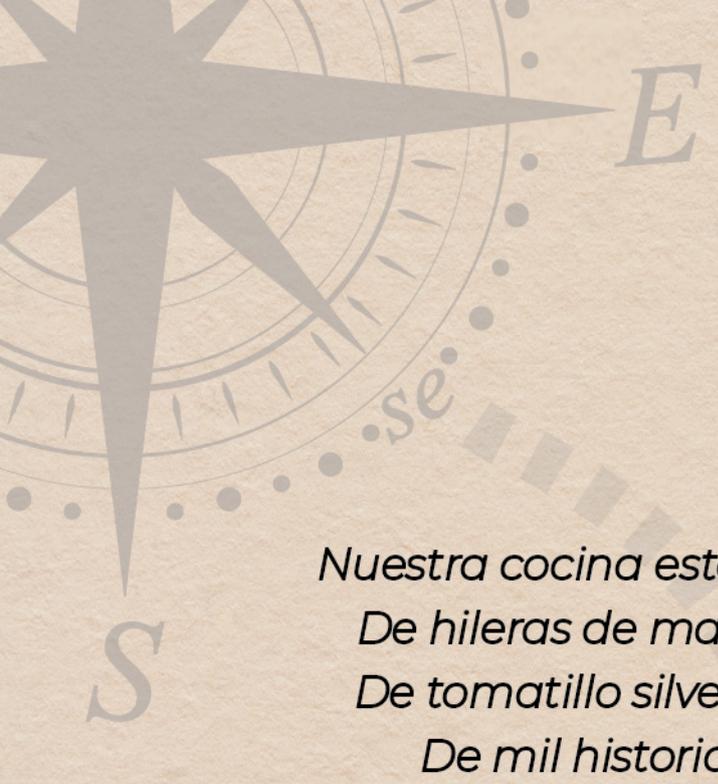




**EL FARO**  
★ RESTAURANTE ★

**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

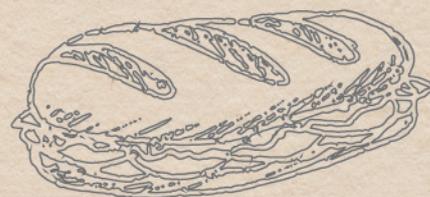
\$ 7,25

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)

\$ 6,90

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

### •VICHE DEL PACÍFICO

\$ 8,50

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

### •SOPA DE POLLO

\$ 6,50

Con vegetales criollos, papa andina y fideos

### •SOPA DE MURICO

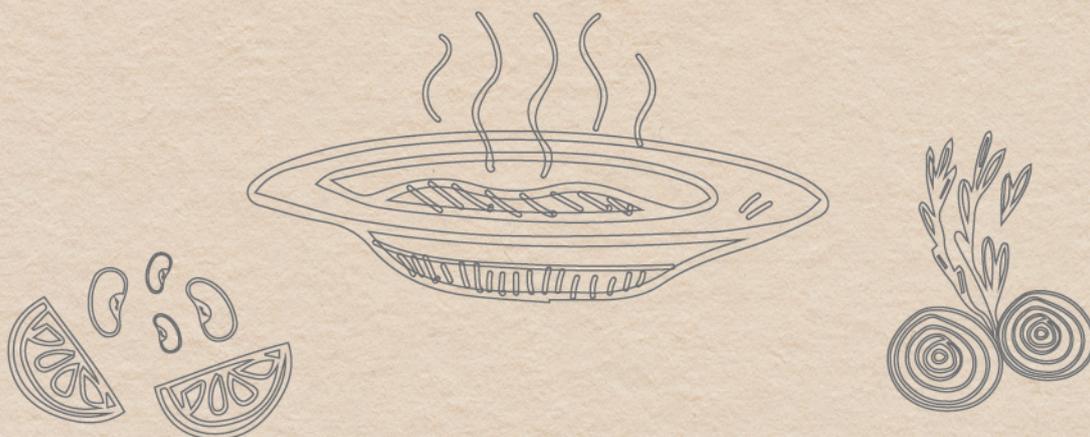
\$ 9,50

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

### •LOCRO ANDINO

\$ 6,50

Con pan de ajo ahumado



\*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

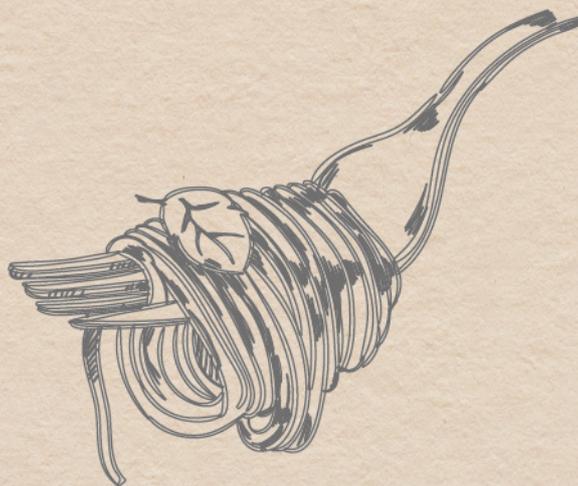
*Mix de mariscos salteados con vegetales, crema y vino*

**•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

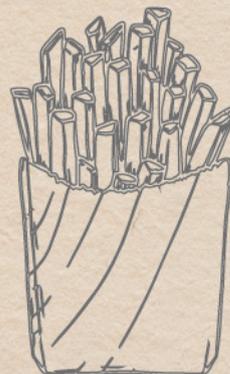
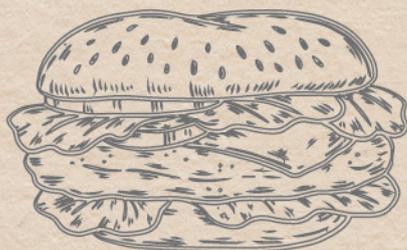
\$ 5,90

*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