

MENÚ BAR

• CÓCTELES • BEBIDAS • PICADAS •

PICADAS

SÁNDUCHE DE VEGETALES \$10



Una combinación donde la textura crujiente de los vegetales al grill se abraza con una suntuosa manta de quesos fundidos en perfecta armonía

PIZZA MARGARITA \$12



La máxima expresión de la cocina italiana. Donde se funde los sabores aromáticos y ácidos una sola masa de la casa

BAOS DE CERDO CROCANTE \$12



Panceta de cerdo premium confitada en el interior de un pan bao artesanal, cocinado al vapor al momento para ofrecer una textura etérea, esponjosa y delicadamente dulce

SANDUCHE DE LOMO CON QUESO FUNDIDO \$12



Lo mo fino de res, salteadon pimientos, cebolla y salsa de soya, en pan baguette con queso fundido

CAMARONES CROCANTES \$13



Sinfonía marina de camarones, recubiertos con un rebozado artesanal de panko japonés, logrando un dorado perfecto y una textura máximamente crujiente y aireada acompañados de patacones de plátano verde

PIZZA HAWAIANA \$14



La reinterpretación de un clásico contemporáneo. Una propuesta que equilibra a la perfección el dulzor tropical, la salinidad curada y la acidez vibrante de una base artesanal de tomates frescos

HAMBURGUESA ANGUS \$14



Carne angus, vegetales, miel de tocino, queso fundido acompaña papas fritas

PICADA DEL RÍO \$18



Trilogía de los Andes y el Pacífico con vegetales crujientes, armonizada con el toque dorado y rústico del plátano verde

PIZZA BIANCA DE MARISCOS \$18



Una reinterpretación sofisticada de la tradición italiana. En masa madre con mariscos seleccionados que proporcionan sabor umami en cocción sofisticada y aromas de especias secas

TABLA MEDITERRÁNEA \$18



Una cuidada selección que rinde homenaje a las tradiciones gastronómicas del viejo mundo, diseñada para crear el maridaje perfecto entre texturas, aromas y sabores

BEBIDAS



Agua con o sin gas	\$3
Gaseosas	\$4
Jugos / Limonada	\$5
Té / Café frío	\$6
Mocktail	\$6

PAPAS FRITAS CLÁSICAS



\$4

PAPAS FRITAS PARMESANO



\$6



LÁCTEOS



VEGETARIANO



MARISCOS



NUECES Y SEMILLAS



LIBRE DE GLUTEN



VEGANO

*PRECIOS INCLUYEN IVA Y 10% DE SERVICIO



ESPÍRITU ELEVADO EN LAS PEÑAS

Elevado sobre las leyendas de Guayaquil, Numa Bar rinde homenaje al alma bohemía y rebelde de Las Peñas, el barrio donde nació la ciudad y se gestaron los versos, las batallas y las noches más eternas del trópico. Inspirado por Numa Pompilio Llona—poeta, pintor, alquimista urbano— este bar en la terraza celebra la dualidad de la historia: un antiguo fuerte militar hoy transformado en epicentro de arte, lujo y vida nocturna sofisticada. Desde sus vistas laterales al río Guayas, el bar invita a saborear cócteles de autor mientras se siente la brisa del estero y el susurro de casas centenarias que vieron pasar a libertadores, marinos y soñadores.

Numa Bar es el lugar donde lo contemporáneo y lo clásico se cruzan con elegancia tropical. Un rooftop para locales que buscan redescubrir su ciudad desde las alturas y para viajeros que anhelan una experiencia que capture el espíritu indomable del Pacífico ecuatoriano. Aquí, cada puesta de sol es una obra de arte. Cada noche, una nueva historia.

CÓCTELES **\$13**

BANANA REPUBLIC

Vodka, sirope de banana, helado de vainilla

Nuestra joya de exportación hecha postre líquido. Una textura cremosa y helada que rinde homenaje al rey de nuestras frutas: el banano ecuatoriano, coronado con un toque de chocolate

MALECÓN SUNSET

Gin, café, maracuyá

El atardecer guayaquileño hecho cóctel. Una sorprendente y refrescante joya de nuestra barra que une la intensidad del café ecuatoriano con el toque exótico y tropical de la maracuyá

LA IGUANA VERDE

Vodka, manzana, limón, tónica

Un tributo líquido a la naturaleza de Guayaquil. Vibrante y refrescante combinación frutal con notas de manzana y un toque herbal de romero que despierta tus sentidos

PE-PITO LO-QUITO

Ron, Campari, melón

La locura del trópico en una copa. Una audaz y colorida mezcla donde la dulzura del melón se encuentra con la energía del ron y un toque cítrico, creando el balance festivo ideal

MANSO GUAYACO

Gin, Spritz, limón

Elegante, fresco y con el carácter de nuestra ciudad. El gin de la casa se fusiona con la frescura del pepino y notas cítricas para ofrecerte un respiro perfecto junto al río

LA LOCA DE AL FRENTE

Tequila, Aperol, limón

Atrevido, chispeante y lleno de vida. Un sour semi-fuerte con base de tequila y destellos dorados que captura la esencia alegre, fiestera y libre de nuestra costa

*PRECIOS INCLUYEN IVA Y 10% DE SERVICIO



ESPÍRITUS

WHISKY

Grant's Triple Wood	\$10
Grant's Ale Cask	\$12
Grant's Sherry Cask 8 años	\$14
Old Parr	\$14
Murco Single Malt 🇪🇨	\$15
Grant's Triple Wood 12 años	\$15
Johnnie Walker Negro	\$16
Glenfiddich 12 años	\$17
Glenfiddich 15 años	\$23
Glenfiddich 18 años	\$30

BOURBON

Jack Daniel's	\$15
Wild Turkey	\$18

BRANDY & COGNAC

Cardenal Mendoza	\$16
Hennessy V.S.	\$18

RON

Havana Club Reserva 7 años	\$12
Diplomático	\$14
Zacapa Ambar 12 años	\$16
Zacapa 23 años	\$23

GIN

Cruz Loma 🇪🇨	\$10
Tanqueray	\$12
Bombay Sapphire	\$14
Hendrick's	\$15

VODKA

Vunka Blackberry 🇪🇨	\$10
Vunka Potato 🇪🇨	\$10
Vunka Coca 🇪🇨	\$10
Absolut	\$14
Grey Goose	\$16

TEQUILA

Somonque Oro	\$12
Casa Agave Misque Silver 🇪🇨	\$12
Casa Agave Misque Reposado 🇪🇨	\$14
Don Julio Blanco	\$30

CORDIALES

Espíritu del Ecuador	\$8
Baileys	\$10
Chinchón (dulce o seco)	\$10
Cointreau	\$12
Campari	\$12
Spritz	\$12

OTROS

Pisco	\$12
Jägermeister	\$12

CERVEZAS

Nacional	\$4
Michelada	\$6
Artesanal de Barril 300ml	\$6
Artesanal de Barril 500ml	\$7,5

CLÁSICOS



+ \$2

Con cualquiera de nuestros espíritus, prepararemos el cóctel que más te guste

*PRECIOS INCLUYEN IVA Y 10% DE SERVICIO