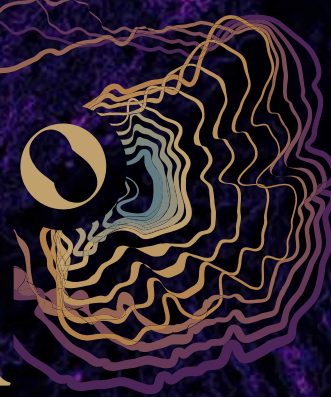


parallel

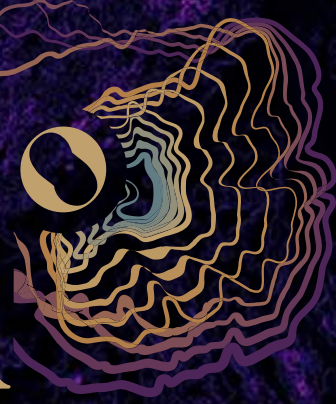
LOBBY-BAR



BEBIDAS

GASTRONOMÍA

parallel
LOBBY-BAR



BEBIDAS

DRINKS

CÓCTELES

Los sabores de la sierra, la costa y la amazonía se reflejan en cada uno de nuestros cócteles

The flavors of the Ecuadorian highlands, coast, and amazon jungle are captured in each of our signature cocktails.

ALGO PICANTE / *Something spicy*

LAVA DE VOLCÁN

\$10

Vodka macerado en ají rocoto y tocino. Inspirados en la receta clásica del Bloody Mary, le damos un twist de sabores únicos con el ají y el tocino

Vodka infused with rocoto chili and bacon. Inspired by the classic Bloody Mary, we offer a unique twist by incorporating the distinct flavors of rocoto chili and bacon.

GO QUITO MICHELADA

\$6

Nuestra receta secreta de Michelada, servida con una exquisita cerveza nacional

Our secret Michelada recipe, served with an exquisite domestic Ecuadorian beer.

ALGO CÍTRICO / Something citrusy

PARALLEL EXPERIENCE

\$12

Gin Cruzloma, macerado en flor de mariposa, se presenta en nuestra mezcla de falernum orgeat de la casa y nuestro jugo de maracuyá

Cruzloma gin, infused with butterfly pea flower, presented in our house blend of orgeat falernum and our passion fruit juice.

MARGARITA ANDINA

\$11

Miske macerado por una semana en naranjilla o lulo, sirope de canela y limón fresco

Miske, steeped for a week in naranjilla or lulo, paired with cinnamon syrup and fresh lemon juice.

VERDE MUYO SOUR

\$10

Whisky escocés mezclado con nuestro increíble licor de manzana hecho en casa

Scottish Whisky mixed with our incredible homemade apple liqueur.

ALGO DULCE / Something sweet

PIÑA COLADA CLARIFICADA

\$11

Ron macerado con agua de coco y gotas de nuestro licor mentiroso, presentado en una variante de piña colada.

Rum infused with coconut water and drops of our deceitful liqueur, presented in a unique take on the classic piña colada.

EL MENTIROSO

\$10

Nuestra creación de licor de moras servida en hielo.

Our creation of blackberry liqueur, served over ice.

SOLANUM MOJITO

\$10

Ron macerado en hierbabuena, servido con nuestro exquisito sirope de tomate de árbol

Rum macerated in mint, served with our exquisite tree tomato syrup

ALGO SECO / *Something dry*

VOLCANO OLD FASHIONED

\$12

Bourbon ecuatoriano macerado en nibs de cacao y presentado con dos texturas adicionales de cacao: sal de nibs de cacao y pintura de chocolate al 60%

Ecuadorian bourbon, macerated in cocoa nibs and presented with two additional cocoa textures: cocoa nib salt and 60% chocolate paint.

ALGO NUEVO / *Something new*

EL SUCIO DE LOS SUCIOS

\$10

Vodka ecuatoriano y polaco macerado en olivas negras.

A bold fusion of Ecuadorian and Polish vodka, macerated in black olives.

OUR SOMETHING SPECIAL TODDY

\$11

Cóctel caliente con whiskey macerado en especias de la casa, miel de abejas y especias aromáticas

Hot toddy with whiskey infused with Ecuadorian species, honey and rosemary

PISCONATOR

\$11

Cuatro distintos piscos mezclados de manera armónica para crear un cóctel tiki impresionante

Four distinct piscos are blended with our secret recipe of juices to make a unique cocktail

THE PINEAPPLE KINGSTON

\$11

Ron cabo pasado 7 años (macerado en piña), combinado con campari y vermut andino Rosso

Aged 7-year cask rum (infused with pineapple), paired with Campari and Andean Rosso vermouth.

MATCHA PARALLEL

\$12

Lo mejor de dos mundos, un cóctel extraordinario con Sake, Gin Horizonte y Matcha Rhumba

The best of two worlds, an amazing cocktail featuring Sake, Horizonte gin, and Rhumba Matcha

ECUADORIAN BATANGA

\$11

Miske reposado servido con nuestro exquisito fermento de café Sober

Aged Miske served with our exquisite Sober fermented coffee.

VINOS TINTOS

RED WINES

	copa <i>glass</i>	botella <i>bottle</i>
Del Morro Merlot <i>Ecuador</i>	\$6	\$20
Travesía Cabernet Gran reserva <i>Ecuador</i>	\$8	\$45
Cordero con Piel De Lobo Malbec <i>Argentina</i>	\$9	\$50
Fin Del Mundo <i>Argentina</i>	\$11	\$70

BLANCOS Y ROSE

WINE & ROSÉ

	copa <i>glass</i>	botella <i>bottle</i>
Del Moro Chardonnay <i>Ecuador</i>	\$6.50	\$20
Armonía Rosé <i>Ecuador</i>	\$7.50	\$35
Calvet Rosé d'Anjou <i>Francia</i>	\$7	\$50
Southern Ocean Sauvignon Blanc <i>Nueva Zelanda</i>	\$9	\$55
Enigma <i>Ecuador</i>	-	\$60
Tavo Pinot Grigio <i>Italia</i>	\$7	\$45

ESPUMOSOS

SPARKLING WINE

	copa <i>glass</i>	botella <i>bottle</i>
Calvet Celebration Brut Rosé <i>Francia</i>	\$7	\$50
Calvet Celebration Brut <i>Francia</i>	\$7.50	\$35
Juve Camps Cinta Purpura <i>España</i>	-	\$50
Anna de Codorníu Blanc de Blancs <i>España</i>	\$9.50	\$70
Taittinger Brut Reserve <i>Francia</i>	-	\$180

CERVEZA ARTESANAL

CRAFT BEER

Golden Ale Ragnarok **\$6**

Naglfar Brown Ale **\$6**

Pain Killer Ipa **\$6**

Skoll Stout **\$6**

Temporada **\$6**

CERVEZA

BEER

Nacional

Domestic

Pilsener / Pilsener Light **\$4**

Club **\$5**

Importada

International

Corona / Stela Artois **\$6**

BEBIDAS SOFT

SOFT DRINKS

Gaseosas <i>Soda</i>	\$3
Limonada <i>Lemonade</i>	\$3
Limonada imperial <i>Imperial lemonade</i>	\$3.50
Agua sin gas <i>Still water</i>	\$2
Agua con gas <i>Sparkling water</i>	\$2.50
Red Bull	\$5

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

Vino hervido <i>Mulled wine</i>	\$8
Espresso simple <i>Single Espresso</i>	\$2
Americano	\$2
Capuccino	\$3.50
Infusiones <i>Herbal teas</i>	\$3

parallel 
LOBBY-BAR

GASTRONOMÍA

GASTRONOMY

PIQUEOS

SNACKS

GUACAMOLE

\$6

Con pico de gallo, nachos crujientes y polvo de maíz tostado

Guacamole served with pico de gallo, crispy nachos, and a fine dusting of toasted corn powder

VERDE Y AGUACATE

\$7

Patacón con crema de aguacate y salteado de tomate con queso tierno

Fried green plantain with avocado cream and sautéed tomato with soft cheese

BAOS DE CAMARÓN ECUATORIANO

\$14

Panecillos al vapor rellenos de camarones ecuatorianos. Fusión ecuatoriana - asiática.

Steamed buns filled with Ecuadorian shrimp. An Ecuadorian-Asian fusion.

ALITAS BBQ AL HORNO

\$12

Sabores de mortino y maracuyá con vegetales frescos y salsa de queso

Andean bilberry and passion fruit flavors with fresh vegetables and cheese sauce

PAPAS RÚSTICAS

\$12

Acompañadas de chicharrón y queso fundido

Rustic Potatoes accompanied by pork cracklings and melted cheese

ENTRADAS CALIENTES Y ENSALADAS

HOT APPETIZERS AND SALADS

MOTE CON CHICHARRÓN \$8

Maíz blanco salteado en tierra de cerdo

Sautéed white corn in pork dust

BRIE HORNEADO \$16

Pan de masa madre con queso brie, miel y frutos secos

Sourdough bread with brie, honey, and nuts

ARTICHOKE DIP \$13

Alcachofas a la parrilla, espinaca, queso maduro acompañado de pan pita

Grilled artichokes, spinach, aged cheese, and pita bread

ENSALADA CÉSAR DE POLLO \$13

Con aderezo de queso parmesano

Chicken Caesar Salad with parmesan cheese dressing

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL \$12

Con tocino, anchoas, crutones y aderezo de queso parmesano

Chicken Caesar Salad with bacon, anchovies, croutons, and parmesan cheese dressing

HAMBURGUESAS, SANDWICHES Y TACOS

BURGERS, SANDWICHES, AND TACOS

Hamburguesa de carne de res Brangus

- Queso cheddar, tocino ahumado y papas fritas **\$18**

Cheddar, smoked bacon, and fries

- Champiñones, queso provolone ahumado, tocino y papas fritas **\$19**

Mushrooms, smoked provolone, bacon, and fries

Hamburguesa vegetariana de hongo portobello **\$17**

Champiñones, queso provolone ahumado y ensalada verde de la casa

Grilled portobello, mushrooms, smoked provolone, with a house green salad

Picaña en mantequilla de hierbas andinas **\$25**

Acompañada de vegetales de temporada, papa en tierra de cerdo y ensalada verde con aguacate

Served with seasonal vegetables, pork dust potatoes, and an avocado green salad.

Todos los precios incluyen 10% de servicio y 12% de IVA

