

El Fidel restaurante presenta su renovada y deliciosa propuesta gastronómica con estilo propio.

Es un menú basado en la historia de San Juan Hotel en su edificación colonial conjuntamente con los productos autóctonos ecuatorianos de la siembra y la parte tradicional de nuestra ciudad y los sabores del Ecuador con técnicas clásico-modernas que te transportarán a una experiencia única e inolvidable.

The Fidel Restaurant introduces its renewed and delightful gastronomic proposal with its unique style. It boasts a menu on San Juan Hotel's history in its colonial building, alongside the indigenous Ecuadorian products harvested and the traditional part of our city. It combines the flavors of Ecuador with classic modern techniques that will transfer you to a unique unforgettable experience.

ME NÚ

ENSALADAS

Ensalada de la Antonia **\$6,25**

Mix de hojas verdes bañadas en salsa de queso parmesano , crutones de pan de ajo , tomates cherrys varios , escalopes de pollo marinados en el wok.

Mixed green leaves bathed in Parmesan cheese sauce, garlic bread croutons, various cherry tomatoes, chicken scallops wok marinated.

Ensalada de la siembra Cuencana **\$8,00**

Vegetales baby a la parrilla (choclo baby , zanahorias baby, zucchini ,veteraba en vinagre de frutilla en base de germinados , crocantes de cereales y aceitunas negras , bañados en nuestro vinagre de papaya y estragón.

Grilled BB vegetables (corn, carrots, zucchini, strawberry vinegar-marinated beet), on a base of sprouts, crispy cereals and black olives, bathed in our papaya and tarragon vinegar.

Ensalada de crocantes confitados al estilo del Fidel **\$6,75**

Base de quínoa crocante, tartar de salmonada en salsa holandesa aromatizada con cola de caballo coronado con vegetales encurtidos en vinagre de babaco dulce.

Crispy quinoa base, salmon tartare in Hollandaise sauce flavored with horse tail, crowned with pickled vegetables in sweet babaco vinegar.

DESCUBRE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

ENTRADAS

Chulla ceviche **\$8,50**

Ceviche de camarón y róbalo en base de sal prieta acompañado de salsa cítrica de aguacate y vegetales varios (pepino, cebolla encurtida de la perla, crocantes del Ecuador) marinados en salsa blanca cítrica.

Shrimp and sea bass ceviche based on "sal prieta" accompanied by citrus avocado sauce and various vegetables (cucumber, pickled onion from La Perla, Ecuadorian crisps) marinated in citrus white sauce.

Locrito de Hortensia Mata **\$8,50**

Locro de camarón y choclo en base de fumet de róbalo y gratinada en costra de quesos, terminados con encurtido San Juan.

Shrimp and corn locro based on sea bass fumet and gratinéed in cheese crust, crowned with San Juan pickles.

Sopa de pollo tradicional **\$6,50**

Suprema de pollo en base a un concentrado de ave aromatizado con jengibre, vegetales y tubérculos varios, terminados con cebollín y cilantro.

Chicken supreme in concentrated poultry broth flavored with ginger, vegetables, and various tubers, finished with chives and cilantro.

Típico cuencano **\$6,00**

Locro de papas, queso fresco en cubos, y rosetón de aguacate.

Potato stew, fresh cheese cubes, and avocado rosette.

NUESTROS PLATOS FUERTES SON LA EXCELENCIA DE LA CASA

PLATOS FUERTES

Osobuco de Simón Bolívar **\$14,00**

Tierno osobuco en cocción prolongada aromatizado con dúo de vinos y especias, acompañado de puré de papa rústico y vegetales confitados.

Tender osobuco in prolonged cooking, flavored with a blend of wines and spices, accompanied by rustic mashed potatoes and candied vegetables.

Lomo de los Carrascos **\$15,00**

Lomo de res en salsa de maní y demiglace, camarones asados, soufflé de papa y zanahoria blanca, acompañado de productos de la cementera del Fidel.

Beef fillet in peanut sauce and demiglace, grilled shrimp, potato, and white carrot soufflé, accompanied by products from Fidel's seedbed.

Cerdo morlaco **\$13,00**

Cerdo prensado y confitado en sus jugos, llapingachos, ensaladilla de hojas y vegetales encurtidos.

Pressed and candied pork in its juices, llapingachos, leaf salad, and pickled vegetables.

Pesca en honor a Fidel **\$14,70**

Róbalo en costra de avellana, legumbres grilladas en vinagreta, en base de risotto de cítricos.

Sea bass in hazelnut crust, grilled vegetables in vinaigrette, on a base of citrus risotto.

Salmón al atardecer del Cajas **\$16,50**

Tierno salmón a término brillantado con mantequilla de ajo y perejil en base de oca y papa chaucha aromatizada acompañada con legumbres y vegetales de tarpuy.

Tender salmon cooked to perfection, glazed with garlic and parsley butter, on a bed of oca and chaucha potato, flavored with legumes and Tarpuy vegetables.

SUGERENCIA DEL CHEF

Todos los días ...

NUESTRA CHAMIZA

Bife de chorizo a la parrilla a término, acompañado con cebollas caramelizadas en vino tinto **\$15,50**

Grilled chorizo steak, medium rare, accompanied by caramelized onions in red wine.

Cow boy de cerdo en bbq de guayaba y tomate de árbol **\$16,00**

Pork cowboy in guava and tree tomato BBQ sauce.

Salmón a la parrilla a término en mantequilla de cítrico **\$17,00**

Grilled salmon, cooked to perfection in citrus and herb butter.

Pollo a la parrilla en chimichurri del Ecuador **\$8,00**

Grilled chicken in Ecuadorian chimichurri sauce.

**NUESTRA CHAMIZA TIENE COMO
GUARNICIONES DOS
PRODUCTOS DE NUESTRA LISTA**

Papas rústicas en polvo de parmesano

Rustic Parmesan powder potatoes

Puré de papa en finas hierbas

Potato puree with fine herbs

Vegetales y legumbres al grill

Grilled vegetables and legumes

Ensaladilla fresca

Fresh salad

Ensalada de vegetales al vapor

Steamed vegetable salad

PORCIONES

Arroz fiesta cremoso \$3,00

Creamy fiesta rice

Llapingachos (2 unidades) \$2,00

Llapingachos (2 units)

Papas fritas \$2,50

French fries

Ensalada fresca \$2,00

Fresh salad

SÁNDUCHES

**Sandwich de lomo y queso \$7,50
javeriano**

Pan aromatizado tostado, lomo mechado queso mozzarella, vegetales confitados, salsa de queso.

Toasted flavored bread, shredded beef, mozzarella cheese, candied vegetables, cheese sauce.

Sandwich submarino \$6,50

Pan tostado focaccia, mayonesa de dijón, lechuga, tomate, pollo mechado, friambres y queso de hierbas.

Toasted focaccia bread, Dijon mustard mayonnaise, lettuce, tomato, shredded chicken, cold cuts, and herb cheese.

Club sandwich San Juan \$8,50

Pechuga de pollo en salsa de parmesano, jamón, queso, lechuga, tomate, tocino y huevo frito en pan molde tostado.

Chicken breast in parmesan sauce, ham and cheese, lettuce, tomato, bacon, fried egg on toasted mold bread.

Burrata caprese \$4,00

Pan integral tostado, tomates cherry en oliva, queso mozzarella y pesto de albahaca.

Toasted whole wheat bread, cherry tomatoes in olive oil, baby mozzarella cheese, basil pesto.

Hamburguesa la Reina \$7,50

150 gr de carne, acompañada de tocino, jamón y queso cheddar bañado en una deliciosa salsa de hongos frescos en base de gravy.

150g of meat, accompanied by bacon, ham, and cheddar cheese bathed in a delicious sauce of fresh mushrooms based on gravy.

**ME DE
NÚ NIÑOS**

EL PEQUEÑO JUANITO

ALITAS DE POLLO (4 UDS) +
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS +
GASEOSA + POSTRE

\$ 7 50

POSTRES



Deconstrucción de Cheesecake de higo **\$3,85**

Chesecake de higo con queso tradicional acompañado de crocantes.

Fig cheesecake with traditional cheese accompanied by crisps.

Mantecado de Palo Santo **\$4,00**

Helado cremoso de palo santo y vino tinto en base de galleta de vainilla.

Creamy palo santo and red wine ice cream on a vanilla cookie base.

Delicia del Parque de las Flores **\$4,00**

Cremoso de pétalos de rosa y frutos del bosque.

Creamy rose petals and berries

BEBIDAS CALIENTES

Las de café

Café americano **\$2,00**

American coffee

Espresso simple **\$2,00**

Single Espresso

Espresso doble **\$3,50**

Double Espresso

Con leche

Capuccino **\$2,80**

Cappuccino

Mocaccino **\$3,00**

Mochaccino

Café Latte **\$2,80**

Cafè Latte

Café cortado **\$2,50**

Cortado

Macchiato **\$2,80**

Macchiato

Matcha latte **\$3,00**

Matcha latte

Con licor

Café Irlandés **\$5,00**

Irish coffee

Carajillo **\$4,00**

Carajillo

Chocolate

Clásico de la abuela **\$2,80**

Grandma's classic

Del Fidel (con Mozzarella) **\$3,00**

Fidel's delight (with mozzarella)

Suizo (con Malvaviscos) **\$2,80**

Swiss (with marshmallows)



ESPECIALIDADES DE LA CASA

<u>Capuccino de manzana verde</u> Green apple cappuccino	\$3.50
<u>Capuccino de vainilla</u> Vanilla cappuccino	\$3.50
<u>Capuccino de caramelo</u> Caramel cappuccino	\$3.50
<u>Latte de vainilla</u> Vanilla latte	\$3.50
<u>Latte de caramelo</u> Caramel latte	\$3.50
<u>Té de matcha</u> Matcha tea	\$2.80

TÉ, AROMÁTICAS Y TISANAS

<u>Té del Fidel (Frutos del bosque)</u> Fidel's tea (berries)	\$3.25
<u>Té de Bolívar (Piña y Coco)</u> Bolivar's tea (pineapple and coconut)	\$3.25
<u>Té de Antonia (Strudel de manzana)</u> Antonia's tea (apple strudel)	\$3.25
<u>Aromáticas</u> Herbal infusions	\$1.50
<u>Tisana Cuencana</u> Cuencana Herbal Tea	\$3.50
<u>Tisana de la Hortensia</u> Hortensia Herbal Tea	\$3.80

BEBIDAS FRÍAS

\$4⁰⁰

SHAKES

<u>Oreo</u> Oreo shake	<u>Vainilla</u> Vanilla shake	
<u>Fresa</u> Strawberry shake	<u>Chocolate</u> Oreo shake	
<u>Mora</u> Blackberry shake		

BEBIDAS SOFT

<u>Gaseosa</u> Soda	\$2.10
<u>Jugo natural</u> Fresh juice	\$2.50
<u>Agua con /sin gas</u> Water with / without gas	\$2.00
<u>Te frío del Puente Roto</u> Cold tea from the Broken Bridge	\$3.00

LIMONADAS

<u>Tradicional</u> Traditional lemonade	\$2.50
<u>Azul</u> Blue lemonade	\$3.50
<u>De manzana</u> Apple lemonade	\$3.50
<u>Frutos rojos</u> Red berry lemonade	\$3.50

VINOS

VINO BLANCO

Chardonnay

Navarro Correas los Árboles **\$25,00**
Argentina

Kendall Jackson **\$70,00**
EEUU

Sauvignon Blanc

Cono Sur Bicicleta **\$25,00**
Chile

Navarro Correas Colección **\$35,00**
Argentina

Pinot Grigio

Zonin Ventiterre **\$25,00**
Italia

Verdejo

Riscal Rueda **\$30,00**
España

VINO TINTO

Malbec

Navarro Correas los Árboles **\$25,00**
Argentina

Navarro Correas Colección **\$35,00**
Argentina

Tempranillo - Syrah

Riscal Joven **\$25,00**
España

Marqués del Riscal **\$50,00**
España

Merlot Carmenera

Cono Sur Bicicleta **\$25,00**
Chile

R&G Reserve **\$20,00**
Francia

Kendall Jackson **\$80,00**
EEUU

Cabernet Sauvignon

R&G Reserve **\$20,00**
Francia

Cono Sur Reserva Especial **\$35,00**
Chile

Chianti

Zonin Clasicci **\$30,00**
Italia

Pinot Noir

Cono Sur 20 Barrels **\$75,00**
Chile



CONO SUR BICICLETA

COPA VINO BLANCO **\$5,50**
White wine glass

COPA VINO TINTO **\$5,50**
Red wine glass



VINO ESPUMANTE

Chardonnay

Mercier Demi Sec **\$30,00**

Argentina

Mercier Brut **\$30,00**

Argentina

Xarelo - O

Freixenet Carta Nevada **\$40,00**

España

Freixenet Cordon Negro **\$35,00**

España

Glera

Zonin 187ml tripack **\$25,00**

Italia

Chardonnay - Pinot Noir

Veuve Clicqout Brut **\$170,00**

Francia

Moët Chandon Brut Brut **\$165,00**

Francia



3x2
EN
MARGARITAS
13H00 - 18H00
TODOS LOS DÍAS

3x2
EN
MOJITOS
TODOS LOS DÍAS

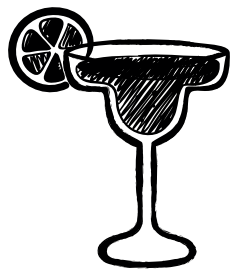



3x2
EN
NEGRONI
16H00 - 21H00
TODOS LOS DÍAS

CERVEZAS

\$ 3 50	\$ 3 50	\$ 4 50	\$ 4 50	\$ 4 50	\$ 4 50
Pilsener	Club Verde	Latitud cero	Heineken	Corona	Stella Artois
Pilsener	Club	Latitude Zero	Heineken	Corona	Stella Artois

CÓCTELES



MARGARITAS

\$6,50

Clásico
Purple
Devils



MOJITOS

\$6,50

Clásico
Fresa
Blueberry
Maracuyá



GIN TONIC

\$7,50

Tradicional
Frutos rojos

LOS NUESTROS

El Woo de la Tarqui **\$7,50**

Vodka, licor de durazno, cóctel directo

Taitico **\$8,00**

Vodka, licor de durazno, cóctel directo

Cosmo Morlaco **\$7,50**

Vodka, jugo de naranja, zumo de limón

Mule del General **\$7,00**

Vodka, zumo de limón, zumo de maracuya, pitahaya

Del Puente Roto **\$7,00**

Whisky americano, amareto

San Juan **\$7,50**

Tequila, limón, pomelo, granadina

Negroni **\$8,50**

Gin, Vermouth Rosso, Campari

LOS CLÁSICOS

Sunrise **\$7,50**

Fidel's tea (berries)

Pisco Sour **\$6,50**

Bolivar's tea (pineapple and coconut)

Caipirinha **\$6,50**

Antonia's tea (apple strudel)

Moscow Mule **\$7,00**

Herbal infusions

Irish Mule **\$7,00**

Cuencana Herbal Tea

Piña Colada **\$6,50**

Hortensia Herbal Tea

Tinto de Verano **\$5,50**

Vino Tinto, gaseosa, limón