

Breakfasts *Desayunos*



EUSEBIO RODRIGUEZ

Frutal

Frutas de temporada, granola, yogurt, salsa de mora, miel.

Seasonal fruits, granola, yogurt, blackberry sauce, honey.

\$7,00

CARLOS VELEZ

Tostadas francesas en leche, huevo y miel, salsa de mora y frutas de temporada.

French toast in milk, egg and honey, blackberry sauce and seasonal fruits.

\$7,00

MIMI BARONA

Bolón de plátano verde con queso manaba, 2 huevos al gusto, tomate confitados, queso fresco, con tostadas de campo, mantequilla y mermelada.

Green banana bolón with manaba cheese, 2 eggs to taste, tomato confit, fresh cheese. With country toast, butter and jam.

\$7,00

GUARICHO

Avena cocinada en té o leche, chíá, frutas de temporada y granola con salsa de mora.

Oatmeal cooked in tea or milk, chia, seasonal fruits and grain with blackberry sauce.

\$7,00

DON NICO

*Bowl 3 opciones.
options.*

- Mora y fresa.
- Banana, maracuyá y piña.
- Aguacate, espinaca y banana.
- *Blackberry and Strawberry.*
- *Banana, passion fruit and pineapple.*
- *Avocado, spinach and banana.*

extra açai \$3

\$7,00

RASTY MOREIRA

Frutas de temporada, granola, yogurt, salsa de mora, miel, 2 huevos al gusto, tortilla de yuca, 2 panes tostados, mantequilla y mermelada.

Seasonal fruits, granola, yogurt, blackberry sauce, honey, 2 eggs to taste, yucca tortilla, 2 toasted breads, butter and jam.

\$7,00

EL GRINGO ANDRES

Tigrillo

Plátano verde cocinado en leche (o té) con tocino (o aceitunas) cebolla larga y 1 huevo frito.

Green plantain cooked in milk (or tea) with bacon (or olives) green onion and 1 fried egg.

\$9,00

Todos los desayunos vienen con jugo y bebida caliente.

All breakfasts come with juice and hot drink.

Servicio de mesa 10%

Snacks Piqueos



PAPAS JAJA

Potatoes Jaja

Papas fritas en bastones con cebollas, pimientos, tocino salteados con cheddar gratinado.

French fries on sticks with onions, bacon peppers sauteed with gratin cheddar.

\$8,00

PATACONES CANASTAS

Patacones Baskets

Plátanos verdes fritos en forma canasta cubiertos con guacamole y camarones en crema.

Fried green plantains in basket shape topped with guacamole and cream shrimp.

\$9,00

PAPAS BALSAS

Balsa Potatoes

Papas fritas con cascara en bastones con ajo, pimienta negra y aceite de oliva con parmesano gratinado.

Natural cut french fries on sticks with garlic, black pepper and olive oil with grated parmesan.

\$8,00

Cono Pizza Cone

Clásicos

PEPPERONI

TOCINO

• Bacon.

JAMON

• Ham.

NAPOLITANO

• Neapolitan.

\$4,00

Especiales

CAMARONES

• Shrimp.

CARNE

• Meat.

POLLO

• Chicken.

MIXTO

• Mixed.

\$4,50

Todos con mozzarella y salsa de tomate.

All with mozzarella and tomato sauce.

Vegan Option.

Opcion Vegana!

Queso de papa, sabor muzarella cheddar.

Cheese potato cheddar muzarella flavor.

Pastas



ANGEL ANTIOFARA

Sorrentinos verde rellenos de espinaca, ricota, mozzarella, nueces, almendras y hongos frescos.

Green sorrentinos stuffed with spinach, ricotta, mozzarella, walnuts, almonds and fresh mushrooms.

\$11,00

MARTIN PASERI

Sorrentinos masa dorada de cúrcuma, relleno de pollo, ricota, muzzarella, ajo, cebolla larga, nueces y almendras.

Golden turmeric sorrentinos, stuffed with chicken, ricotta, mozzarella, garlic, green beans, walnuts and almonds.

\$12,00

GAMBELLINI

Clásico fettuccini de masa casera al huevo, hecho por nuestras propias manos.

Classic homemade egg dough fettuccine, made with our own hands.

\$9,00

CARMENCITA

Pasta tagliatelle de arroz estilo oriental salteados con vegetales, salsa de soya y sésamo

Pasta tagliatelle of oriental style rice sautéed with vegetables, soy sauce and sesame.

\$10,00

Salsas a eleccion. Sauces of your choice.

- Boloñesa.
- Camarón.
- Crema.
- Pesto.
- Bolognese.
- Shrimp.
- Cream.
- 4 quesos.
- Crema fungí.
- Pomodoro / Champiñones.
- 4 cheeses.
- Cream fungí.
- Pomodoro / Pilze.

Todas nuestras pastas son servidas con queso parmesano y tostadas de pan de campo.

All our pastas are served with Parmesan cheese and country bread toasts.

From sea

Del mar



Pescado a la plancha

Grilled fish.

*Salsa a elección.
Sauce of choice.*

CAMILO ROBLE

200 grs. de exquisita pesca del día,
bañada en una suave salsa Al ajillo.

*200 grs. of exquisite catch of the day,
Bathed in a smooth garlic sauce.* \$9,00

EL TORO VILLAO

200 grs. de fresca pesca blanca con un
toque tropical en salsa de maracuyá.

*200 grs. fresh white fish with a tropical
touch in passion fruit sauce.* \$9,00

LENIN BORBOR

200 grs. de fresca pesca blanca en
salsa de coco de nuestras
chosechas de palmas.

*200 grs. of fresh white fish in
Coconut sauce from our
choice palms.* \$9,00

Todos los platos son acompañados con ensalada y guarnición a elección.
All dishes are accompanied with a salad and a side dish of your choice.

Guarniciones

Side dishes

- Ensalada con arroz.
- Puré de papa.
- Patacones.
- Papas fritas.
- *Salad with rice.*
- *Mashed potatoes.*
- *Patacones.*
- *French fries.*

Ceviche

MANCORA *(estilo peruano)*

Peruvian style

Pescado fresco de carne blanca
curtido con limón en leche de
tigre, acompañado de arroz ó
patacones.

*Fresh white fish covered in lemon
and tigers milk, accompanied by
rice or patacones.*

\$8,00

LA PUNTA *(estilo ecuatoriano)*

Ecuadorian style

Pesca del día de carne blanca
cocinado, pimientos, tomate y
cebolla, acompañado de arroz ó
patacones.

*White meat from the catch of the day,
peppers, tomato and onion, white rice
or patacones.*

\$8,00

Mixto: camarón y pescado \$10,00
Mixed: shrimp and fish.

Pizzas



DON RAMÓN	Jamón. <i>Ham.</i>	\$6,	\$10,	\$15,
CHAVO DEL 8	Cebolla Caramelizada. <i>Carmalized onion.</i>	\$6,	\$10,	\$15,
KIKO	Pepperoni.	\$8,	\$13,	\$18,
TOTO	Tomate, ajo, parmesano. <i>Tomato, garlic, parmesan.</i>	\$8,	\$12,	\$18,
OLMEDO	Tomate, albahaca, oliva. <i>Tomato, basil, olive.</i>	\$8,	\$13,	\$18,
CHAPLIN	Champigñon, tocino. <i>Mushrooms and bacon.</i>	\$8,	\$14,	\$18,
LES LUTHIERS	Piña caramelizada, jamón. <i>Caramelized pineapple, Ham.</i>	\$8,	\$14,	\$18,
MR BEAN	Vegetales salteados, champigñon. <i>Sauteed vegetables and mushrooms.</i>	\$8,	\$14,	\$18,
TURCO NAHIM	Salsa blanca, espinaca, hierbas y hongos grillados. <i>White sauce, spinach, dried herbs and grilled mushrooms.</i>	\$8,	\$14,	\$18,

Especiales

Vegan Option.

Opcion Vegana!

Queso de papa, sabor muzarella cheddar.
Cheese potato cheddar muzarella flavor.

PEPE ARGENTO	Carne molida, pimientos asados. <i>Ground beef, roasted peppers.</i>	\$15,	\$18,
JAJA	Queso cheddar/azul, parmesano, provolone. <i>Cheddar, blue cheese, parmesan, provolone.</i>	\$15,	\$19,
3 CHIFLADOS	Pollo a la crema de cebolla de verdeo. <i>Chicken with green onion cream.</i>	\$15,	\$19,
GORDO PORCEL	Queso cheddar, jamón, tocino, huevo frito, champigñon. <i>Cheddar cheese, ham, bacon, fried egg, mushroom.</i>	\$15,	\$19,
CANTINFLAS	Camarones en crema. <i>Shrimp in cream.</i>	\$15,	\$20,

Servicio de mesa 10%

Soups *Sopas*



DE QUINOA

Quinoa, parmesano, papas, apio, zanahoria, cebolla, tomate, pimienta, y crutones.

Quinoa, potatoes, carrot, onion, tomato, pepper, celery, parmesan and croutons.

\$6,00

CREMA DEL DIA

Cream of the day

A base de crema con vegetales del día.

Cream-based with vegetables of the day.

\$6,00

- Extra pollo \$1,00
- Extra chicken.

Especiales Specials

CORDON BLUE

Pollo relleno con jamón, mozzarella, cheddar, acompañado de ensalada y puré de papas.

Chicken stuffed with ham and mozzarella, cheddar, accompanied by salad and mashed potatoes.

\$8,00

INDIAN ANNE

Curry casero de pollo o vegetales, con papas hervidas, arroz o pastas.

Homemade chicken or vegetable curry, with boiled potatoes, rice or pasta.

\$8,00

DON EVELIO

Sopa Ancestral cocinada en vasija de barro con Maní, frijoles, papa, zanahoria, arvejas, pescado y camarones o vegetariano.

Ancestral soup cooked in a clay pot with peanuts, beans, potatoes, carrots, peas, fish and shrimp or vegetarian.

\$9,00

Drinks

Bebidas



SIN ALCOHOL

Without alcohol

- | | | | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|---------------|--|---------------|
| • Agua.
<i>Water.</i> | \$1,50 | • Jugo personal.
<i>Personal juice.</i> | \$3,00 | • Jugo Jarra 1 litro.
<i>Juice Jug 1 liter.</i> | \$5,00 |
| • Agua con gas.
<i>Soda water.</i> | \$2,00 | • Batidos.
<i>Smoothies.</i> | \$4,00 | • Jugo Jarra 2 litros.
<i>Juice Jug 2 liters.</i> | \$8,00 |
| | | • Café helado.
<i>Iced coffee.</i> | \$4,50 | | |

Frutas a elección.

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| • Piña
<i>Pineapple.</i> | • Fresa
<i>Strawberry.</i> | • Papaya | • Mora
<i>Blackberry.</i> |
| • Maracuyá
<i>Passion Fruit.</i> | • Sandía
<i>Watermelon.</i> | • Limón
<i>Lemon.</i> | |

COLAS

- Coca Cola • Coca Cola Zero • Sprite • Fanta • Fiora. **\$2,00**

CERVEZAS

Beers

600 cc bottles.

- | | | | |
|-------------------|---------------|------------------|---------------|
| • Club verde, | \$3,50 | • Budweiser, | \$3,50 |
| • Club roja, | \$3,50 | • Brahma, | \$3,50 |
| • Pilsener, | \$3,50 | • Corona, | \$5,00 |
| • Pilsener light, | \$3,50 | • Stella Artois. | \$4,00 |

Cocktails Cócteles



CLASICOS

Classics.

- Mojito,
- Alexander,
- Cubalibre,
- Saltamonte,
- Gin tonic,
- Sex on the beach,
- Caipirinha,
- Pina colada,
- Caipiroska.
- Daiquiri.

\$4,00

\$5,00

CLASICOS FRUTALES

Fruity classics.

Frutos Rojos

- Mojito
- Caipirinha
- Caipiroska
- Margarita

Maracuya

- Mojito Jaja
- Caipirinha
- Caipiroska
- Margarita

\$5,00

Frutas a elección

Choice of Fruits.

Piña, Fresa, Sandía, Papaya,
Pineapple, Strawberry, Watermelon,
Maracuyá, Limón, Mora.
Passion Fruit, Lemon, Blackberry.

Cocteles de Autor

signature cocktails

BUONGIORNO PRINCIPESSA

Ron, Whisky, Licor De Cacao,
bon O Bon , Crema.

\$7,

AMAZING FRUITS

Vodka, Fruta A Elección, Lima.

\$6,

CHILINDRINA

Vodka , Baileys, Licor De Café,
Crema.

\$6,

MONTAÑITA BAYLIS

Ron, Licor De Cacao, Baylis,
Oreo, Crema.

\$7,

BANANA SPLIT

Ron, Banana, Baileys, Whisky.

\$7,

RON COFFE

Ron, Café Frio, Leche
Condensada, Crema.

\$6,

WISCOFFE

Whisky, Café Frío, Licor De
Chocolate.

\$7,

DOÑA FLORINDA

Vodka, Licor De Chocolate,
Nutella, Crema.

\$7,

Burger *Hamburguesa*



HERMANOS SANGACHI

Sangachi Brothers

XXL

Doble medallón 250 grs. de carne, lechuga, tomate, jamón, mozza, queso con hierbas, cheddar, tocino, huevo frito en pan brioche artesanal.

Two 250gr all beef patties, lettuce, tomato, ham, mozzarella, cheese with herbs, cheddar, bacon, egg, fried in artisan brioche bread.

\$13,00

HUMOR NEGRO

Black mood

Pan brioche negro, medallón de 250 grs. de carne, lechuga, cebolla morada crispy, cheddar, queso de hierbas, tocino crujiente, alioli de pimienta asado.

Black brioche bread, a 250gr all bee patty, lettuce, crispy red onion, cheddar, cheese herbs, crispy bacon, roasted pepper aioli.

\$12,00

JIM CARREY

Pan brioche dorado con mantequilla, medallón de 250 grs. de carne, queso azul, queso cheddar, queso mozzarella, queso provolone ahumado y pepperoni.

Golden brioche bread with butter, 250 grs. medallion of meat, blue cheese, cheddar cheese, mozzarella cheese, provolone cheese, smoked and pepperoni.

\$10,00

FUNGHI

Medallón de 250 grs. de carne, queso cheddar, provolone ahumado, hongos grillados, cebollas caramelizada, salsa BBQ, tomates confitados.

Medallion of 250 grs. of meat, cheddar cheese, smoked provolone, grilled mushrooms, caramelized onions, BBQ sauce, candied tomatoes.

\$9,00

Todas las hamburguesas son acompañadas de papas fritas crujientes.

All the burgers are accompanied by crispy fries.

MEGA Sandwich



MOE

Pechuga de pollo grillada, tocino crocante, lechuga, tomate cheddar y bbq casera.

Grilled chicken breast, crispy bacon lettuce, cheddar tomato and homemade BBQ.

\$8,00

CURLY

Pollo apanado, lechuga, tomate, jamón, queso cheddar y huevo frito.

Breaded chicken, lettuce, tomato, ham, cheddar cheese and egg.

\$9,00

Todos los sandwiches son acompañados de papas fritas y con pan de Focaccia casera.

All the sandwiches are accompanied by French fries and with bread homemade Focaccia.

LARRY

Espinaca, queso ahumado, apanado en sésamo, tomates, confitados, hongos grillados.

Spinach, smoked cheese, breaded coated in sesame seeds, tomatoes, confit, grilled mushrooms.

\$8,00

Tacos Posada

4 unidades units \$10,-

Nuestra nueva sección de tacos mexicanos con tapas caseras a elección.
Our new section of Mexican tacos with homemade tapas of your choice.

- Carne.
- Meat.
- Pollo.
- Chicken.
- Camarón.
- Shrimp.
- Pescado.
- Fish.
- Vegetariano.
- Vegetarian.
- Jamón (crudo/ cocido).
- Pork.

Cerveza Craft Beer Artesanal



Cerveza Tirada Draft Beer.

Botellas Bottle

236 cm³. \$4,-

473 cm³. \$5,5

1 Litro. \$10,-

330 cm³. \$5,-

CHULLA CHELA

IBU: 15. Alcohol 9,0%
Cerveza Tripel
Triple Beer.

Color

Dorado con espuma blanca suave y cremosa.

Golden with soft and creamy white foam.

Aroma
Smell

Floral y levaduras belgas, ligero aroma a malta.

Floral and Belgian yeasts, slight aroma of malt.

Sabor
Flavor

A especias, alcohol, frutas cítricas y flores de lúpulo de bajo amargor. Refrescante y cuerpo medio.

Spices, alcohol, citrus fruits and hop flowers with low bitterness. Refreshing and medium body.

Maridaje
Pairing

Ceviche mixto, Hamburguesa "Hermanos Sangachi", "Tacos Posada".

Mixed ceviche, "Hermanos Sangachi" hamburger, "Tacos Posada".

PALE ALE

IBU: 15. Alcohol 5,0%
Cerveza Rubia
Blonde Beer.

Color

Dorado con espuma blanca.

Gold with white foam.

Aroma
Smell

Suave a malta y cítricos con notas de pan recién horneado.

Mild malt and citrus with notes of freshly baked bread.

Sabor
Flavor

A malta pálida y cítricos aportados por selectos lúpulos; muy refrescante y ligera.

Pale malt and citrus fruits provided by select hops; very refreshing and light.

Maridaje
Pairing

Pescado al Ajillo, Sorrentinos, Pizza "JAJA".

Fish with Garlic, Sorrentinos, Pizza "JAJA".

IRISH RED

IBU: 14. Alcohol 5,2%
Cerveza Roja
Red Beer

Color

Rojo-cobrizo oscuro con espuma ligeramente beige.

Dark copper-red with slightly beige foam.

Aroma
Smell

A caramelo, toffee, pasa y ciruelas.

Caramel, toffee, raisin and plums.

Sabor
Flavor

Suave sabor dulce de malta acaramelada y granos tostados, levemente amargo.

Mild sweet flavor of caramel malt and roasted grains, slightly bitter.

Maridaje
Pairing

Hamburguesa "Jim Carrey".

Roast meat, stews, cold cuts, Gruyère cheese and fontina.

AMBER

IBU: 24. Alcohol 5,5%
Cerveza Ámbar
Amber Beer

Color

Acentuado color ámbar, con espuma blanca, duradera.

Accentuated amber color, with white foam, long lasting.

Aroma
Smell

Intenso a lúpulos, ligeramente afrutada y floral.

Intense hoppy, slightly fruity and floral.

Sabor
Flavor

Dulce - amargo con tonos de manzana caramelizada y especias.

Sweet - bitter with hints of caramelized apple and spices.

Maridaje
Pairing

Hamburguesa "Hermanos Sangachi".

"Hermanos Sangachi" hamburger.

STOUT

IBU: 38. Alcohol 6,5%
Cerveza Negra
Black Beer

Color

Negro intenso con espuma espesa color mocha.

Intense black with thick mocha-colored head.

Aroma
Smell

Fuerte a malta tostada con fondo a café y chocolate.

Strong toasted malt with a background of coffee and chocolate.

Sabor
Flavor

Amargo y acaramelado a malta bien tostada, notas a café expreso y chocolate amargo.

Bitter and caramelized to well roasted malt, feeling of espresso and dark chocolate.

Maridaje
Pairing

Pizza "Tres Chiflados" y "Gordo Porcel".

Pizza "Tres Chiflados" and "Gordo Porcel".

Postres

desserts



BROWNIE

Clásico brownie de chocolate intenso con frutos secos.

Classic intense chocolate brownie with nuts.

\$3,00

Con Helado. *With Ice cream.* \$5,00

HELADOS

Ice creams

Elige entre nuestros sabores del día. 2 bochas.

Choose from our flavors of the day. 2 scoops of ice cream.

\$3,50

Servicio de mesa 10%



JAJA

📞 0990908591





*La Punta
Mantañita . Ecuador*

Restaurant



* MADERA Balsa

* LAMINADO / PLASTIFICADO

* CLAVO DE MADERA AL RAS



* COMIENZO PAPEL IMPRESO LAMINADO

* CALADO EN MADERA

* SOBRENTE DE LAMINADO

Salad *Ensaladas*



MINDY *Ensalada base* Salad base.

Espinaca, lechuga crespa, akusay, sésamo tostado, tomates confitados, escamas de provolone y cebolla morada.

Crisp, crisp lettuce, hakusai, toasted sesame seeds, candied tomatoes, flakes of provolone and red onion.

\$7,00

Dressing

- *Classic Cesar.*
- *Honey mustard.*
- *Rosted peppers aiolí.*
- *Olive and passion fruit vinaigrette.*

Opciones para agregar.

Add-Ons.

- Camarones grillados.
- *Grilled shrimp.*
- Tocino y champiñones.
- *Bacon and mushrooms.*

\$8,00

- Pechuga grillada.
- *Grilled chicken breast.*
- Pesca del día a la plancha.
- *Grilled Catch of the day.*
- Vegetales grillados o al vapor.
- *Grilled or steamed vegetables.*

\$7,00

TABOULE YUYU

Quinoa, pasas, espirulina, moringa, hierbabuena, vegetales crudos, semillas de zapallo, canastas de plátano verde cubierta de guacamole con espirulina y germinados de lenteja.

Quinoa, raisins, spirulina, moringa, peppermint, raw vegetables, pumpkin seeds, baskets of green banana covered in guacamole with spirulina and sprouts of lentils.

\$8,00

ACE

Zanahoria rallada, pepino, papas hervidas, arvejas cocidas, aceitunas, huevo duro, acelga.

Grated carrot, cucumber, boiled potatoes, cooked peas, cooked, olives, hard-boiled egg, chard.

\$7,00