LA ESTAKA

Restaurante Café

ENTRADAS / STARTERS

ENSALADA CAPRESE ANDINA / ANDEAN CAPRESE SALAD **$4.900**
Ensalada de tomate fresco con queso de cabra dorado con aceite de oliva,
hojas de albahaca y acompañada de masitas tostadas
Fresh tomatoes, goat cheese sauteed in olive oil,
basil leaves and little pieces of toasted dough

TORTILLA DE PAPAS CON PRIETA Y PERAS DE PASCUA EN ALMÍBAR DE NUECES **$4.500**
POTATOES OMELETTE WITH BLACK PUDDING AND PEARS IN WALNUT SYRUP.
Tortilla de papas con prieta desmenuzada y peras de Pascua cocidas en almíbar de nueces
Potatoes omelette with crumbled black pudding and pears cooked in walnut syrup.

PROFITEROLES MEDITERRÁNEOS / MEDITERRANEAN CREAM PUFF **$4.900**
Relleno con ricota, pimentón asado, berenjenas, aceitunas y albahaca
Stuffed with ricota, grilled pepper, eggplants, olives and basil

PAN INTEGRAL DE LA CASA CON GRAVLAX DE SALMÓN Y SALSA HOLANDESA **$4.500**
DE RICA RICA Y AJÍ VERDE / HOME-MADE WHOLE WHEAT BREAD AND SALMON GRAVLAX IN RICA RICA HOLLANDAISE SAUCE AND GREEN CHILLI PEPPER.
Pan echo en casa, salmón curado con sal y azúcar, emulsión
de mantequilla y ajo fresco.
Home-made bread, salt and sugar cured salmon, butter sauce and fresh Green chilli pepper

LA ESTAKA
Restaurante Café

PARA PICAR / NIBBLES

TABLA DE LA CASA **$21.500**
NIBBLE TRAY

SOPAS Y ENSALADAS
SOUPS AND SALADS

SOPA DEL DÍA **$ 3.900**
TODAY SOUP

ENSALADA ESTAKA **$ 10.600**
ESTAKA SALAD
Rollitos de zucchini rellenos con ricota y tomates deshidratados al ajo sobre mix de hojas verdes, nueces y pasas con aderezo de perejil
Zucchini rolls stuffed with ricotta and dehydrated tomatoes with garlic and served on a mix of Green leaves, walnuts and raisins with parsley dressing

ENSALADA FRESCA **$10.600**
FRESH SALAD
Mix de hojas verdes y vegetales frescos
A mix of Green leaves and fresh vegetables

TABULET DE QUÍNOA **$10.600**
QUINOA TABBOULEH
Quínoa con aceitunas, mix de hierbas, cubitos de tomate, pepino y limón.
Quinoa and olives, mix of herbs, little cubes of tomatoes, cucumbers and lemon

ENSALADA TIBIA DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE CAMARÓN **$12.300**
WARM SALMON SALAD WITH SHRIMP BUTTER
Hojas verdes, salmón, palta, papas y cebolla Green leaves, salmon, avocados, potatoes and onions

PASTAS ARTESANALES
HOME-MADE PASTA

CANELÓN CORSO **$13.500**
CORSO CANNELLONI
Carne de res, setas, tocino, jamón serrano con salsa bechamel y tomates / Beef, mushrooms, bacon, Serrano ham, tomatoes and bechamel sauce

CANELÓN MEDITERRÁNEO **$12.700**
MEDITERRANEAN CANNELLONI
Berenjena, tomates deshidratados, queso de cabra, aceitunas y zucchini con salsa bechamel / Eggplants, dehydrated tomatoes, goat cheese, olives and zucchini with bechamel sauce

CANELÓN DEL MAR **$13.400**
SEA CANNELLONI
Frutos del mar atomatados, jaiba, calamar, camarones ecuatorianos con salsa bechamel y tomates / Sea food in tomatoes sauce, King crab, squids, Ecuadorian shrimps with bechamel sauce

LA ESTAKA
Restaurante Café

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

LOMO ESTAKA **$14.900**
ESTAKA STEAK
Lomo vetado con salsa de wasabi, arroz y berenjenas horneadas con miso / Rib eye steak with wasabi sauce, rice and baked eggplants with miso

LOMO SALSA RÚSTICA **$14.900**
RUSTIC SAUCE STEAK
Lomo vetado acompañado con tomate, albahaca, pastelera de maíz y ají relleno con morcilla /Rib eye steak with tomatoes, basil, and corn paste and a chili pepper stuffed with blood pudding

POLLO SALSA MOSTAZA **$11.600**
MUSTARD SAUCE CHICKEN
Pollo con salsa mostaza acompañado de papas doradas con albahaca y zucchini a la crema / Chicken in mustard sauce and hashed browns with basil and creamy zucchini

CURRY DE POLLO **$12.800**
CHICKEN CURRY
Acompañado con fideos y ralladura de limón, raita de pepino y chutney de cebolla y piña / side dish of noodles and lemon zest, cucumber raita and a chutney of onion and pineapple

CURRY DE CAMARÓN ECUATORIANO **$13.900**
ECUADORIAN SHRIMP CURRY
Acompañado de fideos con ralladura de limón, raita de pepino y chutney de cebolla y piña / Side dishe of noodles and lemon zest, cucumber raita and a chutney of onion and pineapple

CRUDO DE RES **$13.900**
STEAK TARTARE
Acompañado de cebollas, cilantro, ají verde, limoneta y aderezo de la casa / With onions, coriander, Green chili pepper, lemon dressing and our special dressing

SALMÓN MANTEQUILLA AJO PIMENTÓN ASADO **$13.500**
BUTTER SALMON AND GARLIC GRILLED PEPPER
Acompañado de quínoa estofada en bísquet de camarón y ensalada de tomate, ricota y albahaca / Side dish of quinoa stew, shrimps bisque soup and tomatoes, ricota and basil salad.

OSTIÓN MANTEQUILLA MIEL **$13.500**
HONEY AND BUTTER LARGE OYSTER
Acompañado de lentejas atomatadas y ensalada de manzanas verdes / Side dish of lentils in tomatoes sauce and Green Apple salad

CEVICHE DE SALMÓN A LA PERUANA **$13.500**
PERUVIAN SALMON CEVICHE
Salmón con leche de tigre tradicional y ají amarillo
Salmon and traditional leche de tigre (ceviche broth) and yellow chili pepper

RISOTTO DE CAMARONES ECUATORIANOS **$13.900**
ECUADORIAN SHRIMPS RISOTTO

Puntos de las carnes / Meat doneness
Inglesa: 40 a 45 grados sellada vuelta y vuelta
sangrante: 50 grados jugoso con centro rojo
medio o a punto: 58 a 62 grados rosada en el centro
bien cocida: 68 a 70 grados centro cocido y jugos transparentes.

Rare: 140 F to 113 F seared outside and red centre
Medium rare: 122 F juicy and red centr
Medium: 136 F to 143 F red centre
Well done: 154 F to 158 F well-cooked centre and transparent juices

LA ESTAKA
Restaurante Café

POSTRES / DESSERTS

Brownie con helado artesana Brownie and home-made ice cream	**$4.900**
Flan Vainilla caramel Vanilla cream caramel	**$4.900**
Tres leches Tres leches cake	**$4.900**
Postre del día / Today dessert	

LÍQUIDOS / DRINKS

Jugo / juice	**$3.100**
Malteadas / Milkshake	**$3.700**
Bebidas / Sodas	**$2.100**
Agua mineral Still and sparkling mineral water	**$2.100**

CAFÉ / COFFEE

Expreso chico Single espresso	**$2.300**
Expreso Cortado chico Single espresso and milk	**$2.300**
Expreso Cortado grande Double espresso and milk	**$2.500**
Expreso grande Double espresso	**$2.500**
Infusiones Infusions	**$2.000**

CERVEZAS / BEERS

Heineken	**$3.700**
Grolsch	**$4.200**
Cristal & Cristal cero	**$3.500**
Royal Guard	**$3.700**
Escudo	**$3.500**
Kunstman Torobayo	**$3.700**
Kunstman Gran Torobayo 500 cc	**$4.800**
Austral Lager	**$3.700**
Corona	**$3.700**
Paceña	**$3.700**
Stella Artois	**$3.700**

BEBIDAS ENERGIZANTES
ENERGY DRINKS

Red Bull	**$4.200**

LA ESTAKA
Restaurante Café

SOUR

Pisco Sour Contro C	$ 5.100
Pisco Sour Mistral 35	$ 4.500
Pisco Sour Tres R	$ 4.500
Pisco Tabernero (Perú)	$ 5.000
Pisco Sour Alto del Carmen 35º	$ 4.800
Pisco Sour Cochiguas 35º	$ 3.700
Pisco Sour Ají Verde	$ 4.800
Amaretto Sour	$ 4.500
Jerez Sour	$ 4.500
Vodka Sour	$ 4.500
Whiskey Sour	$ 5.000
Whisky Sour	$ 5.000

PISCO

Pisco Mistral Gran Nobel 40º	$ 6.600
Pisco Mistral Nobel 40º	$ 6.100
Pisco Mistral 40º	$ 5.100
Pisco Mistral 35º	$ 4.800
Pisco Bauza Aniversario	$ 4.500
Pisco Horcón Quemado 40º	$ 6.700
Pisco Horcón Quemado 35º	$ 6.100
Pisco Tabernero (Perú)	$ 5.300
Pisco Alto del Carme 40º	$ 5.400
Pisco Alto del Carme 35º	$ 5.100

RON

Havana de Selección de Maestro	$ 8.800
Havana Club 7 años	$ 6.900
Havana Club Añejo Reserva 5	$ 6.500
Havana Club Añejo Especial 3	$ 6.000
Cuba Libre	$ 6.100
Caipirísima	$ 6.100
Mojito	$ 6.100
Daikiri Fruta	$ 6.100

TEQUILA

Olmeca Reposado	$ 5.000
Olmeca Blanco	$ 4.500
Herradura reposado	$ 6.000
Tequila Margarita Herradura	$ 6.000
Tequila Sunrise Herradura	$ 6.000
Tequila Sunrise	$ 5.000
Margarita	$ 5.000

VODKA

Absolut Elyx	$ 7.800
Absolut Original	$ 5.900
Absolut Sabores	$ 5.900
Wyborowa Exquisite	$ 6.700
Stolichnaya	$ 5.900
Caipirosca	$ 6.100
Blody Mary	$ 6.100
Ruso Negro Y blanco	$ 6.100

WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	$ 5.900
Jameson Irish 12 años	$ 7.000
Jack Daniel's	$ 6.800
Gentleman Jack	$ 8.600
Whisky Oxidado	$ 7.600

WHISKY

Chivas Regal 18 años	$ 10.100
Chivas Regal 12 años	$ 7.600
Ballantine's 12 años	$ 7.600
Ballantine's Finest	$ 6.700
Johnny Walker 6 años	$ 6.700
Johnny Walker 12 años	$ 7.600
Clavo Oxidado 6 años	$ 5.900
Clavo Oxidado 12 años	$ 6.500

TRAGOS

Baileys	$ 5.600
Drambuie	$ 5.600
Kir	$ 4.200
Kir Royal	$ 4.200
Manhattan	$ 5.600
John Collins	$ 5.000
Tom Collins	$ 5.000
Gin con Gin	$ 5.400
Gin Tónica	$ 5.400
Caipirinha	$ 5.000
Martini Dry	$ 5.400
Martini Dirty Dry	$ 5.400
Martini Manzana Jengibre	$ 5.400
Menta	$ 3.500
Manzanilla	$ 3.500

LA ESTAKA
Restaurante Café