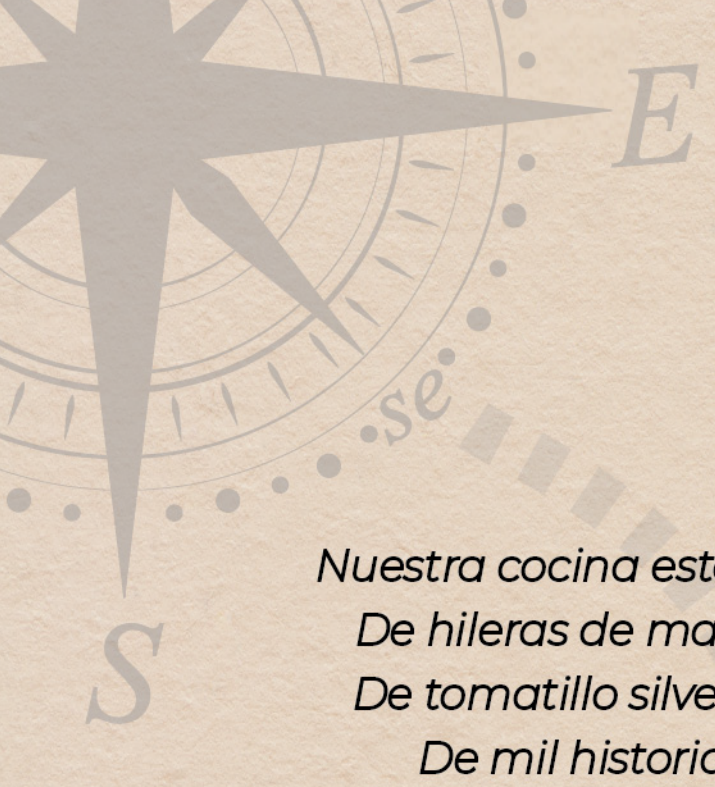




EL FARO[®]
★ RESTAURANTE ★

COCINA PARA LOS SENTIDOS



*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 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.*

¡Bienvenidos!



CEVICHES ICHES

Cuenta la historia que el ceviche nace con la concha Spondylus Príncipe, conocida como mullo o manjar de los dioses, "iche significa comida o maní en lengua ancestral pescadora manabita"

TODOS NUESTROS CEVICHES VIENEN ACOMPAÑADOS CON AJÍ ARTESANAL Y YUCA, CHIFLE O PATACONES

• Pesca blanca del día	\$ 8,50
• Camarón	\$ 9,00
• Mixto (3 opciones)	\$ 12,00
• Pulpo	\$ 13,90
• Concha	\$ 9,50

SALSAS A ELEGIR

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



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

PARA COMPARTIR

TODAS LAS OPCIONES SON PARA 2 PERSONAS

•BUNQUE MANABA

\$ 10,90

Torta de verde con maní y cerdo, panes de almidón fritos, empanadas de longaniza, rollitos montubios servidos con ají de vinagre de guineo, pico de gallo y miel de panela.

•ANTOJITOS CANOEROS

\$ 21,90

Calamar rebozado, pescado empanizado con panco y uñas de cangrejo tempura servidos con salsa de ají, salsa criolla, salsa tártara y patacones

•PIQUEO LIGHT

\$ 10,90

Canapé de camarones asados con salsa de aguacate y ajo ahumado, canapé de costillas de cerdo con chutney de mango con romesco y chimichurri de maracuyá acompañado con champiñones rellenos gratinados.



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

SÁNDWICHES DE LA CASA

• SANDWICH DE COSTILLA

\$ 7,90

Con mantequilla de ajo ahumado con chutney de mango, lechuga orgánica y pico de gallo

• SANDWICH DE ROAST BEEF

\$ 9,50

Con rebanadas de roastbeef, queso manchego, cebolla caramelizada y mantequilla de ajo negro

• CLUB SANDWICH

\$ 7,50

Pan de molde, pechuga de pollo a la parrilla, lechuga romana, tomates frescos y ensaladilla de huevo con tocino crocante

• WRAP VEGETARIANO

\$ 6,90

Con espárragos, lechuga, pimiento escalibado, berenjena y hummus

• HAMBURGUESA DE RES

\$ 7,25

Carne 100% de res con brioche de hierbas, cebollas caramelizadas, tocino crocante y queso tilsiter



GUARNICIONES A ELEGIR

• Papas fritas | Camote chips | Yuca.



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

ENSALADAS Y ENTRADAS

•ANTIPASTO DE LEGUMBRES \$ 7,25
(VEGETARIANO)

Con queso de cabra, vinagreta de almendras tostadas con lechugas hidropónicas

•ENSALADA MEDITERRÁNEA \$ 7,50
(VEGETARIANO)

Con manzanas asadas, tomates cherries, triologías de lechugas, crutones, higos y hongos frescos con aderezo de maracuyá.

•ENSALADA CAESAR

Pollo a la parrilla

\$ 8,50

Camarones a la plancha

\$ 8,90

Aderezo tradicional, parmesano y crutones de focaccia

•CARPACCIO DE PULPO \$ 11,25

Con hinojo fresco y marinada de tomatillo silvestre

•ROLLITOS CRUJIENTES "SPRING ROLL" DE GALLINA CRIOLLA \$ 8,50

En Teriyaki de naranjilla

•ATÚN AHUMADO \$ 8,00

Verduritas asadas, papas confitadas con sal prieta en vinagreta de yogurt

•PICANTE DE YUCA \$ 7,90

Con tartar de atún del Pacífico y ajf fresco

•COCTEL DE CAMARONES \$ 7,25

Acevichado al estilo Jipijapa



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

A NUESTRA MANERA

•CREMA BALANDRA

(VEGETARIANA)

Con espinaca y tomates frescos, acompañado con crocante de ajo negro y aceite de naranja

\$ 6,90

•VICHE DEL PACÍFICO

Con yuca, maduro, zapallo y camote, servido con arroz blanco de leña

\$ 8,50

•SOPA DE POLLO

Con vegetales criollos, papa andina y fideos

\$ 6,50

•SOPA DE MURICO

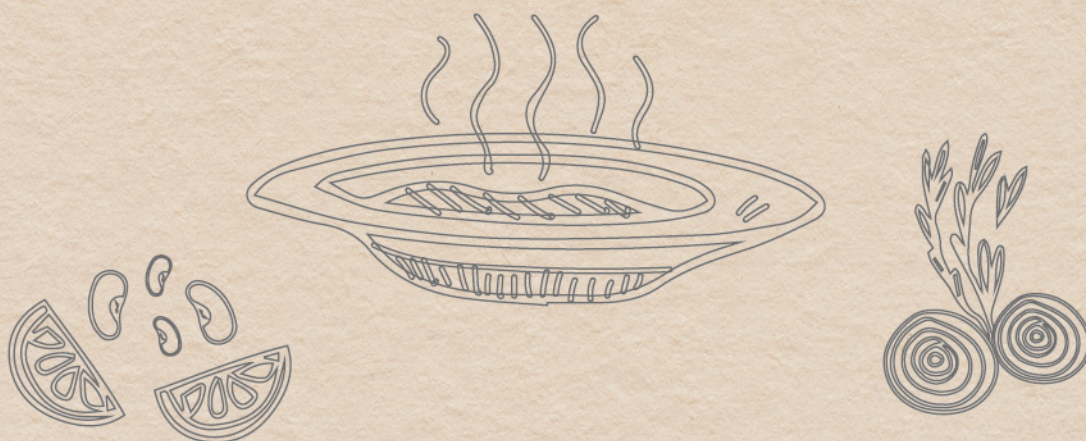
Con verde y yuca, servido con arroz blanco de leña y patacones

\$ 9,50

•LOCRO ANDINO

Con pan de ajo ahumado

\$ 6,50



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

COCINA LOCAL

·CALDO DE GALLINA CON YUCA

\$ 7,90

Criadas libres en campiñas manabas servido con arroz blanco de leña

·CAZUELA DE MARISCOS AL HORNO

\$ 10,90

Servida con arroz blanco y limón fresco

·ARROZ CON LONGANIZA AHUMADA

\$ 7,90

Con frijolitos de temporada y rollitos montubios

·TONGA MANABITA

\$ 7,90

Con ajf de vinagre de guineo

·ARROZ MARINERO

\$ 12,50

Servido con aguacate y marabaja de maduro

·ARROZ CON CAMARÓN

\$ 10,50

Servido con aguacate y marabaja de maduro

·CAMARONES CRUJIENTES EN PANCO

\$ 10,90

Con salsa de coco al estilo Jipijapa, servido con arroz blanco de leña

*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio



NUESTRA PARRILLA Y PLANCHA

• BIFE ANGOSTO 300GR

\$ 16,90

Con papas fritas y verduras glaseadas en salsa de pimienta verde

• PICAÑA 350GR

\$ 16,50

Con papas chauchas asadas, cebollas caramelizadas, acompañado con chimichurri de la casa y ensalada de la casa

• LOMO FINO DE RES AL HORNO 250GR

\$ 15,50

Con lasaña de maduro y pesto de semillas de zapallo

• COSTILLAS DE CERDO 300GR

\$ 15,50

Marinadas en vinagre de guineo y cerveza, acompañadas con papas fritas, hilos de camotes y kimchi de verduras

• PECHUGA DE POLLO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS 300GR

\$ 10,90

Con espárragos, quinua crocante y beurre blanc de hojas de mandarina

• PARRILLADA DE CARNES (PERSONAL)

\$ 17,50

Selección de carnes rojas, pollo, longaniza, morcilla y costillas a la brasa acompañadas de choclo con queso manaba, papas chauchas salteadas, camote con salsa de queso y ensalada de la casa

• PARRILLADA MIXTA (2 PERSONAS)

\$ 35,50

Parrillada mar y tierra: carnes rojas, longaniza, morcilla a la brasa y variedad de mariscos acompañados de choclo con queso manaba, papas chauchas salteadas, camote con salsa de queso y ensalada de la casa



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

PESCA Y MARISCOS

•CAMOTILLO AL ESTILO EL FARO

\$ 16,50

Servido con patacones, salsa criolla y arroz blanco

•PAPILLOTE DE DORADO

\$ 13,50

Filete de 200 gr de dorado envuelto con hojas de plátano, verduras frescas, mantequilla de ajo ahumado, servido con arroz de leña y marabaja de maduro.

•PESCADO COCIDO AL VACÍO

\$ 13,90

Filete de 200 gr de pescado de temporada con hortalizas, acompañado con papas caramelizadas, manzana, zuquini e higos grillados con chimichurri de la casa y salsa romesco

•CREMOSO DE MARISCOS

\$ 12,50

Risotto con calamar, camarón, conchas y langostinos acompañados con crocante de maíz



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

PESCA Y MARISCOS

•PULPO AL GRILL

\$ 15,90

Con ensaladita tibia de choclo tierno y escabeche de pimientos

•DORADO GRATINADO CON CANGREJO Y CAMARÓN

\$ 14,90

Filete de 200 gr de pescado a la plancha gratinado con queso cubierto con una deliciosa salsa de cangrejo y camarón, acompañado con risotto de remolacha y champiñones

•SALMÓN CON ROESTI DE MADURO Y CAMOTE

\$ 16,50

Con champiñones glaseados, emulsión de chochos y limón amarillo

•MURICO A LA CHILLANGUA

\$ 15,90

Filete de 200 gr de pescado a la plancha con pimientos asados, hilos de yuca y aderezo de chillangua y chimichurri, acompañado con risotto a los cuatro quesos.

•CORVINA COCINADA EN MANTEQUILLA TOSTADA

\$ 14,50

Con quinoa cremosa, maní quebrado en salsa encocada, teja crocante y aguacate



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

PASTAS Y RISOTTOS

•RISOTTO DE CAMARONES ASADOS \$ 13,50

Con vino rosette y limón confitado

•FETUCCINI DE TINTA DE CALAMAR \$ 12,90

Con langostinos a la parrilla, chimichurri de maracuyá, crocante de zanahoria y rábanos marinados

•ESPAGUETI FRUTOS DEL MAR \$ 12,50

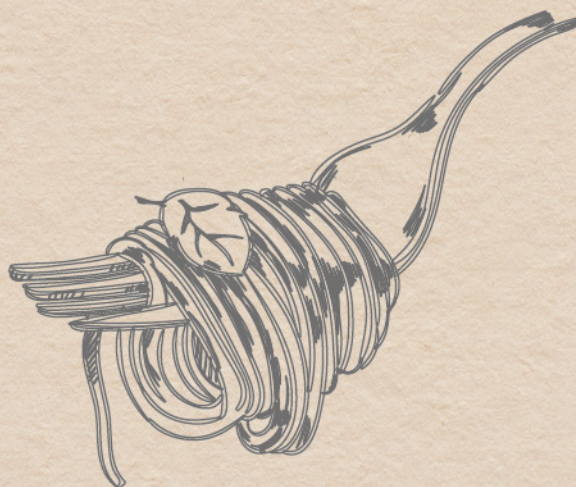
Mix de mariscos salteados con vegetales, crema y vino

•RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES \$ 12,50

Con escamas de parmesano y cebollín

•FETUCCINI CON SALSA CARBONARA \$ 11,90

Y miga de chistorra



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

• DEDITOS DE PESCADO APANADOS

\$ 6,50

*Trozos de pescado en bastones apanados
acompañados con papas fritas y salsa tártara*

• POLLO EN BASTONES A LA PLANCHA

\$ 6,25

*Trozos de pollo acompañados con papas fritas
y salsa tártara*

• NUGGETS DE POLLO

\$ 6,25

Acompañadas con papas fritas y salsa rosada

• MINI PIZZA NAPOLITANA

\$ 5,90

*Con trozos de jamón, tomate, queso
acompañados con papas fritas y salsa rosada*

• MINI HAMBURGUESA

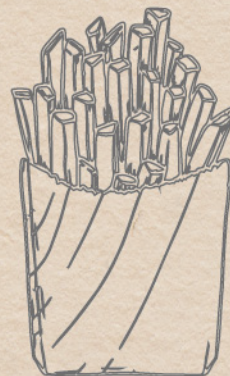
\$ 5,90

*Con lechuga fresca, tomate y queso cheddar
acompañada con papas fritas*

• SALCHICHAS CROCANTES

\$ 5,90

*Rondeles de salchichas acompañados con
papas fritas y salsa rosada*



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

COCINA DULCE

•TORTA NEW YORK DE FRUTOS ROJOS

\$ 4,50

Con tierra de vainilla, coulis de frutos rojos y terciopelo

•NUBE BLUE DE MENTA

\$ 4,50

Con tierra de chocolate y crema con cardamomo

•ÓPERA CLÁSICA

\$ 4,50

Con crema de café y frambuesas frescas

•ECLAIR CON CREMA DE MOCCA

\$ 3,90

Con rocher, crema de café y tierra de vainilla

•QUESADILLA CON DULCE DE LECHE

\$ 3,90

Con helado de taxo y salsa toffe

•CREMOSO DE MARACUMANGO

\$ 3,90

Con ganache de chocolate, mayas crocantes y gel de maracuyá



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio

CREMOSOS BAJO CERO

**TODOS LOS POSTRES VIENEN CON JALEA DE
SALSA TOFFEE Y TIERRA DE VAINILLA**

•CHOCOLATE ESPECIADO	\$ 3,90
•COCO	\$ 3,90
•HELADO DE TEMPORADA	\$ 3,25
•CHOCOLATE CLÁSICO	\$ 3,25
•VAINILLA	\$ 3,25
•FRUTILLA	\$ 3,25
•TAXO	\$ 3,25



*Precios no incluyen el 12% de IVA y el 10% de servicio