



## MENU

**ESPAÑOL**

**ENGLISH**

**GO** QUITO  
**HOTEL**

[goquithotel.com](http://goquithotel.com)



## GASTRONOMÍA

★ Platos más vendidos

🌿 Vegetariano

## ENTRADAS FRÍAS

**Ceviche de pesca blanca** \$ 16.00

*Estilo Jipijapa con sal prieta*  
• sin gluten •

★ **Ceviche mixto** \$ 19.00

*Estilo Jipijapa, con un toque ecuatoriano, aguacate, corvina, pulpo, langostino semi-ahumado y sal prieta*  
• sin gluten •

**Acevichado amazónico** \$ 16.00

*Con una base roja acompañado de palmito, aguacate, y chalotes rostizados en aceite de plátano y sal de chontacuro*  
• sin gluten •


★ **Tiradito de atún rojo en salsa de la pasión y semillas andinas** \$ 19.00

*Macerado en la fruta de la pasión acompañado de semillas de quinua y pepa de zambo en aceite verde*  
• sin gluten •

**Ensalada fresca** \$ 13.00

*Con aguacate, pepino y rúcula*  
• sin gluten • vegano •

**Tomates de temporada de la huerta y queso burrata** \$ 19.00

*Con un granizado de tomate, aceite de oliva y albahaca*  
• sin gluten • vegetariano • 

# ENTRADAS CALIENTES

## ★ **Llapingacho**

**\$15.00**

*Tres tortillas de papa chola  
acompañadas  
de aguacate, chorizo ambateño  
y huevos de codorniz*

## ★ **Croquetas de seco de pollo**

**\$ 13.00**

*Seco de pollo tradicional envuelta  
en panko, acompañada en alioli  
de hierbas andinas*

## **Empanadas del Ecuador**

**\$ 13.00**

*Cinco empanadas ecuatorianas  
rellenas de seco de chivo, queso  
manaba, condumio de res y gallina  
cuyada*

## **Ostras gratinadas**

**\$ 19.00**

*Con queso tierno andino y hierbas  
del monte*

# SOPAS

★ **Locro de papas con aguacate, cilantro y queso fresco** **\$11.00**

*Sopa andina de papas ecuatorianas con espuma de queso tierno y aguacate*

**Sopa de pollo** **\$10.00**

*Caldo casero con pasta y vegetales de temporada*  
• sin gluten •

★ **Chupe de langostino** **\$27.00**

*Vegetales salteados, choclo andino, ají uchu, galleta de cocolón, langostino flameado con brandy aromatizado, romero y tomillo*  
Terminado en el horno  
• sin gluten •

**Crema de tomate** **\$11.00**

*Tomates rostizados en fondo de vegetales, galleta de parmesano, bizcocho de semillas, aromatizados con albahaca y pesto andino tradicional*  
• vegetariano •

## ARROCES

### **Arroz cremoso de queso manaba \$18.00**

*Hongos de la sierra y espárragos verdes rostizados en chimichurri de hierbas andinas, tomate fresco y almendras*  
• vegetariano •

### **★ Cazuela de arroz meloso con camarones y pulpo asado \$22.00**

*Con choclo salteado en aceite de oliva a las finas hierbas*  
*Terminado en el horno*

## PASTAS

### **Ravioli de espinaca y queso criollo \$22.00**

*Langostino asado, salsa de hierbas andinas con frutos secos y emulsión de pesto verde*

### **★ Fettuccine frutti di mare \$22.00**

*Frutos del mar en salsa blanca con sal prieta acompañado de queso y hierbas costeñas*

Por favor déjenos saber sobre cualquier alergia o restricción alimentaria



## CARNES DE LARGA COCCIÓN

**Seco de chivo** **\$19.00**

*Arroz amarillo, maduros fritos,  
aguacate en láminas y salsa criolla*

★ **Osobuco de ternera blanca  
(dos personas)** **\$49.00**

*Puré de papa andino, vegetales  
salteados y jugo de su asado  
ligeramente tostado  
Terminado al horno*

**Costillar de cerdo braseado  
con salsa de naranjilla  
y chocolate blanco de maíz  
tostado al 60%** **\$21.00**

*Jugo de su asado, papa chaucha  
grillada y vegetales de temporada  
Terminado al horno*

## DEL MAR\*\*\*

*\*\*\* Del mar y de la montaña, acompañados  
de dos guarniciones a elegir: vegetales al vapor,  
papas fritas, ensalada verde, arroz*

**Corvina asada** **\$27.00**

*En salsa encocada con arroz cremoso  
y maduro encostrado en sal prieta*

Por favor déjenos saber sobre cualquier  
alergia o restricción alimentaria



## Salmón a la parrilla

\$27.00

*Mantequilla de limón, espárragos verdes, espinacas al vapor y crocante de verde*

## ★ Pulpo de roca

\$33.00

*Hecho a la brasa, en aceite de hierbas frescas, tomate orgánico y pimientos asados al carbón.*

*Terminado en el horno*

*• sin gluten •*



## DE LA MONTAÑA\*\*\*

### Bife de res a la parrilla (300 gramos)

\$35.00

*Angus nacional, con mortero de hierbas y eucalipto, vegetales baby orgánicos, papa andina en tierra de cerdo*

*y ensalada verde*

*• sin gluten •*

### Rib eye (400 gramos)

\$34.00

*Angus nacional, con mortero de hierbas y eucalipto, vegetales de temporada*

*a la mantequilla, cremoso de camote*

*y ensalada fresca orgánica*

*• sin gluten •*

Por favor déjenos saber sobre cualquier  
alergia o restricción alimentaria





**Lomo fino de res a la parrilla  
(200 gramos) \$31.00**

*Angus nacional con vegetales baby orgánicos, cremoso de papa andina y ensalada verde*  
• sin gluten •


**Codillo de cerdo \$31.00**

*Asado en sus jugos, vegetales rostizados, papa andina en tierra de cerdo y salsa de café lojano con chocolate al 70%*  
• sin gluten •

**★ Panceta de cerdo \$30.00**

*En BBQ de mortino acompañado de pure de canguil y ensalada fresca de tomates orgánicos*

**Coliflor rostizada al  
horno de leña \$21.00**

*Filete de coliflor rostizada sazonada con aceite de hierbas, vinagre de plátano acompañado de aguacate ahumado, vegetales de temporada y mucílago de cacao ecuatoriano*  
• vegetariana • 

Por favor déjenos saber sobre cualquier  
alergia o restricción alimentaria



# PIZZAS CONTEMPORÁNEAS DE AUTOR

*Receta original del chef, solo en  
Panecillo: pizzas artesanales hechas  
con masa madre, ingredientes  
premium & queso mozzarella  
elaboradas en horno de leña*



# PIZZAS CONTEMPORÁNEAS DE AUTOR

## **The Luxe** **\$21.00**

*Bife de res Angus premium a la parrilla,  
tomate cherry, aceite de albahaca  
y pomodoro*

## **Prosciutto e funghi** **\$20.00**

*Jamón prosciutto en láminas y  
hongo porcini al alioli, pomodoro  
y albahaca*

## **Port'Alba 1738** **\$19.00**

*Pomodoro, orégano, ajo, queso cremoso,  
aceite de oliva & hojas de albahaca fresca  
• vegetariana •*

## **Vegetariana provenzal** **\$17.00**

*Pimientos, tomate cherry, aceitunas  
verdes, champiñón rosado  
y hierbas provenzales  
• vegetariana • *

## **Andina** **\$20.00**

*Pomodoro, queso andino cremoso,  
choclo salteado, trucha ahumada  
en láminas y albahaca*

## **Pulpo a la gallega** **\$23.00**

*Pulpo rebosado en mantequilla  
con semillas de cacao en láminas,  
cebollas rostizadas y albahaca*

# HAMBURGUESAS PANECILLO

*En pan artesanal tipo brioche  
coronado con queso parmesano  
tostado*



# HAMBURGUESAS PANECILLO

## Hamburguesa con queso edam

\$17.00

*Brangus premium con queso edam,  
pepinillo, cebolla, tocino ahumado  
y papas rústicas fritas*

## Hamburguesa con queso provolone en pan pretzel

\$17.00

*Brangus premium con champiñones,  
cebolla, queso provolone, tocino  
ahumado y papas rústicas fritas*

## Hamburguesa de hongo portobello

\$16.00

*Champiñones con cebolla,  
queso provolone y papas fritas*



# POSTRES

## Tiramisú

\$ 8.00

*Bizcocho mediterráneo humedecido en café lojano*

## Experiencia de cacao

\$ 8.00

*Quenelle de cremoso de cacao blanco, chocolate al 80%, plátano orito en una tierra de nibs de cacao, menta y polvo de plátano*

## ★ Cappuccino brownie cremoso \$ 10.00

*Tres texturas de brownie, acompañado de cremoso de la fruta de la pasión y frutos rojos de temporada*

## Choco-banano

\$ 8.00

*Cremoso de chocolate con banano caramelizado, frutos rojos y crema de manjar blanco*

## Ensalada de frutas de temporada \$ 7.00

*Frutas tropicales perfumadas con menta e ishpingo*

• vegano • 

## Helados artesanales de paila

\$ 8.00

*Elija su propia combinación de sabores servidos en una paila de bronce*

Todos los precios incluyen 10% de servicio y 15% de IVA



# POSTRES

## Cono del Panecillo

\$9.00

*Flan tradicional con un toque de caramelo y chocolate al 70% al puro estilo ecuatoriano*

*"Compartamos dulzura juntos"*

## ★ Cazuela manaba de frutos rojos (dos personas)

\$ 15.00

*Masa quebrada, frutos rojos, helado de avena, sal prieta y nieve de queso*

## ★ Cazuela pecana (dos personas)

\$ 15.00

*Pie de pecana, helado de caramelo salado, polvo de maíz chillo y panela (caca de perro)*

Todos los precios incluyen 10% de servicio y 15% de IVA





**GASTRONOMY**

 Best Seller

 Vegetarian



# STARTERS

## Ceviche

\$ 16.00

*Jipijapa-style ceviche with sea bass, avocado, and sal prieta*  
• gluten-free •

## ★ Seafood ceviche

\$ 19.00

*Ecuadorian twist, avocado, sea bass, octopus, semi-smoked prawn, and sal prieta*  
• gluten-free •

## Palm ceviche

\$ 16.00

*Red sauce base served with heart of palm, avocado, and roasted shallot in plantain oil and chontacuro salt*  
• gluten-free •

## ★ Red tuna tiradito in passion fruit sauce with Andean seeds

\$ 19.00

*Macerated in passion fruit accompanied with quinoa and zambo seeds in green oil*  
• gluten-free •

## Green salad

\$13.00

*With avocado, cucumber and arugula*  
• gluten-free • vegan •

## Organic tomatoes and burrata cheese

\$ 19.00

*With a tomato granita, olive oil, and basil*  
• gluten-free • vegetarian • 



# APPETIZERS

## ★ "Llapingacho"

\$15.00

*Three smashed potato fried dough tortillas accompanied by avocado, chorizo sausage from Ambato, and quail eggs*

## ★ Chicken stew croquettes

\$ 13.00

*Traditional chicken stew wrapped in panko, accompanied by Andean herb aioli*

## Ecuadorian empanadas

\$13.00

*Five Ecuadorian empanadas filled with lamb stew, manaba cheese, seasoned guinea pig-style hen, and beef stew*

## Grilled oysters

\$ 19.00

*With tender Andean cheese and mountain herbs*

## SOUPS

### ★ **Locro (potato soup)**

**\$11.00**

*Andean soup made of Ecuadorian potatoes with soft cheese foam served with avocado and coriander*

### **Chicken soup**

**\$10.00**

*Homemade broth with pasta and seasonal vegetables*

• *gluten-free* •

### ★ **"Chupe" Prawn chowder**

**\$27.00**

*Sautéed vegetables, Andean corn, uchu chili pepper, cocolón cookie, prawns flambéed with brandy scented with rosemary and thyme. Finished in the oven*

• *gluten-free* •

### **Tomato soup**

**\$11.00**

*Roasted tomatoes in vegetable broth, parmesan cookie, seed biscuit, scented with basil, and traditional Andean pesto*

• *vegetarian* •

## RICE

**Creamy rice with manaba cheese** **\$18.00**

*Mushrooms from the mountains and green asparagus roasted in Andean herbs chimichurri, fresh tomato, and almonds*  
• vegetarian •

★ **Creamy rice casserole with shrimp and grilled octopus** **\$22.00**

*With sautéed corn in fine herbs olive oil*  
*Finished in the oven*

## PASTA

**Spinach and creole cheese ravioli** **\$22.00**

*Roasted prawn in Andean herbs sauce with nuts and green pesto emulsion*

★ **Fettuccine frutti di mare** **\$21.00**

*Seafood in béchamel sauce with sal prieta accompanied with coastal cheese and herbs*

Please let us know about any allergies or dietary restrictions.



## LONG-COOKING MEATS

### Lamb stew

\$19.00

*With yellow rice, fried sweet plantains, sliced avocado, and "criolla" sauce*

### ★ Osso buco (serves two)

\$49.00

*Andean potato puree, sautéed vegetables, and lightly toasted roast juice  
Finished in the oven*

### Braised pork ribs with naranjilla sauce and 60% toasted white corn chocolate

\$21.00

*Roast juice, grilled "chaucha" potatoes, and seasonal vegetables  
Finished in the oven*

## SEAFOOD\*\*\*

*\*\*\* "Seafood" and "From the mountains", served with two sides of your choice: steamed vegetables, french fries, green salad, or rice*

### Roasted sea bass

\$27.00

*In coconut sauce with sticky rice and sweet plantain crusted in "salprieda"*

Please let us know about any allergies or dietary restrictions.



## Grilled salmon

\$27.00

*Lemon butter, green asparagus, steamed spinach, and crispy green plantain*

## ★ Grilled octopus

\$33.00

*Grilled with fresh herb oil, organic tomato, and charcoal-roasted peppers*

*Finished in the oven*

• *gluten-free* •



## FROM THE MOUNTAINS\*\*\*

### Grilled steak (300 gr)

\$35.00

*National Angus with herb and eucalyptus mortar, organic baby vegetables,*

*Andean potato in pork soil, and green salad*

• *gluten-free* •

### Rib eye (400 gr)

\$34.00

*National Angus, with herb mortar and eucalyptus, buttered seasonal*

*vegetables, sticky sweet potato, and fresh organic salad*

• *gluten-free* •

Please let us know about any allergies or dietary restrictions.



**Grilled beef tenderloin  
(200 gr)**

**\$31.00**

*National Angus with baby organic vegetables, creamy Andean potato, and green salad*  
• gluten-free •

**Pork ham hock**

**\$31.00**

*Roasted in its juices, roasted vegetables, Andean potato in roasted pork powder, and Loja coffee sauce with 70% chocolate*  
• gluten-free •


**★ Pork belly**

**\$30.00**

*In Andean blueberry BBQ sauce, served with popcorn puree and fresh organic tomato salad*

**Roasted cauliflower in  
wood-fired oven**

**\$21.00**

*Seasoned roasted cauliflower steak with herb oil and plantain vinegar. Served with smoked avocado, seasonal vegetables, and Ecuadorian cocoa mucilage*  
• vegetarian • 

Please let us know about any allergies or dietary restrictions.



# AUTHOR'S CONTEMPORARY PIZZAS

*Original chef's recipe, exclusive to Panecillo: artisanal pizzas made with sourdough crust, premium ingredients, and mozzarella cheese, baked in a wood-fired oven*





## CONTEMPORARY PIZZA AUTHOR'S

### **De Luxe** **\$21.00**

*Grilled premium Angus beef steak, cherry tomato, basil oil, and pomodoro*


### **Prosciutto e funghi** **\$20.00**

*Sliced prosciutto ham and porcini mushroom with aioli, pomodoro, and basil*

### **Port'Alba 1738** **\$19.00**

*Pomodoro, oregano, garlic, creamy cheese, olive oil, and fresh basil leaves*  
• vegetarian •

### **Provencal vegetarian** **\$17.00**

*Bell peppers, cherry tomatoes, green olives, pink mushrooms, and Provencal herbs*  
• vegetarian • 

### **Andean** **\$20.00**

*Pomodoro, creamy Andean cheese, sautéed corn, sliced smoked trout, and basil*

### **Galician style octopus** **\$23.00**

*Battered octopus in butter with sliced cocoa beans, roasted onions, and basil*

# PANECILLO BURGERS

*On artisanal brioche-style bread  
topped with toasted parmesan cheese*



## “PANECCILLO” BURGERS

**Cheeseburger with edam cheese** **\$17.00**

*Brangus beef with Edam cheese, pickles, onion, smoked bacon, and rustic fried potatoes*

**Hamburger with provolone cheese on a pretzel bun** **\$17.00**

*Premium Brangus beef with mushrooms, onion, provolone cheese, smoked bacon, and rustic fried potatoes*

**Portobello mushroom hamburger** **\$16.00**

*Portobello mushrooms with onion, provolone cheese, and French fries*



## DESSERTS

### **Tiramisú**

**\$ 8.00**

*Mediterranean sponge cake  
moistened in Loja coffee*

### **Cacao experience**

**\$ 8.00**

*Quenelle of white cacao cream, 80%  
chocolate, baby banana on a cacao  
nibs soil, mint, and banana powder*

### **★ Creamy capuccino brownie**

**\$10.00**

*Three textures of brownie,  
accompanied by passion fruit cream  
and seasonal red berries*

### **Choco-banana**

**\$ 8.00**

*Chocolate cream with caramelized  
banana, red berries, and white milk  
jam cream*

### **Seasonal fruit salad**

**\$ 7.00**

*Tropical fruits scented with  
mint and ishpingo*

*• vegan • *

### **Traditional paila (handmade ice cream)**

**\$ 8.00**

*Choose your combination of flavors served  
in a bronze paila*

Our prices include taxes and service charges



## DESSERTS

### **Panecillo cone**

**\$9.00**

*Traditional flan with a touch of caramel and 70% chocolate, made in the pure Ecuadorian style*

*"Let's share sweetness together"*

### ★ **Cazuela manaba de frutos rojos (dos personas)**

**\$ 15.00**

*Masa quebrada, frutos rojos, helado de avena, sal prieta y nieve de queso*

### ★ **Cazuela pecana (dos personas)**

**\$ 15.00**

*Pie de pecana, helado de caramelo salado, polvo de maíz chillo y panela (caca de perro)*

Our prices include taxes and service charges





## MENU

ESPAÑOL

ENGLISH

GO QUITO  
HOTEL

[goquithotel.com](http://goquithotel.com)