, y salsa de chimichurri al estilo japones.
Grilled octopus over a bed of cassava purée, accompanied by mini garden vegetables and Japanese-style chimichurri sauce.

RISOTTO ALMAR $28,00

Arroz arbóreo (risotto) con langostino, camarones y pulpo al carbón, crema de leche, queso parmesano y ralladura de limón.
Arborio rice (risotto) with grilled prawn, shrimp, and octopus, finished with cream, parmesan cheese and lemon zest.

FETTUCCINE ALMAR $27,00

Fettuccine con langostino, camarón y pulpo al carbón, alcaparras, aceitunas verdes, perejil, crema de leche y queso parmesano.
Fettuccine with grilled prawn, shrimps and octopus with capers, green olives, finished with cream, parmesan cheese and parsley.

CARNES - MEATS

COSTILLAS DE CERDO $23,00

Costillas de cerdo cocidas al vacío con salsa Oporto, puré de zanahoria blanca con especias aromáticas y mini verduras de huerto.
Vacuum-cooked pork ribs with Oporto sauce, white carrot purée and mini garden vegetables.

LOMO FINO $30,00

Lomo fino al carbón acompañado de cremoso risotto de hongos, salsa de queso azul y queso parmesano.
Grilled tenderloin with a creamy mushroom risotto, blue cheese sauce and parmesan cheese.

FETTUCCINE AL PESTO CON POLLO CROCANTE $23,00

Fettuccine en salsa pesto, con pollo apanado en panko, con topping de almibar de jengibre, tomatillos de Galápagos deshidratados, almendras tostadas y queso parmesano.
Fettuccine with pesto sauce, panko-crusted chicken, dehydrated Galápagos cherry tomatoes, ginger syrup, toasted almonds and parmesan cheese.

HAMBURGUESA ALMAR $16,00

Hamburguesa de salon de res y médula al carbón, con pan artesanal, hierbabuena, albahaca, cebolla, queso cheddar, kétchup de kimchi, y mayonesa de ajo, acompañado de papas fritas.
Beef loin and bone marrow burger on artisanal bread with spearmint, basil, onion, cheddar cheese, kimchi ketchup, and garlic mayo, served with fries.

HAMBURGUESA DE POLLO CRSIPY $16,00

Pan de mantequilla con pollo crispy glaseado en salsa bourbon, col y cebolla aderezada en mayonesa ranch, queso cheddar y pepinillos de la casa. Servida con papas fritas rusticas.
Brioche bun with crispy chicken glazed in bourbon sauce, cabbage and onion dressed in ranch mayonnaise, cheddar cheese, and house pickles. Served with rustic fries.

OPCIONES VEGETARIANAS

HAMBURGUESA BEYOND $16,00

Hamburguesa Beyond en pan artesanal con hierbabuena, ketchup de kimchi, cebolla fresca y queso vegano, acompañado de papas fritas.
Beyond Burger on an artisanal bread with spearmint, kimchi ketchup, fresh onion, and vegan cheese, served with fries.

RISOTTO DE HONGOS $18,00

Cremoso risotto de hongos con champiñones grillados, cebolla frita y parmesano.
Creamy mushroom risotto with grilled mushrooms, crispy onions and parmesan cheese.

CEVICHE VEGANO $18,00

Ceviche de palmito con aguacate, champiñones al carbón, tomates, cebolla paiteña fresca, cilantro y jengibre, acompañado de discos de platano verde.
Heart of palm ceviche with avocado, grilled mushrooms, tomatoes, fresh red onion, coriander and ginger. Served with fried green plantain.

ESTOFADO DE VERDURAS $20,00

Estofado de verduras casero, acompañado de arroz blanco, hongos fritos y semillas de sesamo negro.
Homemade vegetable stew, served with white rice, fried mushrooms and black sesame seeds.

RAVIOLI DE MADURO $20,00

Ravioli rellenos de maduro con queso, servidos en una salsa cremosa de sal prieta y maní, decorados con aceites de la casa y acompañados de pan masa madre.
Ravioli filled with ripe plantain and cheese, served in a creamy peanut and sal prieta sauce, garnished with house oils and served with sourdough bread.

ENSALADA DE QUINOA $17,00

Ensalada de quinoa con tomatillo de Galápagos, perejíl, hierbabuena, aguacate, cebolla perla, semillas de girasol, camote glaseado, camote frito, fresas deshidratadas y vinagreta de hierbabuena.
Quinoa salad with Galápagos cherry tomatoes, parsley, spearmint, avocado, onion, sunflower seeds, glazed sweet potato, fried sweet potato, dehydrated strawberries and spearmint vinaigrette.

MENU INFANTIL $15,00
KIDS MENU

- Nuggets de pollo con papas fritas
  Chicken Nuggets with fries
- Fettuccine a la Boloñesa / Pomodoro / Pesto / Mantequilla
  Fettuccine Bolognese / Pomodoro / Pesto / Butter

***Inclye una bebida suave**
Includes a soft drink

POSTRES - DESSERTS

ESPUMA DE LOS ANDES $12,00

Bizcocho de vainilla empapado en almíbar de tomate de árbol, acompañado de compota y espumilla de tomate de árbol, coronada con polvo de naranja.
Vanilla sponge cake soaked in tree tomato syrup, accompanied by tree tomato compote and foam, finished with orange zest powder.

ORITO Y CHOCOLATE $12,00

Base de brownie de chocolate cubierto con Nutella, servido con una delicada crema de banana y polvo de cacao amargo.
Chocolate brownie base topped with Nutella, served with a delicate banana cream and bitter cocoa powder.

PIÑA Y COCO $9,00

Helado de coco cremoso, acompañado de piña caramelizada y hierbas de menta frescas.
Creamy coconut ice cream, served with caramelized pineapple and fresh mint leaves.

TARTA VASCA $11,00

Torta vasca cremosa, de centro suave y superficie dorada, con salsa toffee.
Creamy Basque cheesecake with a soft center and golden top, served with toffee sauce.

BEBIDAS DRINKS

Frías - Cold

Agua - Water	$3,00
Agua con Gas - Sparkling Water	$4,00
Gaseosa - Soda	$4,00
Limonada - Lemonade	$4,50
Limonada Imperial - Sparkling Lemonade	$5,00
Jugo - Juice	$4,50
Jugo Doble - Double Juice	$6,00
Batido - Smoothie	$6,00
Batido Doble - Double Smoothie	$7,00
Frapuccino	$6,00
Iced Coffee	$3,50
Iced Latte	$4,00

(Mora, frutilla, piña, coco, mango, maracuyá, guanábana, guayaba)
(Blackberry, strawberry, pineapple, coconut, mango, passion fruit, soursop, guava)

Calientes - Hot

Espresso	$3,50
Espresso Doble - Double Espresso	$4,50
Macchiato	$4,00
Americano	$3,50
Latte	$4,00
Capuccino	$4,00
Mocaccino	$4,50
Chocolate Caliente - Hot Chocolate	$5,50
Té Aromático - Aromatic Tea	$3,50
Té Artesanal - House Artisan Tea	$4,00

*Extra leche vegetal -Extra vegetable milk+ $1,50

De la Casa $5,50

Té Negro con Albahaca
Iced Black Tea with Basil

Jengibre y Limón
Ginger and Lemon

Jamaica y Naranja
Hibiscus with Orange

Limonada de Coco
Coconut Lemonade

Beers

Club	$6,00
Pilsener	$6,00
Michelada	$8,50
Chelada	$7,50

COCTELES
COCKTAILS

$12,00

Mojito
Caipirinha
Gin tonic
Margarita
Sangria
Cuba Libre
Clover Club
Boulevardier
Martini
Dry Martini
Espresso Martini
Giblet
Gimblet

Paloma
Manhattan
Tinto de Verano
Mimosa
Aperol Spritz
Negroni
Moscow Mule
Paper Plane
Penicilin
Tom Collins
Vodka Tonic
Piña Colada
Old Fashioned

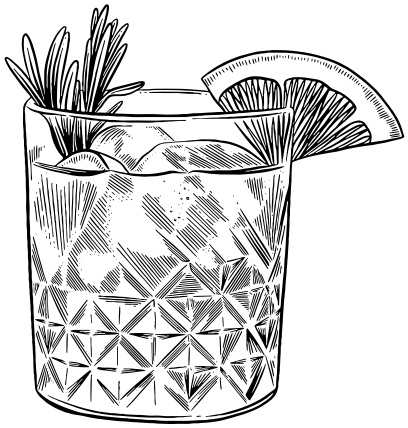
Happy Hour

Todos los dias - Everyday
de / from
12:00 pm - 17:00 pm

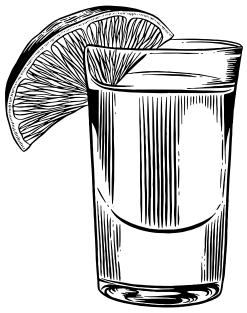
Margarita - Daiquiri - Caipirinha -
Cuba Libre - Gin Tonic - Sangria

ESPIRITUOSOS

Whisky



Macallan Triple Cask	$25,00	$260,00
Macallan Quest	$23,00	$230,00
Glenlivet 12 años	$15,00	$160,00
Glenmorangie 10 años	$16,00	$170,00
Jameson	$14,00	$150,00
Johnnie Double Black 12 años	$15,00	$160,00
Buchanans 12 años	$15,00	$160,00
Johnnie Walker Swing	$16,00	$190,00
Old Parr 12 años	$13,00	$140,00



Tequila

	Blanco		Reposado	
1800	$14,00	$170,00	$16,00	$185,00
Don Julio	$23,00	$195,00	$26,00	$210,00
Patrón	$22,00	$180,00	$25,00	$195,00
Corralejo	$14,00	$185,00	$16,00	$185,00
Miske ECU	$10,00	$165,00	$14,00	$165,00

Gin

Citadelle	$14,00	$160,00
Bombay	$13,00	$150,00
Botanics	$16,00	$170,00
Tanqueray	$12,00	$130,00
Cruz Loma	$12,00	$130,00
Hendricks	$15,00	$160,00
Beefeater	$12,00	$120,00

Ron

Zacapa 23	$20,00	$190,00
Santa Teresa	$16,00	$150,00
Botran 15 años	$17,00	$170,00
Flor de Caña 18 años	$18,00	$170,00
Ron abuelo 12 años	$14,00	$150,00

Vodka

Belvedere	$17,00	$180,00
Grey Gosse	$15,00	$160,00
Vunka	$12,00	$140,00

Aperitivos

Campari	$12,00
Jerez Tio Pepe	$9,00
Vermut Rojo	$10,00
Vermut Blanco	$10,00

Bajativos

Amaretto	$10,00
Cointreau	$12,00
Frangelico	$10,00
Baileys	$10,00
Cognac	$15,00
Jaggermaister	$14,00
Limoncello	$11,00