

H O S T E R I A 
PapaGayo



La mejor comida tradicional

MENÚ

Original C.O.  *Deliciosa*

ECUATORIANA

www.Hosteria-Papagayo.com



HOSTERIA PAPAGAYO



HOSTERIAPAPAGAYO



098 044 8812

La mejor comida tradicional

MENÚ

Original . Deliciosa

ECUATORIANA

ENTRADAS

\$5 ----- CHOCLO, HABAS Y QUESO 

\$8.5 ----- **TABLITA MIXTA** •
Tablita de carne y pollo con salsa
chimichurri o pesto

\$5.5 ----- **NACHOS CON GUACAMOLE** 
Pidelos picantes o no según
tu gusto!

SOPAS

 **LOCRO DE PAPAS**
Con aguacate y queso ----- \$6.5

 **SOPA DE VEGETALES**
Hecho con vegetales frescos
del huerto orgánico! ----- \$6.5

 **CREMA DE TOMATE**
Con crotones de pan! ----- \$6.5

 **SOPA DE QUINOA** ----- \$6.5

• **CONSOME DE POLLO** ----- \$6.5

 Opción vegetariana

ENSALADAS

PUEDES PEDIRLAS
CON CROTONES DE PAN

\$7.5 ----- **ISRAEL** •
Lechuga, tomate, pepinillo, pimienta
Queso, aceitunas, palmitos, y manzana
con aderezo de la casa

\$8.5 ----- **PAPAGAYO** •
Lechuga, maíz dulce, cebolla, pimienta
tocino, queso y aguacate

• **INGREDIENTES EXTRA**
Jamón, queso, aguacate, aceitunas,
palmitos o pollo ----- \$1.5
Cada uno

La mayoría de los productos que usamos son sembrados en nuestra propia granja.

Todos precios incluyen
12% IVA y 10% servicio

PRINCIPALES

LOMO A LA PIMIENTA •
Selecto corte de lomo fino cocido al grill,
\$15 con una deliciosa salsa de pimienta

LOMO CON CHAMPIÑONES •
Selecto corte de lomo fino cocido al grill,
\$15 con una deliciosa salsa de champiñones

CHURRASCO •
Corte de lomo con salsa de la casa
\$15 y huevo frito

POLLO AL CURRY •
Plato cocido al vapor en sus propios jugos,
\$13 con vegetales saborizados con curry

CORDON BLEU DE POLLO •
Un exquisito enrollado de pollo fundido con
\$14 queso y jamón empanizado

PARILLADA •
Pechuga de pollo, lomo, dos tipos de salchicha,
\$25 papas, choclo, mayonesa y chimichurri

MILANESA DE POLLO •
\$14 *Puedes pedir las con huevo frito
Costo extra: 0.50\$

PAD THAI •
Fideos de arroz salteados en wok huevos,
\$12 salsa de ostras, pasta de tamarindo, cebollín, y tofu,
acompañado de mani y salsa picante!
\$3 *Puedes ordenarlo con camarones o pollo extra

SALMÓN A LA PLANCHA •
\$18.50

WOK DE VEGETALES CON ARROZ •
\$11.50



Opción vegetariana

PRINCIPALES

• **CAMARONES AL AJILLO EN SU SALSA**
Reducción de vino blanco aromatizado
con ajo cocido, camarones en su salsa \$15

• **TRUCHA EN SALSA DE FINAS HIERBAS**
Trucha cocida al grill con deliciosa de
romero fresco \$15

PASTAS

• **LASAGNA DE CARNE** \$8

• **SPAGHETTI AL PESTO**
Spaghetti con salsa de albahaca \$11

• **SPAGHETTI BOLOÑESA**
Spaghetti con salsa de tomate y
carne molida \$12

• **SPAGHETTI A LA CARBONARA**
Spaghetti con salsa de cebolla,
ajo y jamón \$12

PIZZAS

Pequeña

• **HAWAIANA**
Jamón y piña \$4.5

• **PAPAGAYO**
Jamón, salami y tocino.
Con bordes rellenos de queso \$5.5

• **VEGETARIANA**
Champiñones, aceitunas, queso mozzarella,
Tomate y maíz dulce \$5

• **INGREDIENTES EXTRA**
Tocino, champiñones, queso, maíz dulce,
aceitunas, salami y piña \$1.5

• **PAN DE AJO 4 UNIDADES** \$1.5

HAMBURGUESAS

PAPAGAYO •
\$9 Carne y queso

POLLO •
\$8 Pollo y queso

• **VEGETARIANA**
Quinua y frejol \$8

Todos las hamburguesas vienen acompañados de
papas fritas, salsa de tomate y mayonesa al costado

La mayoría de los productos que usamos son sembrados en nuestra propia granja.

Todos precios incluyen
12% IVA y 10% servicio

POSTRES

- **TORTA DE CHOCOLATE**
Delicioso y esponjoso cake
bañado con chocolate
\$5.5
- **PLÁTANO AL HORNO**
Postre típico cocido al horno
\$5
- **ENSALADA DE FRUTAS**
Mix de frutas tropicales
\$4.5
- **MOUSSE DE MARACUYÁ**
Emulsión de crema y pulpa de maracuyá
\$5
- **MOUSSE DE MORA**
Emulsión de crema y pulpa de mora
\$5
- **POSTRE DE LA CASA**
Consulte nuestro postre del día
\$5.5

DESAYUNOS

- **AMERICANO**
Huevos al gusto, jamón, queso, mantequilla,
pan, jugo natural, café o té. \$6.5
- **PANCAKE**
Pancake, porción de fruta, granola yogurt,
jugo natural, café o té. \$6.5
- **TOSTADAS FRANCESAS**
Tostadas francesas, con sirope de maple,
jugo natural, café o té. \$6
- **GRANOLA**
Granola, porción de fruta, yogurt,
jugo natural, café o té. \$6.5
- **TIGRILLO**
Plátano verde majado con cebollita,
Cilantro y huevo revuelto, bistec de lomo.
Café, te o chocolate caliente y jugo fresco. \$8.5

BEBIDAS

- **JUGO NATURAL DE FRUTAS**
Guanabana, Maracuyá, Mora, Fresa, Piña
Naranja, Tomate de árbol, Limonada
\$2.5
- **BATIDOS**
\$3
- **AGUA MINERAL SIN GAS**
\$1.25
- **AGUA MINERAL CON GAS**
\$1.25
- **COLA / GASEOSAS 500 ML**
\$1.75

- **SMOOTHIES** \$3.99
Andes Heaven: (Piña, espinacas bebe, y banano)
Passion Passport: (Mango, naranja, papaya, jengibre)
Summer Godness: (Mora, apio, banano y canela)
- **CAFÉ AMERICANO/ ESPRESSO** \$2
- **LATTE** \$3
- **CHOCOLATE** \$3
- **CAPUCHINO** \$3
- **TÉ** \$1.5

CERVEZAS

- **PILSENER** \$2.5
- **CLUB VERDE** \$2.5
- **CORONA** \$5.5

- **CERVEZA ARTESANAL "La Cayetana"** \$3.99
- **PILSENER GRANDE** \$3.5

LICORES

\$9	WHISKY	
\$115	WHISKY	
\$6	RON	
\$75	RON	
\$9	VODKA ABSOLUT	
\$8	TEQUILA	

 Copa  Botella

COCTELES

	CAIPIRINHA	\$7
	MOJITO	\$8
	BLOODY MARY	\$7.5
	PIÑA COLADA	\$9
	MARGARITA	\$8.5
	CUBA LIBRE	\$7
	FROZEN DE MARACUYÁ	\$7

Vino Blanco

\$25	SANTA JULIA SAUVIGNON BLANC	
	Origen: Argentina	
\$23	ANAKENA CHARDONNAY	
	Origen: Chile	
\$5	ANAKENA CHARDONNAY	
	Origen: Chile	
\$28	TRAPICHE CHARDONNAY	
	Origen: Argentina	
\$30	TRAPICHE SAUVIGNON BLANC	
	Origen: Argentina	

 Copa  Botella

Vino Tintos

	SANTA JULIA MALBEC MERLOT	\$25
	Origen: Argentina	
	ANAKENA CABERNET SAUVIGNON	\$23
	Carmenere House Wine - Chile	
	ANAKENA CABERNET SAUVIGNON	\$5
	Carmenere House Wine - Chile	
	TRAPICHE CABERNET SAUVIGNON	\$30
	Origen: Argentina	
	TRAPICHE MALBEC	\$30
	Origen: Argentina	
	TRAPICHE SYRAH	\$35
	Origen: Argentina	
	TRAVESIA C.SAUVIGNON PINOT NOIR	\$32
	Origen: Ecuador	
	TRAPICHE - ALTA GAMA	\$85
	MEDALLA CABERNET SAUVIGNON	
	Origen: Argentina	
	TRAPICHE - ALTA GAMA MALBEC - SINGLE VINE Y	\$150
	DOMINGO F.SARMIENTO	
	Origen: Argentina	