

H O S T E R I A 
PapaGayo



La mejor comida tradicional

MENÚ

Original  Delicioso

Ecuatoriana

www.Hosteria-Papagayo.com



HOSTERIA PAPAGAYO



@HOSTERIAPAPAGAYO



098 044 8812

La mejor comida tradicional

MENÚ

Original .  . Delicioso

Ecuatoriana

Entradas

\$5 CHOCLO, HABAS Y QUESO 

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

NACHOS CON GUACAMOLE 
Pidelos picantes o no según
\$5.5 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

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

PAPAGAYO •
Lechuga, maíz dulce, cebolla, pimiento
\$8.5 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,
con una deliciosa salsa de pimienta

\$15

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

\$15

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

\$15

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

\$13

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

\$14

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

\$25

MILANESA DE POLLO* •
*Puedes pedirlos con huevo frito
Costo extra: 0.50\$

\$14

PAD THAI* •
Fideos de arroz salteados en wok huevos,
salsa de ostras, pasta de tamarindo, cebollín, y tofu,
acompañado de mani y salsa picante!

\$12

*Puedes ordenarlo con camarones o pollo extra

\$3

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 •
Carne y queso

\$9

POLLO •
Pollo y queso

\$8

VEGETARIANA
Quinoa 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. \$6.5

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** \$3.99
"La Cayetana"
- **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 Yard	\$150
	Domingo F.Sarmiento	
	Origen: Argentina	