



# CIRCASIANA

## PALACE

RESTAURANTE

*Sabores del Ecuador  
Contemporáneo*



Menú diseñado por el  
*Chef Wladimir Quilachamín*

QUITO - ECUADOR



# SOPAS



## \* SOPA MARINERA - \$11

*Camarón, pescado, calamar y almejas  
en emulsión criolla y texturas de la tierra*

## SOPA DE BOLAS DE VERDE Y CAMARÓN - \$9

*Sopa de la abuela en base de verde  
acompañada de bolas rellenas de camarón  
y camarones asados*

## LOCRO CIRCASIANA - \$7

*Sopa de papas selectas acompañadas de  
chicharrón y palta*





## ENTRADAS

### CEVICHE CIRCASIANA - \$9

*Camarones y palta en salsa de tomate tatemado y pepa de sambo*

### \* ACEVICHADO DE PESCA DEL DÍA EN SALSA DE MARACUYÁ - \$9

*Pesca blanca cocinada al limón en espuma fría de maracuyá y ají amarillo*

### ENSALADA MI TIERRA - \$8

*Hojas verdes, pollo crocante, pepinillo, tomate cherry, cebollas perla*

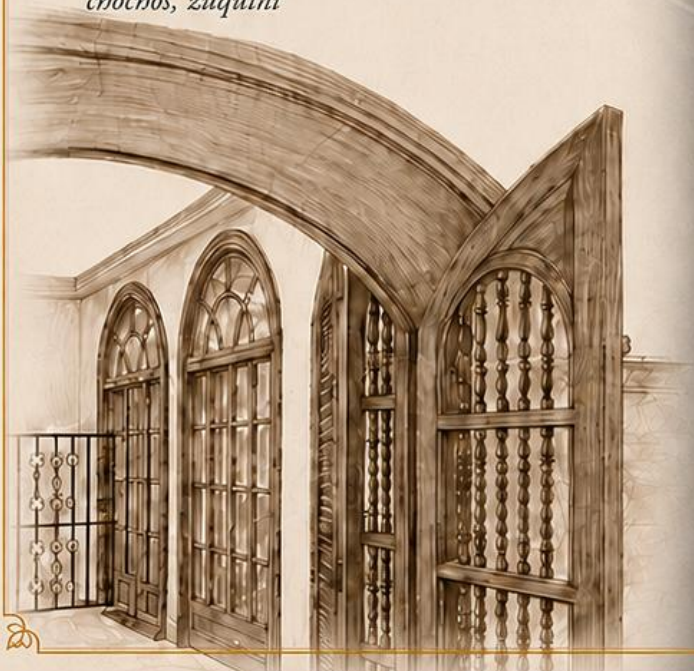
### ENSALADA DE MI TIERRA - \$7

(vegetariano)

*Hojas verdes, tomate, zuquini, chochos, palmitos y aceitunas*

### CEVICHE VEGANO - \$9 (vegetariano)

*Salsa base de tomate, aguacate, cebolla, chochos, zuquini*



03



## PRINCIPALES

BIFE ANGOSTO (IMPORTADO) - \$18

*Corte seleccionado,  
ensalada del huerto, papa glaseada*

\* LOMO DE LA CASA - \$16

*Lomo fino de res,  
vegetales grillados y trigotto  
en salsa colorada*

SALMÓN EN SALSA DE  
CHOCHOS Y MARACUYÁ - \$18

*Salmón en delicada salsa de chocho y  
maracuyá, con granos andinos*

CARNE COLORADA - \$12

*Lomo fino de cerdo, Llapingachos,  
mote, encurtido y maduro*



03



## PRINCIPALES

★ TONGA DE MARISCOS - \$13

*Típico plato de la costa en hoja de vijao, relleno de mariscos, arroz y maní*

ENCOCADO DE CORVINA - \$11

*Pesca blanca en delicada salsa de coco, arroz enmanizado y patacones rotos*

POLLO DE LOS ANDES - \$10

*Pollo con puré de humita, vegetales y salsa de caña*

PAELLA ECUATORIANA - \$10 (vegetariano)

*Granos andinos con vegetales grillados perfumados*





# POSTRES

## \* CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS - \$5

*Chesecake acompañado de frutos rojos  
y crumble de nuez y caramelo*

## \* HELADO FRITO DE CANGUIL - \$5

*Helado de canguil de la casa con crujiente  
masa de maíz y salsa de chocolate al 70%*

## \* COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE ALBAHACA - \$5

*Bizcocho tibio con corazón de chocolate  
tibio, acompañado de helado de albahaca*

## \* SALPICÓN DE FRUTAS - \$5

*Selección de frutas de temporada  
con salsa de la casa y tierra de vainilla*

## BEBIDAS FRÍAS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| JUGO DE FRUTAS .....    | \$3,00 |
| LIMONADA CLÁSICA .....  | \$2,50 |
| LIMONADA IMPERIAL ..... | \$3,00 |
| LIMONADA DE SABOR ..... | \$3,00 |
| GASEOSA .....           | \$2,50 |
| CERVEZA PILSENER .....  | \$3,00 |
| CERVEZA CLUB .....      | \$4,00 |

## BEBIDAS CALIENTES

|                      |        |
|----------------------|--------|
| CAFÉ AMERICANO ..... | \$3,00 |
| ESPRESSO .....       | \$3,00 |
| CAPUCCINO .....      | \$4,00 |
| MOCACCINO .....      | \$4,00 |
| TÉ .....             | \$2,50 |
| AGUA AROMÁTICA ..... | \$2,50 |

