



UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR ECUADOR

Bienvenidos a un recorrido gastronómico a lo largo de nuestro país.

Art Hotels busca siempre resaltar el Ecuador, a sus ciudades y destinos; es por eso que, cuidando las costumbres propias y fusionando técnicas de cocina gourmet; queremos entregarles una interpretación moderna de nuestros platos típicos.

Desde las faldas del Cotopaxi, el imponente Imbabura, las costas del Pacífico, la espesura de la selva Amazónica, los bosques tropicales, nublados y templados, llegan los ingredientes naturales que inspiran y acompañan los platos que van a degustar.

Las costumbres ancestrales de pesca y recolección, la sazón y conocimiento de las abuelas, las técnicas más modernas de cocina, nos permiten presentar a ustedes una extensa muestra de la riqueza culinaria de nuestro país, donde cada plato representa costumbres, tradiciones, evoca recuerdos, aromas y sabores únicos que podremos encontrar en cada esquina y en cada casa de nuestro país.

ENTRADAS



ENSALADA LAS PEÑAS \$12

(GUAYAS)

Versión ecuatoriana de una ensalada Cobb con camarones salteados, huevo pochado, tocino, pimientos asados, yuca crujiente, tomates cherry y aguacate sobre una variedad de lechugas, terminada con un aderezo cremoso de queso azul



TORREJA DE CHOCLO CON CAMARONES AL AJILLO Y HONGOS CONFITADOS \$15

(GUAYAS)

Crocante torreja de choclo costeño cubierta de camarones en salsa al ajillo cremosa y terminados con nuestra variedad de hongos orgánicos confitados en aceite de oliva



CALAMARES RELLENOS SOBRE SALPICÓN DE YUCA Y SALSA DE PIMIENTOS ASADOS \$15

(GUAYAS Y AZUAY)

Calamares rellenos de chorizo ahumado de cuy sobre un salpicón de yuca y cebollas crocantes en una salsa de pimientos morrones asados

PULPO A LA BRASA CON GUISO DE GRANOS TIERNOS Y CHIMICHURRI \$16

(GUAYAS Y PICHINCHA)

Tierno pulpo terminado a la brasa con nuestra receta de adobo de achiote, servido con un guiso de granos tiernos y chorizo español

SOPAS Y CEVICHES



LOCRO DE PAPAS REGIONAL \$9

(AZUAY)

La sopa Serrana con más popularidad, una base de 3 variedades de papas, texturizada con aguacate, queso fresco y crujientes palitos de papa



CEVICHE JIPIJAPA DE ATÚN ROJO \$15

(MANABI)

El ceviche oriundo de Jipijapa presentada en la costa del Pacífico, con fresco atún rojo en la clásica base de maní y vegetales. Sin duda, el ceviche más conocido de Ecuador



CEVICHE PERLA DEL PACÍFICO \$15

(GUAYAS)

Nuestra oda a Guayaquil: pescado blanco cocinado al limón, pulpo, camarones y aros de calamar crujientes sobre una base de tomate de árbol asado



SANCOCHO CRIOLLO CON PICUDO Y CAMARÓN FURAI \$18

(GUAYAS)

Sopa tradicional de la costa Ecuatoriana, siempre elaborada con los ingredientes frescos de la pesca del día. Picudo a la parrilla y crujientes camarones aportan una nueva profundidad a las texturas de este irresistible plato



LÁCTEOS



VEGETARIANO



VEGANO



NUECES Y SEMILLAS



LIBRE DE GLUTEN

Nuestra cocina se complace en satisfacer sus necesidades alimenticias con sustituciones cuando sea posible

PLATOS PRINCIPALES



BALOTINA DE POLLO SOBRE MORO CREMOSO DE FREJOL NEGRO Y CHORIZO ESPAÑOL (GUAYAS) **\$18**

Interpretación del arroz con menestra tradicional Guayaquileño, cocolón, menestra de frejoles negros y chorizo español, acompañados de una balotina de pollo asado al carbón y reducción de cerveza negra



CHANCHO A LA BARBOZA (AZUAY) **\$18**

Platillo Cuencano utilizado principalmente en ocasiones especiales, costilla de cerdo glaseada a fuego lento con una marinada de cerveza y especias, acompañada de llapingachos, croqueta de mote y una ensalada de tomate de árbol



ENCOCCADO DE CORVINA CON ARROZ ENMANIZADO Y PATACONES ROTOS (ESMERALDAS) **\$18**

Un clásico de la costa esmeraldeña: pescado blanco en una base de coco y la aromática chillangua, servido con un meloso a base de maní y patacones crocantes rotos



PAELLA ANDINA DE MARISCOS **\$20**

(SANTA ELENA Y AZUAY)

Versión Cuencana de la famosa Paella Valenciana, tomando lo fresco de nuestras costas, en una base de cebada perlada completada con un alioli clásico



SACCHETTO DE MARISCOS EN SALSA VICHE (MANABI) **\$20**

Pasta casera rellena de camarones, almejas y mejillones, sobre una cama de tubérculos y una tradicional salsa de Viche



SECO DE CHIVO EN SOCARRAT DE MADURO Y ROSA DE AGUACATE (GUAYAS) **\$20**

Infaltable seco de chivo, un platillo que basa el 100% de su cultura Guayaquileña, incorpora un socarrat de plátano maduro y una rosa de aguacate quemado. Emulando el clásico seco de chivo que se sirve fuera de los estadios



PATO CROCANTE SOBRE HUMMUS DE HABAS Y PURÉ DE MALANGA (LOS RÍOS) **\$22**

Crocante pechuga de pato en su jugo sobre hummus de habas y puré de malanga, acompañada de frejoles rojos salteados con cebollas fritas



LOMO FINO EN DEMI-GLACE CON PITHIVIER DE HONGOS Y FOIE GRAS (INTERNACIONAL) **\$22**

Lomo fino sellado sobre un meloso de trigo con vegetales asados, demi-glacé de pato y un delicado mini-pie relleno de hongos y foie gras



LANGOSTINOS AL GRILL CON DEMI-GLACE DE PESCADO AHUMADO Y MILHOJAS DE RAÍZ DE APIO (MANABI) **\$30**

Langostinos al grill acompañados de una reducción de pescado ahumado, pastel de raíz de apio y un brocolini orgánico a la plancha



T-BONE AL CARBÓN CON CHIMICHURRI Y PAPAS ENANAS CONFITADAS CON ENSALADA FRESCA AL LIMÓN (SANTO DOMINGO) **\$40**

T-bone filete de 400g de la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas, madurado durante 45 días, acompañado de papitas enanas cocinadas a fuego lento en grasa de pato y una ensalada fresca



VEGETARIANOS Y VEGANOS



GYOSAS DE VERDURAS GUIADAS CON CREMOSA SALSA DE ARVEJAS Y CHAMPÁN \$12

(PICHINCHA)

Empanadillas rellenas de un guiso de verduras sobre una sorprendente salsa de arvejas amarillas y champán



PAELLA ANDINA DE CEBADA PERLADA \$12

(SANTA ELENA Y AZUAY)

Versión vegana de nuestra Paella Andina, a base de cebada perlada, con vegetales asados y alioli de pimentón



RISSOTO DE QUINUA CON VERDURAS AL GRILL Y CONFIT DE ZAPALLO \$12

(AZUAY)

Cremoso risotto de tres quinuas con vegetales al grill y un rico confit de zapallo con pepas de sambo tostadas



GNOCCHI DE CAMOTE CON SALSA CREMOSA DE ALCACHOFAS Y TRUFA \$15

(PICHINCHA)

Gnocchi bicolor a base de camote amarillo y morado dispuestos sobre una cremosa salsa de alcachofas y trufa

POSTRES



AMOROCHADO CON PUÑÍN DE DÁTILES, MIEL DE ABEJA, PASAS RUBIAS AL RON Y PRALINÉ DE ALMENDRAS \$8

(GUAYAS)

Crème brûlée a base de morocho caliente que se sirve en la Sierra ecuatoriana, acompañado con puñín de dátiles, miel de abeja, pasas rubias maceradas en ron añejo y un crocante praliné de almendras



MINISTRONE FRUTAL CON HELADO DE HIERBA LUISA \$8

(TUNGURAHUA)

Postre ligero a base de frutas de temporada pochadas en un almíbar de manzanilla, acompañados de un helado casero de hierba luisa y crocante de caramelo



VOLCÁN DE CHOCOLATE PACCARI \$8

(ESMERALDAS Y CHIMBORAZO)

Junto al mejor cacao del Ecuador, creamos un postre en honor a nuestro querido y respetado volcán Cotopaxi



SINFONÍA DE HELADOS \$8

(AZUAY)

Deja que nuestro Chef te sorprenda con su inspiración en la creación de sabores innovadores y creativos de helados y sorbets



CHURROS DE CARRETA CON HELADO DE CHOCOLATE PACCARI 70% Y AZÚCAR DE VAINILLA \$12

(GUAYAS)

Interpretación de los churros clásicos de las calles guayaquileñas, los acompañamos con un cremoso helado de chocolate al 70% y azúcar de vainilla



DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$12

Una experiencia culinaria única que te permitirá probar una variedad de dulces delicias de la casa; cada una con su propio sabor y presentación especial

BEBIDAS

JUGO DE FRUTAS	\$5	GASEOSA	\$4
TÉ / AROMÁTICAS	\$5	CAFÉ AMERICANO	\$4
CAPPUCCINO	\$5	ESPRESSO	\$4
ESPRESSO DOBLE	\$5	AGUA SIN GAS	\$3
CAFÉ LATTE / MOCHA	\$5	AGUA CON GAS	\$3

Con más de 400 años de historia, Las Peñas es el barrio más antiguo de Guayaquil y forma parte de los principales atractivos turísticos de esta ciudad, cariñosamente apodada **LA PERLA DEL PACÍFICO**.

El nombre **LAS PEÑAS** proviene justamente a la cantidad de peñascos, pedregones y rocas calcáreas, que caracterizaban el cerro, cuando los españoles se asentaron allí en el siglo XVI. En 1982, el barrio fue declarado patrimonio cultural del Ecuador y entre los años 2002 y 2008, tuvo un proceso de restauración y regeneración realizado por el Municipio de Guayaquil. Sus moradores y propietarios de los inmuebles, son verdaderos custodios del patrimonio que se exhibe el sector más histórico y emblemático de la ciudad, punto de encuentro de propios y extraños que reviven las tradiciones guayacas frente al manso **RÍO GUAYAS**.





GUAYAQUIL

El Hemicycle de la Rotonda

*En el corazón del Malecón 2000 de Guayaquil se erige uno de los monumentos más emblemáticos de Ecuador: un monumento a **SIMÓN BOLÍVAR Y JOSÉ DE SAN MARTÍN**, figuras clave en la historia de la independencia sudamericana*

San Martín fue fundamental en la liberación de Argentina, Chile y Perú, mientras que Bolívar lideró la independencia de Venezuela, Colombia, Ecuador y Bolivia. La única vez que estos dos hombres se reunieron fue para discutir el futuro de Perú en la Conferencia de Guayaquil en julio de 1822, pero sus visiones divergentes sobre el gobierno llevaron a San Martín a abdicar de su autoridad en Perú y dejar que Bolívar concluyera la guerra de independencia.

En preparación para el centenario de esta reunión, el monumental proyecto se concibió en 1913, aunque no se completó hasta 1938. Testamento vivo del pasado, sigue siendo de las pocas estructuras del Malecón Simón Bolívar antiguo que ha conservado su diseño original desde que fue transformado y modernizado a partir de 1996 al Malecón 2000.

Más que un monumento, la Rotonda se erige como un tributo al papel de Guayaquil en la historia de la independencia sudamericana, convirtiéndose en un símbolo de orgullo cívico y memoria histórica.