BALANDRA®
HOTEL

Bienvenidos.

Nuestra cocina está hecha de mar y de leña, de hileras de maizales, de plátano verde, de tomatillo silvestre, de cilantro de pozo, de mil historias y de mil memorias.

Nuestra cocina inunda los sentidos y, en cada bocado, arranca suspiros. A nuestra cocina la precisan las ansias de paladares propios y extraños.

Nuestra cocina tiene historias de abuelos y alma montubia, generosa siempre, cálida como ninguna.

La cocina manabita, a la que rendimos tributo con esta carta, es una fiesta para los sentidos de comensales ávidos de degustar un plato inolvidable.

EL FARO
RESTAURANTE

banco del austro

CEVICHES

PESCA BLANCA DEL DÍA	9,90
CAMARÓN	9,90
MIXTO (3 OPCIONES)	14,00
PULPO A LA PARRILLA	14,25
AFRODISÍACO MARINERO Camarón, calamar baby, pulpo, picudo y langostino.	15,90
CEVICHE DE PALMITO ***(VEGETARIANO)*** Con tierra de garbanzo.	9,00

SALSAS A ELEGIR

Salsa roja tradicional | Salsa blanca de cítricos | Salsa de maní tostado al estilo Jipijapa | Salsa de coco y jengibre

Todos nuestros ceviches vienen acompañados de **chifle o patacones.**

Precios no incluyen impuestos





PARA COMPARTIR

BUNQUE MANABA — 11,90

Bolón mixto de verde, chicharrón y queso, panes de almidón fritos, empanadas de longaniza, rollitos montubios servidos con ají de la casa, pico de gallo y miel de panela.

ANTOJITOS BALANDRA — 21,90

Pincho de camarón al grill, chicharrón de pescado, calamar, camarón al ajillo, conchas asadas, servido con patacones, salsa verde, salsa limeña y ensalada de la casa.

PIQUEO LIGHT — 11,90

Canapés de camarones asados con salsa de aguacate, ajo ahumado, canapés de costillas de cerdo con chutney de mango, romesco y chimichurri de maracuyá, acompañado con champiñones rellenos de verduras gratinadas.

TABLA DE FIAMBRE — 14,90

Variedad de frutos secos, quesos maduros, frutillas, jamón de pavo, tomates, aceitunas jamón serrano, acompañado con pan de la casa y mermelada de frutilla con tocino.

Todas las opciones son para compartir **entre 2 personas.**

Precios no incluyen impuestos

SÁNDWICHES DE LA CASA

SÁNDWICH DE COSTILLA — 8,25
Costillas marinadas en cerveza, pan ciabatta con mantequilla de ajo ahumado, chutney de mango, lechuga orgánica y pico de gallo.

SÁNDWICH DE ROAST BEEF — 9,50
Con rebanadas de roast beef, queso holandés, cebolla caramelizada y mantequilla de ajo negro.

CLUB SÁNDWICH — 8,00
Pechuga de pollo a la parrilla, pan de molde, lechuga romana, tomates frescos, tocino crocante, queso holandés con salsa tártara.

WRAP *(VEGETARIANO)* — 6,90
Con espárragos, lechuga, pimientos escalibados, zucchini al grill, acompañado de puré de arveja.

HAMBURGUESA DE RES — 8,50
Carne Brangus 100% de res, con pan brioche de hierbas, cebolla caramelizada, huevo, tocino crocante y queso holandés.

SÁNDWICH MIXTO — 6,50
Jamón, queso holandés, pan de molde, acompañado de salsas de la casa.

SÁNDWICH DE JAMÓN DE PAVO — 8,90
Rebanadas de jamón de pavo, pan focaccia, cebollas caramelizadas, salsa miel y mostaza, queso mozzarella.

GUARNICIONES A ELEGIR

Papas fritas | Yucas

Precios no incluyen impuestos





ENSALADAS Y ENTRADAS

ANTIPASTO DE LEGUMBRES — 7,90
(VEGETARIANO)
Con queso holandés, vinagreta de almendras tostadas, lechugas hidropónicas.

ENSALADA MEDITERRÁNEA — 7,90
(VEGETARIANO)
Con manzanas asadas, tomates cherry, trilogía de lechugas, crutones, higos y hongos frescos, con aderezo de maracuyá.

ENSALADA CÉSAR — 8,90
Pollo a la parrilla o camarones a la plancha.
Aderezo tradicional, queso parmesano y crutones de focaccia.

CARPACCIO DE CORVINA CURADA — 11,90
Corvina curada con sal y hierbas, leche de coco , maracuyá, pepino agridulce, tomates, pimiento tatemado, gel de aguacate, salsa acevichada, acompañado de pan de la casa.

ATÚN AKAMI TROPICAL — 8,90
Atún de exportación marinado con cítricos, acompañado de yuca crocante, mango, maracuyá, crema de cilantro, tomate cherry y leche de coco.

CROCANTE DE FOCCACIA Y CAMARONES — 7,90
Camarones en salsa acevichada oriental y gel de aguacate.

Precios no incluyen impuestos

A NUESTRA MANERA

(COCINA MANABITA Y SOPAS)

CREMA BALANDRA 7,50
(VEGETARIANO)
Espinaca, tomates frescos, acompañado con crocante de ajo negro y aceite de naranja.

VICHE DEL PACÍFICO 8,90
Albacora, langostino con yuca, maduros, camote servido con arroz blanco de leña.

SOPA DE POLLO 7,00
Pechuga de pollo con vegetales criollos, papa andina y fideos.

SOPA DE MURICO 9,90
Con verde y yuca, servido con arroz blanco de leña.

SOPA MARINERA 15,90
Camarón, calamar, pulpo, pescado, conchas y langostino, verduras frescas, acompañado de arroz.

CALDO DE GALLINA CON YUCA 9,90
Gallinas criadas libres en campiñas manabas, servido con arroz blanco de leña.

CAZUELA DE MARISCOS 12,25
Albacora, pulpo, camarón, servida con arroz blanco y limón fresco.

ARROZ CON LONGANIZA AHUMADA 8,90
Longaniza con frejol de temporada, rollitos montubios y aguacate.

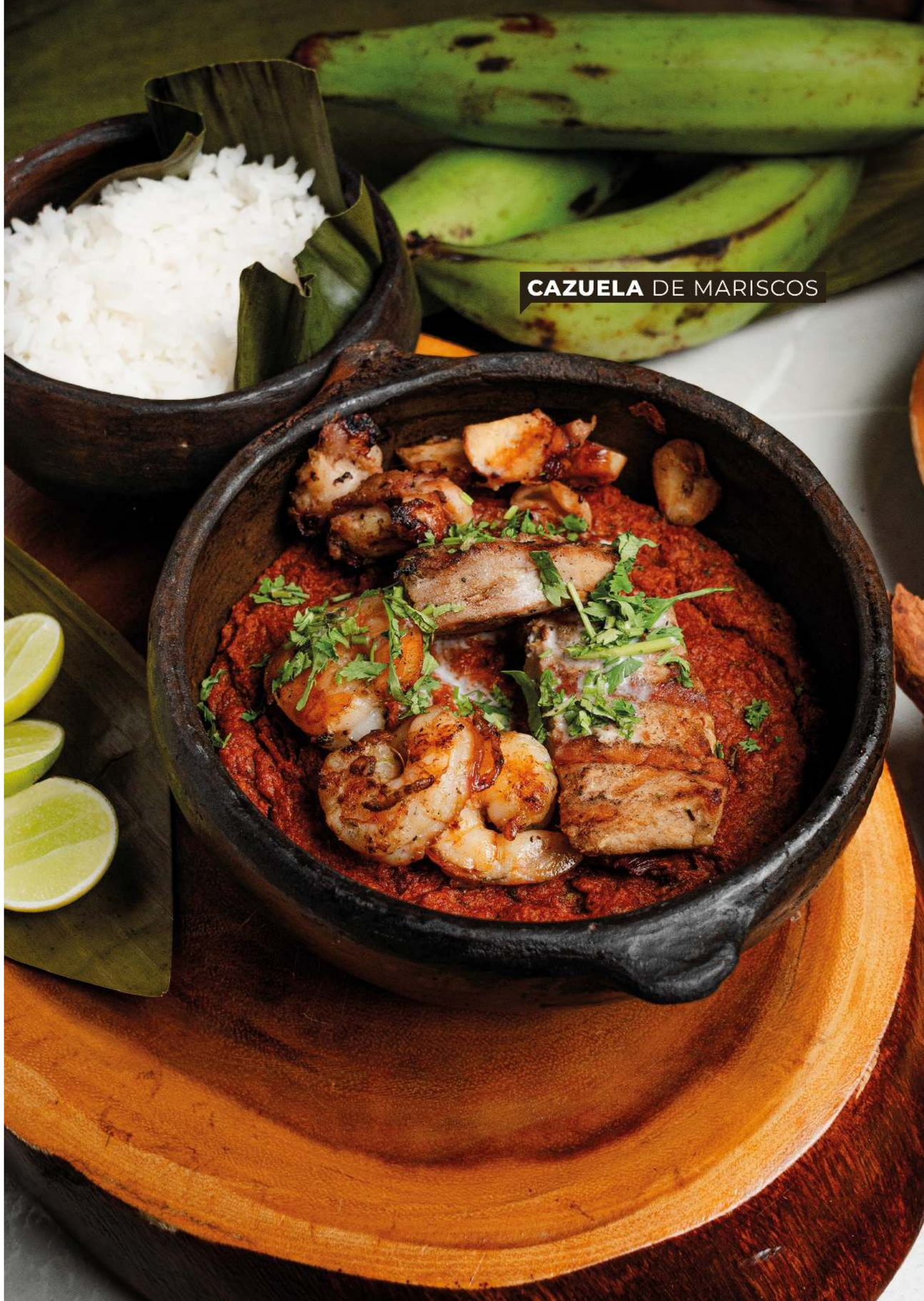
TONGA MANABITA 10,50
Gallina criolla, maní, maduros, arroz, con ají de la casa.

ARROZ MARINERO 14,50
Pulpo, calamar, conchas, langostino, camarón servido con aguacate y rollitos montubios.

ARROZ CON CAMARÓN 12,50
Camarones 200 gr servido con aguacate y rollitos montubios.

CAMARONES CRUJIENTES EN PANKO 12,90
Camarones servidos con patacones, ensalada de la casa y salsa de coco al estilo Jipijapa.

Precios no incluyen impuestos





PESCA Y MARISCOS

DORADO GRATINADO CON CANGREJO Y CAMARÓN — 15,90
Dorado de 200gr a la plancha, gratinado con queso, cubierto con una salsa de cangrejo, camarón, acompañado con risotto de remolacha y champiñones.

MURICO A LA CHILLANGUA — 16,50
Murico de 200gr a la plancha, hilos de papas y aderezo de chillangua con chimichurri de maracuyá, pimientos asados, acompañado con risotto a los cuatro quesos.

CORVINA EN MANTEQUILLA TOSTADA — 16,90
Corvina 300 gr con cremoso de quinua, maní quebrado en salsa encocada y verduras al vapor.

CORVINA A LA PLANCHA/APANADA — 16,90
Corvina 300 gr servido con arroz, patacones y ensalada de la casa.

CAMOTILLO — 18,90
Servido con patacones y salsa criolla.

DORADO ENVUELTO EN HOJA DE PLATANO AHUMADO — 14,50
Dorado de 200gr, servido con maduros asados y verduras al grill.

ATÚN ALETA AMARILLA — 16,00
Atún manabita de exportación 200 gr con escabeche de verduras, pimientos ahumados y arroz cremoso de limón.

PESCADO DEL DÍA AL VACÍO — 16,90
Filete de pescado 200gr de temporada, con hortalizas al grill acompañado de papas caramelizadas, manzana e higos, con chimichurri de la casa y salsa acevichada.

CREMOSO DE MARISCOS — 14,25
Calamar, camarón, conchas y langostinos con risotto.

PULPO AL GRILL — 16,90
Pulpo 170 gr con papas en confit y salsa acevichada.

ASOPADO DE MARISCOS — 17,50
Camarón, calamar, pulpo, pescado, conchas y langostino cocolón, salsa de coco, salsa roja.

ZARZUELA DE MARISCOS — 28,00
(2 PERSONAS)
Camarónes, langostinos, calamares, almejas, pescado murico, integrados en un guiso tradicional español en una salsa roja de aromas, acompañado con pan focaccia.

Precios no incluyen impuestos

NUESTRA PARRILLA Y PLANCHA

BIFE ANGOSTO 17,50
Bife 300 gr corte uruguayo con papas fritas y verduras glaseadas.

PICAÑA IMPORTADA 18,90
Picaña 350 gr con papas fritas, acompañado con chimichurri y ensalada de la casa.

LOMO FINO DE RES AL HORNO 16,50
Lomo 250 gr con lasaña de maduro, pesto de semillas de zapallo y verduras glaseadas.

COSTILLAS DE CERDO 17,50
Costillas 300 gr san Luis marinadas con cerveza, vinagre de guineo, acompañadas con papas fritas y ensalada de la casa.

PECHUGA DE POLLO CON SALSA BEURRE BLANCO 11,90
Pechuga de pollo 300 gr cocinada al vacío, con puré de zanahoria al horno, quinua crocante, aceite de naranja y verduras confitadas.

POLLO A LA PARRILLA 11,90
Pechuga de 300 gr acompañado con ensalada de la casa y papas fritas.

PARRILLADA DE CARNE PERSONAL 19,90
Lomo fino, pollo, longaniza, morcilla, costillas a la brasa, acompañado de choclo con queso manaba, papas salteadas, chimichurri y ensalada de la casa.

PARRILLADA MIXTA 37,50
(2 PERSONAS)
Parrillada mar y tierra, lomo fino, longaniza, morcilla a la brasa, langostinos, conchas, camarón, calamar y pescado, acompañado de choclo con queso manaba, papas salteadas y chimichurri con ensalada de la casa.

GUARNICIONES A ELEGIR

Puede cambiar la guarnición incluida por cualquiera de las siguientes opciones:

Papas fritas | Papas chaucha | Moro de choclo

Excepto las parrilladas.

Precios no incluyen impuestos





PASTA Y RISOTTOS

RISOTTO DE CAMARONES ASADOS — 14,50
Camarones 200 gr con vino rosé y limón confitado.

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES — 14,90
(VEGETARIANO)
Con escamas de parmesano y cebollín.

FETTUCCINE CON LANGOSTINOS A LA PARRILLA — 13,90
Langostinos, tinta de calamar, cebolla, vino, queso, crocante de papa y rábanos marinados.

ESPAGUETI CON FRUTOS DEL MAR — 15,90
Calamar, pescado, almejas, camarón con salsa roja y ralladura de limón.

FETUCHINE CON SALSA CARBONARA — 13,90
Tocino y crocante de queso.

Precios no incluyen impuestos

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

DEDITOS DE PESCADO APANADOS — 6,90
Dorado 100 gr, papas fritas y salsas de la casa.

POLLO EN BASTONES A LA PLANCHA — 6,90
Pechuga 150 gr, papas fritas y salsa de la casa.

NUGGETS DE POLLO — 6,90
Nuggets 140 gr, papas fritas y salsa de la casa.

MINI PIZZA — 6,90
Jamón, queso, tomate, papas fritas y salsa de la casa.

MINI HAMBURGUESA — 6,50
Carne de res 100 gr con lechuga fresca, tomate, queso holandés, papas fritas y salsas de la casa.

SALCHICHAS CROCANTES — 6,50
Rondeles de salchichas 110 gr, papas fritas y salsa de la casa.

Precios no incluyen impuestos





POSTRES

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS — 4,50
Salsa de frutos rojos y crocante de vainilla.

ÓPERA CLÁSICA — 4,50
Chocolate y coulis de frutos rojos.

MOUSSE DE VAINILLA Y CAFÉ — 4,00
Glaseada con rocher, sobre tierra de vainilla.

CREMOSO DE MARACUMANGO — 4,00
Con ganache de chocolate, mallas crocantes y gel de maracuyá.

PIE DE ALMENDRAS — 4,50
Con helado de limón.

TORTA DE ZANAHORIA — 4,50
Con crema de queso.

TIRAMISÚ CLÁSICO — 4,50
Café, vainilla y dedos de damas.

HELADOS ARTESANALES

CHOCOLATE CLÁSICO	4,00
COCO	4,00
VAINILLA	3,50
FRUTILLA	3,50
LIMÓN	4,00

Todos los helados vienen con **jalea de salsa toffee y tierra de vainilla.**

Precios no incluyen impuestos

BEBIDAS FRÍAS

JUGO DE LA CASA	2,50
JARRA DE JUGO	12,00
JUGO FROZEN	3,80
SMOOTHIES	4,25
LIMONADA IMPERIAL	2,50
JARRA LIMONADA IMPERIAL	13,00
LIMONADA DE SABORES (Coco, hierba buena, menta)	2,90
COCA COLA 500 ML	2,50
COCA COLA LIGHT/ZERO 500 ML	2,50
GASEOSAS SABORES 300 ML	1,50
AGUA CON GAS 500 ML	2,50
AGUA NATURAL	1,50
FUZE TEA	2,50
RED BULL	3,75
GATORADE	2,25

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE CALIENTE	2,25
CAPUCHINO	2,50
MOCACHINO	2,50
CAFÉ CON LECHE	2,25
CAFÉ EXPRESO	2,00
CAFÉ AMERICANO	1,90
AROMÁTICAS	1,25

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	6,00
CAMPARY	6,00

DIGESTIVOS

CREMA BAILEYS	6,50
AMARETTO DISARONNO	6,50
TRIPLUN LUXARDO	6,50
SAMBUCA	4,00

Precios no incluyen impuestos

CERVEZAS

IMPORTADAS

CORONA	4,25
STELLA ARTOIS	4,25
MODELO	4,50
MICHELADA IMPORTADA	5,50

NACIONALES

CLUB VERDE	2,90
PILSENER REGULAR	2,90
MICHELADA NACIONAL	3,90

GIN

VASO		BOTELLA	
BEEFEATER	5,50	BEEFEATER	55,00
TANQUERAY	5,50	TANQUERAY	55,00

WHISKY

VASO		BOTELLA	
JACK DANIELS	10,50	JACK DANIELS	105,00
JOHNNIE WALKER BLACK	9,90	JOHNNIE WALKER BLACK	95,00
BUCHANAN´S	9,90	BUCHANANS	95,00
OLD PARR	9,90	OLD PARR	95,00
CHIVAS REGAL	9,90	CHIVAS REGAL	95,00
JOHNNIE WALKER RED	6,50	JOHNNIE WALKER RED	60,00

VODKA

VASO		BOTELLA	
GREY GOOSE	6,90	GREY GOOSE	65,00
ABSOLUT	5,50	ABSOLUT	48,00
SMIRNOFF	4,50	SMIRNOFF	36,00

RON

VASO		BOTELLA	
DIPLOMÁTICO MANTUANO	6,00	DIPLOMÁTICO MANTUANO	55,00
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	5,50	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	50,00

TEQUILA

VASO		BOTELLA	
JOSÉ CUERVO DORADO ESPECIAL	7,75	JOSÉ CUERVO DORADO ESPECIAL	79,00
TEQUILA GRAN MALO	6,25	TEQUILA GRAN MALO	55,00

Precios no incluyen impuestos



CÓCTELES CLÁSICOS

NEGRONI Campari, vermouth, gin	8,90	PISCO SOUR Pisco, zumo de limón	7,00
PIÑA COLADA Ron, coco, piña	7,00	MOJITO CUBANO Ron, hierbabuena	6,50
SALTAMONTES Ron, licor de menta	7,00	CUBA LIBRE Ron, coca cola, zumo limón	4,75
MARGARITA CLASICA Tequila, triple sec, limón	7,00	GIN TONIC Gin, agua tónica	6,50

CÓCTELES DE AUTOR

FRUTOS DEL BOSQUE Gin, arandanos, mora, frambuesa	6,50
BRISA BALANDRA Tequila, piña	6,00
HECHIZO DEL FARO Ron, jengibre, flor de jamaica	5,50
ESPRESSO MARTINI Gin, vermouth, café expreso	7,00

CÓCTELES DE CONTEMPORÁNEOS

MARGARITA DE MARACUYA Tequila, triple sec	7,00
MOSCOW MULE Vodka, jengibre, gingerbeer	7,00
PALOMA Tequila, limón, toronja	6,50

Precios no incluyen impuestos

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

PIÑA COLADA Piña, coco, leche condensada	5,50
BRISA TROPICAL Limón, coco, leche condensada	5,50
JAMAICA FRESH Flor de jamaica, limón, jengribre	5,00

VINOS ESPUMANTES

HENKELL DRY SEC	33,00
BERONIA ROSÉ	32,00
PROVETTO DEMI SEC / BRUT	25,50
PROVETTO ROSÉ	25,50

VINOS BLANCOS

VINO DE LA CASA COPA	4,90
CLERICOT COPA	5,75
CLERICOT JARRA	27,00
CASILLERO DEL DIABLO SUAVIGNON	35,00
BERONIA VERDEJO RUEDA	32,00
MAIPO SAUVIGNON	25,00

VINOS TINTOS

VINO DE LA CASA COPA	4,90
SANGRIA COPA	5,75
SANGRIA JARRA	27,00
BERONA CRIANZA	38,00
CASILLERO DEL DIABLO RED BLEND	36,00
CALVET RESERVA MERLOT CABERNET SAUVIGNON	29,50
MAIPO CABERNET SUAVIGNON	25,00

Precios no incluyen impuestos



BALANDRA® HOTEL

EL FARO • RESTAURANTE •

Contacto.

@Balandra_hotel

Balandra Hotel

(+593) 99 596 2120

balandrahotel.com