

PUYO - PASTAZA - ECUADOR

**EcoPark**  
Hostería Monte Selva

**Yumi**  
••• RESTAURANT •••  
**MENÚ**



# ENTRADAS

- ◆ **Pulpo al olivo** ..... \$6,00  
(150gr de finos cortes de pulpo salteados en aceite de oliva sobre un tulipán de tortilla de maíz con chips de papa y mayonesa de aceitunas negras)
- ◆ **Locro de papa** ..... \$5,50  
(Plato típico ecuatoriano a base de papa, queso y aguacate)
- ◆ **Sopa de pollo** ..... \$4,50  
(Pechuga, arveja, zanahoria y apio)
- ◆ **Maduro con sal prieta** ... \$5,00  
(Maduro asado con 100gr de carne, queso macabeo, y sal prieta con una salsa de aguacate)



# ENSALADAS

- ◆ **Cesar** ..... \$6,00  
(pollo a la plancha, lechuga, tocino, crotones, queso parmesano, tomates cherrys, hilos de zanahoria en salsa clásica)
- ◆ **Ecopark** ..... \$6,00  
(ensalada rusa sobre un tulipán de tortilla de maíz y atún)
- ◆ **Del Chef** ..... \$6,00  
(Base de lechuga, tomates cherrys, zanahoria, con un toque de Amazonía patasmuyo tostado y palmito, frutillas, aceitunas, trocitos de pollo y pan de ajo)



# PIQUEOS

- ◆ **Bandeja mar y tierra** ..... \$18,00  
(Patacón gigante relleno de papas fritas, 100gr de lomo, 100gr de pollo, camarones y embutidos rojo y blanco)
- ◆ **Chicharrón de mariscos** ..... \$12,00  
(300gr de mixtura apanada de pulpo, calamar, camarón, pescado rebozado, acompañado de salsa criolla de guacamole y yucas fritas)
- ◆ **Sánduche de Jamón y Queso** \_ \$5,00  
(Delicioso pan casero con queso mozzarella y jamón especial acompañado de papas rústicas)
- ◆ **Wrap de pollo** ..... \$6,00  
(Pechuga apanada, lechuga, tomate, cebollas y aguacate envuelto en una tortilla de maíz)
- ◆ **Alitas BBQ/ BÚFALO /** ..... \$6,50  
**MOSTAZA Y MIEL/**  
(4 muslitos de alitas rebosadas junto con su salsa, acompañado de papas fritas y ensalada fresca (lechuga, tomate, zanahoria y aros de cebolla))



# POLLO



- ◇ **Pollo al Ishpingo** ..... \$10,00  
(260gr de filete de pollo salteado con lascas de zanahoria, canela, pasas e ishpingo (flor de la canela))
- ◇ **Milanesa Napolitana** ..... \$10,00  
(180gr de filete apanado en salsas napolitana, jamón y gratín de queso)
- ◇ **Pollo salteado con vegetales** \$9,00  
(260 gr de pollo salteado al wok, con vegetales (zucchini, amarillo y verde, coliflor, brócoli, zanahoria y champiñones en salsa oriental))
- ◇ **Cordon Bleu** ..... \$10,00  
(200gr filete de pollo enrollado con queso y jamón, bañado en salsa de champiñón)

# CARNES

- ◇ **Picaña** ..... \$12,00  
(220gr acompañado de papas rústicas, chimichurri casero, y ensalada del huerto (lechuga, tomate, pepinillos e hilos de zanahoria))
- ◇ **Lomo Jaguar Azul** ..... \$13,00  
(250gr de lomo fino flameado con nuestro licor de la casa)
- ◇ **Lomo a las 3 Pimientas** ..... \$13,00  
(250gr de lomo fino con 3 tipos de pimentas)
- ◇ **Churrasco** ..... \$10,00  
(200gr lomo a la plancha, huevos fritos, ensalada fresca (lechuga, tomate, pepinillos e hilos de zanahoria) y aguacate, papas rústicas con arroz)
- ◇ **Filet Mignone** ..... \$13,00  
(220gr lomo fino envuelto en tocino, bañado en salsa de champiñón)



# PASTAS

- ◇ **Bolognesa** ..... \$10,00  
(200gr de pasta con exquisita salsa italiana de tomate y carne molida)
- ◇ **Fetuccini frutos del mar** \$13,00  
(200gr de fetuccini, armoniosa combinación de mixtura de mariscos)
- ◇ **Vegetariano** ..... \$9,00  
(Pasta con vegetales salteados, salsa napolitana y pan de ajo)
- ◇ **Carbonara** ..... \$9,00  
(Plato clásico de 200gr de pasta con lochas de tocino, salsa blanca, huevo y queso parmesano)

# CEVICHE

- ◇ **Jipijapa** ..... \$12,00  
(180gr mixtura de pescado, camarón, y pulpo marinados en limón y crema de mani)
- ◇ **Camarón** ..... \$9,00  
(180gr de camarón marinado en jugo de naranja y limón, cebollas, cilantro y salsa de tomate)
- ◇ **Tradicional Volquetero** .. \$7,00  
(Acompañado de chifles, chochos, maíz tostado, atún con un curtido de tomate y cebollas)



# MARISCOS

- ◇ **Camarones Apanados** ..... \$10,00  
(200gr de camarones apanados sobre una base de piña al grill acompañado de ensalada tropical con salsa clásica rosada y mostaza y miel)
- ◇ **Camarones al ajillo** ..... \$10,00  
(200 gr de camarones salteados al óleo, ajo, vino blanco y crema, sobre una base de verde y dedos de yuca)
- ◇ **Camarones a la plancha** ..... \$9,00  
**en salsa de mariscos**  
(200gr de camarones salteados con vino blanco, acompañado de un tostón de verde (verde entero frito estilo tulipán))



# PESCADOS

- ◇ **Trucha al horno** ..... \$13,00  
(300gr de trucha al horno rellena de mariscos acompañada de patacones y ensalada tropical (lechuga, mango, cebolla y aguacate))
- ◇ **Papillote de Tilapia** ..... \$12,00  
(180gr de filete de tilapia marinada con palmito y jengibre acompañado de dedos de yuca y ensalada tropical (lechuga, mango, cebolla y aguacate))
- ◇ **Tilapia en salsa de camarón** .. \$12,00  
(450gr de tilapia frita en salsa de camarón sobre un tostón de patacón y ensalada fresca (lechuga, hilos de zucchini, mango, palmito y aguacate) y yucas fritas))
- ◇ **Tradicional maito de tilapia** .. \$10,00  
(450gr de tilapia entera envuelto en hoja de bijao, acompañado de ensalada tropical (lechuga, hilos de zucchini, mango, palmito y aguacate) con deditos de yuca y patacones )



# HAMBURGUESAS



- ◇ **Clásica** ..... \$6,00  
(180gr de carne molida, lechuga, tomate, queso mozzarella, tocino, cebollas caramelizadas y salsa bbq)
- ◇ **Hawaiana** ..... \$7,00  
(180gr de carne molida, rodaja de piña al grill, lechuga, tomate, queso mozzarella, tocino, cebollas y salsa bbq)
- ◇ **La Jr.** ..... \$5,50  
(90gr de carne molida, lechuga, tomate, queso cheddar, jamón acompañado de papas fritas y ensalada fresca)

## PARA NIÑOS

- ◇ **Nuggets de pollo** ..... \$5,50  
(Lomitos de pollos rebosado, acompañado de papas fritas y ensalada fresca (lechuga, tomate, pepinillos e hilos de zanahoria))
- ◇ **Salchipapa** ..... \$4,00  
(Salchichas fritas en forma de pulpitos)
- ◇ **Papa chilli cheese** ..... \$6,00  
(100 gr de carne molina y queso fundido con papas frita)



## POSTRES

- ◇ **Torta humeda de chocolate** .. \$5,00  
(Bizcocho de cacao, humedecido con almíbar, crema de café, decorado con filigranas de chocolate)
- ◇ **Rosetón relleno de mousse de maracuyá** .. \$5,00  
(Rosa de mousse de maracuyá con chocolate blanco rosa acompañado de frutas de temporada)
- ◇ **Tiramisú** ..... \$5,00  
(Bizcotelas remojadas en café con una cremosidad de cacao semi amargo y café)
- ◇ **Brownie** ..... \$5,00  
(Bizcocho de chocolate con nueces y cocoa con helado)



# BEBIDAS

- ◇ Gaseosas ..... \$1,00
- ◇ Agua con gas ..... \$1,00
- ◇ Agua sin gas ..... \$1,00
- ◇ Gatorade ..... \$1,50
- ◇ Energizante ..... \$1,50



## REFRESCANTE

	<u>Vaso</u>	<u>Jarra</u>
◇ Jugo natural .....	\$2,50	\$6,00
◇ Guayusa .....	\$2,50	\$6,00
◇ Jamaica .....	\$2,50	\$6,00
◇ Té helado .....	\$2,50	\$6,00
◇ Limonada .....	\$2,50	\$6,00
◇ Limonada imperial .....	\$3,00	\$7,00

## CERVEZAS

- ◇ Pilsener ..... \$3,00
- ◇ Club ..... \$3,50
- ◇ Corona ..... \$4,00



## BEBIDAS FRÍAS

- ◇ Frappe ..... \$2,50
- ◇ Batido ..... \$2,50

# ESPECIALIDAD

◆ Parrillada Ecopark ----- \$22,00

(chuletón, lomo de falda, pollo, chorizo parrillero rojo, blanco, maduro frito, papas y dedos de yuca)

◆ Camarones al ajillo -- \$10,00

(200 gr de camarones salteados al óleo, ajo, vino blanco y crema, sobre una base de verde y dedos de yuca)



◆ Lomo Jaguar ----- \$13,00  
Azul

(250gr de lomo fino flameado con nuestro licor de la casa)

◆ Pollo al Ishpingo ----- \$10,00

(260gr de filete de pollo salteado con lascas de zanahoria, canela, pasas e ishpingo (flor de la canela))



