

*Nuestros precios ya incluyen Impuestos.



CIELO VERDE

LODGE

Menú

Arte culinario en un paraíso tropical único.

DESAYUNOS

RATATOUILLE

\$10.00

Guiso de verduras de verano multicolor salteados con tomate, tocineta crujiente, cebollín fresco, huevos fritos montados, acompañado de pan fresco, café o agua aromática y jugo de temporada.

CIELO VERDE

\$8.00

Masa de tigrillo (verde y/o maduro) lampreado ligado con queso manaba servido con lomo salteado, huevos al gusto, café o agua aromática y jugo de temporada.

RANCHERO

\$8.00

Papa parmentier frita con champiñones flambeados servidos con chorizo, tomates deshidratados, huevos al gusto, acompañado de café, agua aromática y jugo de temporada.

AMERICANO

\$8.00

Pancakes de vainilla y arándanos bañados con mermelada hecha en casa de frutos rojos silvestres, servido con tocineta desgrasada, huevos a elección, acompañado de café, agua aromática y jugo de temporada.

NUTRI

\$7.00

Yogurt natural bañado con miel de abeja, mix de frutas, granola de la casa, tostadas integrales, acompañado de café, agua aromática y jugo de temporada.

CONTINENTAL

\$5.00

Pan, mermelada, mantequilla, huevos al gusto, vaso de jugo de fruta natural, café o agua aromática.
(Incluido en la tarifa de hospedaje)

SOPAS

LOCRO DE PAPA

Sopa ancestral andina, acompañada con queso y aguacate.

\$8.00

SANCOCHO DE RES O POLLO

Sopa tradicional ecuatoriana elaborada con tubérculos, pollo o res y verduras.

\$8.00

SOPA DE BOLAS DE VERDE CON CAMARÓN

Sopa nutritiva y típica de la zona que combina la frescura del verde con la riqueza del camarón.

\$9.00

PLATOS FUERTES

POLLO A LA CAZATORI

Filete de pollo a la parrilla en salsa marrón de tocino ahumado con hongos flameados al vino tinto, servido con papas fritas o en puré y vegetales asados. (220 gr.)

\$14.50

POLLO ESTOFADO

Pollo a cocción lenta con verduras y especias servido con arvejas perladas, acompañado de arroz de la casa, ensalada fresca, aguacate y maduros fritos. (¼ pollo)

\$11.00

POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo al grill aromatizada con limón amarillo asado y citroneta de rábanos acompañado de ensalada fresca y papas fritas o en puré. (220 gr)

\$12.00

BIFE DE CHORIZO

Entrecôte de res bañado en chimichurri ahumado de la casa servido con papas fritas o en puré y mixtura de vegetales asados.

\$16.00

*Bife angosto
(220 gr.)*

\$22.00

*Bife ancho
(400 gr.)*

LOMO A LA PIMIENTA

Medallón de lomo napado con salsa gravy a la pimienta servido con papas fritas o en puré y ensalada de la casa. (220 gr.)

\$15.00

CHURRASCO

Corte jugoso de lomo servido tradicionalmente con huevos fritos, papas a la francesa, aguacate y ensalada de la casa. (220 gr.)

\$15.00

LOMO EN SALSA DE CHAMPIGNONES

Lomo de res bañado en cremoso de champignones sobre lecho de puré de papa y vegetales al dente rostizados. (220 gr.)

\$16.00

CAMARONES CROCANTES

Camarones rebozados al panko servidos con dedos de yucas fritas y ensalada del chef. (300 gr.)

\$16.00

CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados en salsa cremosa de mantequilla y ajo servidos en canastas de verde crocante, acompañados con ensalada fresca y arroz de la casa. (300 gr.)

\$15.00

CAMARONES A LA PLANCHA

Camarones al fuego marinados en aceite de ajo y albahaca servidos con papas fritas y ensalada fresca de la casa. (300 gr.)

\$15.00

CAMARONES A LA DIABLA

Camarones salteados en salsa buffalo casera, servidos con arroz de la casa, dedos de verde fritos y ensalada fresca. (300 gr.)

\$15.00

RISOTTO CON PESCA EN SALSAS DE COCO

\$16.00

Filete de pez espada en salsa ligera de coco reposada sobre arroz meloso amariscado acompañado de maduros y crocantes de coco asado. (250 gr.)

PESCA EN SALSAS DE MARISCOS

\$16.00

Filete de pescado del día (espada o dorado) al grill cubierto en salsa de almeja blanca, mejillones, pulpo y cebras acompañado de mixtura de dedos de yucas y verdes. (220 gr.)

FETUCCINI A LA CARBONARA

\$13.00

Pasta fetuccini cocida al dente envuelta en suave salsa cremosa de guanciale y huevo, con un toque de pimienta negra molida al momento.

SPAGHETTI A LA BOLOGNESA

\$12.00

Pasta larga servida con ragú de bolognese tradicional italiano y generosa capa de queso parmesano.

CEVICHE JIPIJAPA

\$13.00

Camarones cebra y pescado dorado en leche de tigre con aroma de jengibre y acompañado con crocantes de verde y maíz tostado casero.

VEGETARIANO

MORRONES CON VEGETALES AL GRATÍN

\$10.50

Pimentón tatemado relleno de farsa de vegetales y mixtura de quesos gratinados al grill.

SPAGHETTI POMODORO Y VEGETALES

\$13.00

Pasta larga italiana envuelta en salsa pomodoro y vegetales asados al aroma de albahaca servidos con generosa capa de queso parmesano.

RISOTTO DE HONGOS Y VEGETALES

\$14.00

Arroz cremoso en cocción lenta servido con vegetales y hongos al wok cubierta con generosa capa de queso parmesano.

ENSALADA DEL CHOCÓ

\$10.00

Mix de vegetales y hortalizas del huerto conjugadas perfectamente con citroneta balsámica y crotones.

SNACKS

NACHOS A LA MEXICANA

Crujientes nachos acompañados con chili de carne, guacamole fresco, pico de gallo y crema agria.

Porción Jr. **\$ 5.50**
Porción Mega **\$ 15.00**

DEDOS DE POLLO

Pechuquines de pollo empanizados servidos con papas fritas y ensalada.

\$ 8.00

CHORIPAPAS

Papas a la francesa crujientes acompañadas de un mega chorizo argentino y aderezos de la casa.

\$ 8.00

ALITAS

Alitas en salsa bbq servidas con papas fritas y deditos de apio y zanahoria.

\$ 8.00

POSTRES

Tiramisú	\$7.00
Mousse de maracuyá con frutos rojos	\$7.00
Tartaleta de limón con helado	\$6.00
Crepes	\$5.50

BEBIDAS SOFT

Jugos de frutas naturales	\$2.50
Batidos de frutas naturales	\$4.00
Limonada con jengibre y hierba buena	\$2.25
Limonada con jamaica	\$2.25
Gaseosas	\$2.00
Cerveza club	\$4.50
Cerveza pilsener	\$3.50
Michelada	\$6.00
Agua sin gas	\$1.25
Agua mineral con gas	\$1.50
Café americano	\$2.00
Chocolate caliente	\$3.00
Agua aromática	\$2.00
Infusión	\$1.50

GUARNICIONES

Brochetas vegetales	\$4.50
Papitas fritas	\$3.00
Yucas fritas	\$3.00
Patacones	\$3.00
Maduros fritos	\$2.00
Puré de papa	\$4.00
Arroz de la casa	\$3.00
Porción de pan	\$3.00
Huevo frito	\$1.50
Guacamole	\$3.00



www.cieloverdelodge.ec



Cielo Verde Lodge