

PIQUEOS

CROQUETAS DE PESCADO

Croquetas de pesca fresca en mixtura, servidas con una cremosa salsa encocada. Coronadas con aros de cebolla encurtidos, emulsión de aguacate, crocantes de verde y aceite de albahaca.

\$12,00

EMPANADA DE PULPO ASADO

Crujiente masa de yuca rellena de pulpo a la parrilla, cremoso y lleno de sabor. Acompañada de salsa de aguacate y decorada con hojas de mostaza.

\$11,00

CROQUETAS DE PAPA Y CHORIZO

Croquetas crujientes de papa con maíz con chorizo salteado, servido con emulsión de yema de huevo con maní y de aguacate. Decoradas con cebolla paiteña, que aporta frescura y un toque local.

\$12,00

BROCHETAS DE RES

Brocheta de lomo de res acompañada de queso maduro local. Servida con una cremosa mayonesa de mostaza Dijon.

\$12,00

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN

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 tostones de verde.

\$16,00

TIRADITO TROPICAL

Pesca blanca con pepino acidulado, cebolla paiteña y brotes de cilantro. Servido con una fresca y tropical salsa de papaya y mango, acompañado de tostones de verde.

\$15,00

ENSALADA CÁLIDA

Mezcla de lechugas, rúcula y kale al grill, aderezada con aceites de la casa. Acompañada de tomates cósmicos, queso maduro rallado y almendras tostadas.

\$16,00

DUMPLINGS TRUFADOS

Suaves dumplings de arroz rellenos de hongo, servidos con una salsa cremosa trufada y llena de sabor. Decorados con aceites y cenizas de la casa, crocantes cebollas fritas y cilantro fresco.

\$18,00

PLATOS FUERTES

BRUJO AL PANKO

Pez brujo adobado con especias de la casa, servido con encurtidos artesanales, brotes de cilantro, agri dulce salsa de naranjilla, picante acidulado y beurre blanc con aceite de hierbas.

\$40,00

LANGOSTA O CIGALA SELLADA EN MANTEQUILLA (EN TEMPORADA)

Langosta o Cigala de Galápagos hervida y bañada con un meloso bisque de langosta, aceites y encurtidos de la casa.

\$60,00

LANGOSTINOS AL GRILL

Jugosos langostinos a la parrilla con salsa holandesa, aros de cebolla encurtidos y polvo de cenizas. Acompañados de un cremoso risotto de mar con tinta de calamar y hondashi.

\$28,00

PESCA FRESCA

Servida sobre un suave puré de canguil, acompañada de perlas de mostaza encurtidas, zanahorias asadas y tomatitos aderezados con aceites de la casa.

\$22,00

PULPO AL GRILL

Cubierto con costra de cilantro y acompañado de salsa brava de pimienta ahumada, tomatillo y ají. Servido con papas chauchas fritas y hojas verdes frescas.

\$27,00

CEVICHE ELOISE

Pesca local encurtida en leche de tigre de la casa con naranja agria, cebolla, tomate y pepino. Coronado con camarón y pulpo grill, servido con crocantes de plátano verde.

\$21,00

ENTRAÑA AL GRILL

Jugosa entraña a la parrilla servida con cebolla china asada, papas chaucha salteadas, muselina de zanahoria y mantequilla de tuétano.

\$28,00

GLASEADA DE CERDO

Tiernas costillas de cerdo glaseadas en su propia reducción, servidas con meloso de arroz con setas, emulsión de aguacate y botánicos frescos.

\$25,00

POLLO AL HORNO

Pollo confitado durante seis horas, servido con puré rústico de papa y quesos locales, coronado con glaseado de pollo y botánicos frescos.

\$22,00

HAMBURGUESA DE RES

Doble smash burger servida en pan de la casa con salsa Dijon, lechuga, tomate y pepinillos encurtidos caseros. Acompañada de papas fritas rústicas.

\$16,00

OPCIONES VEGETARIANAS

RISOTTO DE HONGOS

Cremoso risotto de hongos con champiñones grillados, cebolla frita y parmesano.

\$18,00

RAVIOLI DE MADURO

Raviolis 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 de masa madre.

\$20,00

MENU INFANTIL

HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY

Pan de mantequilla con pollo crispy glaseado en miel y mostaza Dijon, queso cheddar fundido, lechuga y tomate. Servida con papas fritas rústicas.

\$15,00

PASTA POMODORO

Pasta hecha a mano servida con salsa casera de tomates frescos, aceite de oliva, queso parmesano y un toque de albahaca.

\$12,00

POSTRES

ORITO Y CHOCOLATE

Bizcocho de cacao hidratado con chocolate, acompañado de crema de orito asado y garrapiñado de almendras. Decorado con media luna de chocolate amargo.

\$12,00

ESPUMA DE LOS ANDES

Manteca de vainilla acompañado de compota y espumilla de tomate de árbol, coronado con polvo de naranja.

\$12,00

BEBIDAS SUAVES

FRIAS

Agua	\$3,00
Agua con gas	\$4,00
Gaseosa	\$4,00
Limonada	\$4,50
Limonada Imperial	\$5,00
Limonada de la Casa	
Jugo Simple	\$4,50
Jugo Doble	\$6,00
Batido	\$6,00
Batido Doble	\$7,00

CALIENTES

Espresso	\$3,50
Espresso Doble	\$4,50
Macchiato	\$4,00
Americano	\$3,50
Capuccino	\$4,00
Chocolate Caliente	\$5,50
Té Aromatico	\$3,00

JUGOS

Maracuya
Piña
Coco
Mango
Guanabana
Guayaba
Guanabana

CERVEZAS

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

COCTELES CLÁSICOS \$11,00

Americano
Aperol Sprits
Boulevardier
Caipirinha
Clover Club
Cuba Libre
Dry Martini
Espresso Martini
Fernandito
Giblet
Gimblet
Manhattan
Margarita
Martini
Moscow Mule
Negroni
Old Fashioned
Paloma
Paper Plane
Penicilin
Rum Fashion
Tom Collins
Vodka Tonic



Disfruta, sonríe y comparte tu momento ELOISE.

No olvides seguirnos y etiquetarnos

@eloise.galapagos