

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 pico de gallo, emulsión de aguacate y crocantes de verde.

**Fresh catch croquettes in a mixed seafood blend, served with a creamy coconut curry sauce. Topped with pico de gallo, avocado emulsion, and crispy green plantain chips.**

### EMPANADA DE PULPO \$11,00

Crujiente masa de yuca rellena de cremoso 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 amarilla 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 zucchini, cebolla perla, hongos y pimienta rojo, salteados al 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

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 discos de verde.

**Tuna tartare finished with mandarin oil and confit garlic. Served over a creamy papaya peel sauce with 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, acompañado 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 hongos, servidos con una salsa cremosa trufada, aceites y cenizas de la casa, crocantes cebollas fritas y cilantro 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.

**French fries with caramelized kimchi, crispy leek, garlic mayo, 62°C slow-cooked egg, togarashi, and cilantro.**

## 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 yogur griego.

**Quinoa with charcoal-grilled shrimp, Galápagos cherry tomatoes, parsley, spearmint, avocado, pearl onion, sunflower seeds, glazed sweet potato, fried sweet potato, and dehydrated strawberry, all dressed with a 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, pimienta 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, servido con encurtidos artesanales, semillas de mostaza y brotes de cilantro. Acompañado de ensalada fresca y tres salsas: agridulce de naranjilla, coco y curry, y chimichurri japonés.

**Brujo fish marinated with house spices, served with artisanal pickles, mustard seeds, and cilantro sprouts. Accompanied by a fresh salad and three sauces: sweet-and-sour naranjilla, coconut and curry, and Japanese chimichurri.**

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

Langosta o cigala de Galápagos al carbón, servida con mantequilla de 15 especias, acompañada de papas fritas al parmesano y ensalada fresca.

**Galápagos lobster or cigala, charcoal-grilled and 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 salprietá, coronada con maduros fritos, cebolla, tomate y cilantro macerado en limón y mandarina.

**Grilled prawn tonga, served with coconut rice, peanut and salprietá sauce, topped with crispy ripe plantain, onions, tomato, and cilantro marinated 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 plátano verde.

**Fish ceviche marinated in citrus and ginger, with fresh paiteña 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 plátano verde.

**Fish ceviche marinated in citrus and ginger, with charcoal-grilled shrimp and octopus, fresh paiteña onion, tomato, cilantro, and avocado, served with green plantain discs.**

### PESCA FRESCA ENCOCADA \$25,00

PPesca 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 on a bed of squid ink risotto, with 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 de bok choy y arroz frito.

**Grilled yellowfin tuna, dressed with soy sauce, sesame, and ginger, topped with fried onions, scallions, and cilantro, served with fried rice and bok choy.**

### PULPO AL GRILL \$25,00

Pulpo al grill sobre una cama de puré de yuca, acompañado de salsa de chimichurri al estilo japonés.

**Grilled octopus over a bed of cassava purée, served with 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 charcoal-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 charcoal-grilled prawn, shrimp, and octopus, with capers, green olives, parsley, and finished with cream and Parmesan cheese.**

## 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 with aromatic spices, 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 \$23,00

### POLLO CROCANTE

Fettuccine en salsa pesto, con pollo apanado en panko, con topping de almíbar de jengibre, tomatillos de Galápagos deshidratados, almendras tostadas y queso parmesano.

**Fettuccine with pesto sauce, panko-crusted chicken, topped with ginger syrup, dehydrated Galápagos cherry tomatoes, toasted almonds, and Parmesan cheese.**

## HAMBURGUESA ALMAR \$16,00

Hamburguesa de salón de res y médula al carbón, con pan artesanal, hierbabuena, albahaca, cebolla, queso cheddar, ketchup de kimchi y mayonesa de ajo, acompañada de papas fritas.

**Grilled 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 aderezadas con mayonesa ranch, queso cheddar y pepinillos de la casa. Servida con papas fritas rústicas.

**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, acompañada de papas fritas.

**Beyond Burger on artisanal bread with spearmint, kimchi ketchup, fresh onion, and vegan cheese, served with fries.**

## RISOTTO DE HONGOS \$18,00

Cre moso risotto de hongos con champiñones grillados, cebolla frita y queso 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 plátano verde.

**Heart of palm ceviche with avocado, charcoal-grilled mushrooms, tomatoes, fresh paiteña onion, cilantro, and ginger, served with green plantain discs.**

## ESTOFADO DE VERDURAS \$20,00

Estofado de verduras casero, acompañado de arroz blanco, hongos fritos y semillas de sésamo 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 salpriet a y maní, decorados con aceites de la casa y acompañados de pan de masa madre.

**Ravioli filled with ripe plantain and cheese, served in a creamy peanut and salpriet a sauce, garnished with house oils, and accompanied by sourdough bread.**

## ENSALADA DE QUINOA \$17,00

Ensalada de quinoa con tomatillo de Galápagos, perejil, 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, pearl 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**

\*Incluye una bebida suave

Includes a soft drink

(Agua, agua con gas, gaseosa o te helado

Water, sparkling water, soda or iced tea)

## 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, coronado con polvo de naranja.

**Vanilla sponge cake soaked in tree tomato syrup, served with tree tomato compote and foam, topped with orange zest powder.**

## ORITO Y CHOCOLATE \$12,00

BBase de brownie de chocolate con una delicada crema de banana y polvo de cacao amargo.

**Chocolate brownie base, 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)

## 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

## 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

## COCTELES COCKTAILS

\$12,00

Mojito	Paloma
Caipirinha	Manhattan
Gin tonic	Tinto de Verano
Margarita	Mimosa
Sangria	Aperol Spritz
Cuba Libre	Negroni
Clover Club	Moscow Mule
Boulevardier	Paper Plane
Martini	Penicilin
Dry Martini	Tom Collins
Espresso Martini	Vodka Tonic
Giblet	Piña Colada
Gimblet	Old Fashioned

## Happy Hour

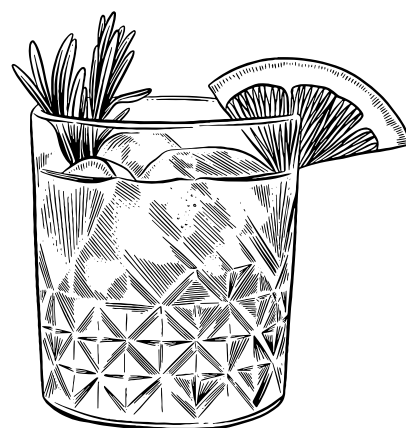
Todos los dias - Everyday  
de / from  
12:00 pm - 17:00 pm

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	\$16,00
Don Julio	\$23,00	\$26,00
Patrón	\$22,00	\$25,00
Corralejo	\$14,00	\$16,00
Miske ECU	\$10,00	\$14,00



## 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
Jaggermeister	\$14,00
Limoncello	\$11,00