



HACIENDA
CHORLAVI®

Desde 1620

magia & tradición
que encanta a sus visitantes.

ENTRADAS

- Mote con Chicharrón** 6
Servido con Lechuga y Encurtido.
- Ceviche de Camarón** 10
Servido con Crocante de Plátano Verde y Canguil.
-  **Ceviche de Palmito y Aguacate** 6
Servido con Crocante de Plátano Verde y Canguil.
-  **Empanadas de Mejido** 6
Nuestra receta de la Abuela, rellenas de Miel de Queso y Pasas (2 unidades).
-  **Empanada XL de Viento** 4.50
Rellena de Queso y servida con Azúcar.
- Empanadas de Morocho** (2 unidades). 6
Crujientes, rellenas de Cerdo y Arvejas, servidas con Ají.
-  **Choclo Asado a la Parrilla** 5
Cubierto con Mayonesa al Ajo y Queso Fresco Rallado.
- Humita de Choclo** 5
Dorada a la plancha gratinada con Queso.

ENSALADAS

- Ensalada de la Hacienda** 10
Pollo en salsa BBQ, Tocino, Aguacate, Tomate, Choclo, Huevo duro, servido en Cama de Lechuga, con Vinagreta Cremosa.
-  **Ensalada Fría de Cebada Perlada** 7
Servida con Aguacate, Chochos, Queso fresco, Tomate, Pepas de Sambo, Cebolla caramelizada en Vinagreta de Albahaca y Ajo.

SOPAS

-  **Crema de Aguacate** 6.50
De nuestros árboles a su plato, una cremosa sopa preparada al instante, servida con frituras de Zanahoria Blanca.
-  **Crema de Tomate** 6.50
Servida con Ralladura de Queso.
-  **Sopa de Quinua** 6.50
Preparada con Maní y Queso.
- Consomé de Pollo** 6
Calientito, con pedacitos de Pollo, Verduras y Arroz.
-  **Locro de Papa** 6
Tradicional sopa a base de Papas, servida con Queso y Aguacate.
- Locro Chorlaví** 8.50
Nuestro tradicional Locro, servido con las delicias del Ecuador, Aguacate, Queso Fresco, Chochos, Tostado y Chicharrón.
-  **Caldillo de Huevos** 7
Tiene que probarlo!!!
Una receta única de nuestra Hacienda, preparada con Huevos y Queso, servido con Tostadas.

 **Opción Vegetariana**

Precios incluyen impuestos de ley

PLATOS FUERTES

COCINA NACIONAL

- Cuy de Hacienda** 20
Crujiente y Jugoso, servido con Papas en Salsa de Maní, Mote y Lechuga Fresca con Vinagreta Ligera.
- Carne Colorada** 12
Nuestra especialidad, trocitos de Carne de Cerdo sazonados con Achote y variedad de Hierbas, acompañado con Llapingacho, Mote, Maduro y Ensalada de Tomate & Lechuga, servido con Encurtido.
- Fritada de Cerdo o Pollo** 12
Doraditos, cocinados en Paila de Bronce con sazón Campesina, servido con Llapingacho, Mote, Maduro y Ensalada de Tomate & Lechuga con Encurtido.
- Churrasco Criollo** 15
Lomo a la Plancha cubierto por dos Huevos Fritos, acompañado de Arroz Blanco, Aguacate, Papas Fritas y Ensalada Fresca.

COCINA INTERNACIONAL

- Ojo de Bife (400gr.)** 18
A la parrilla, con mantequilla de Romero y Tomillo con Cebollas Asadas, servido con Pasta Tornillo en Salsa de Queso Cheddar y Ensalada Fresca.
- Lomo Salteado** 13
Jugosos trozos de Lomo de Res salteados en Wok con Salsa de Soya, Pimientos, Tomates, Cebolla, sobre cama de Arroz Blanco y Papas Fritas.
-
- Lomo Fino de Res a la Plancha en Salsa Cremosa de Pimienta Negra (200 grms)** 15
con ensalada de Zanahoria, Zucchini y Brócoli salteadas a Plancha con Vino Blanco.
- Filete Mignon (200 grms)** 16
con Tocino Crocante y Salsa de Champiñones, ensalada de Zanahoria, Zucchini y Brócoli salteadas a Plancha con Vino Blanco.
- Lomo Apanado** 14
Servido con Ensalada de Lechuga, Tomate y Palmito con Vinagreta Ligera.
- Mar y Tierra** 17
Lomo fino de Res y Camarones a la parrilla con Salsa de Vino Blanco, servido con Verduras Salteadas y opción de Papas.
- Pollo al Romero** 12
Rollitos de Pechuga, servidos con ensalada de Zanahoria, Zucchini y Brócoli salteadas a Plancha con Vino Blanco.
- Rollo de Pollo** 13
Relleno de Queso Mozzarella y Jamón Empanizado, acompañado de Ensalada de Zanahoria, Zucchini y Brócoli, salteadas a Plancha con Vino Blanco.
- Trucha del Chef** 14
Envuelta en hoja de Achera, rellena con Tocino y Alcaparras, servida con Salsa de Limón, acompañada de Ensalada de Lechuga, Palmito y Tomate con Vinagreta Ligera.
- Corvina Empanizada con Amaranto** 14
En Salsa de Cilantro y Limón, acompañado de Ensalada de Choclo, Zucchini, Arveja y Brócoli.
- Camarones Apanados** 14
Crujientes, acompañados con Ensalada de Lechuga, Tomate y Palmito con Vinagreta Ligera.

Elegir entre Papa Frita- Papitas cocida con Cascara salteadas en Perejil y Mantequilla - Yuquitas Doradas

PORCIONES ADICIONALES

Arroz - Maduro - Mote - Aguacate - Queso Fresco - Papas Fritas 2.50
Llapingachos - Ensalada Fresca - Verduras Salteadas en vino Blanco

Chicharrón

PASTAS Y RISOTTO

- Raviolis Hechos en Casa Rellenos de Lomo** 10
y Setas en Salsa Cremosa de Parmesano.
-  **Raviolis Hechos en Casa** Rellenos de Queso Ricotta y Espinaca en Salsa Pomodoro. 10
-  **Risotto de Quinoa** preparado con Salsa Cremosa de Queso, Champiñones y Zucchini Salteado. 10
Adicional de Camarón +3
- Espagueti o Fettuccini** 8
Salsas Alfredo Crema de Leche y Jamón.
Salsa Boloñesa Carne molida, Pasta de Tomate y especias.
Carbonara Crema de Leche y Tocino.

SÁNDWICHES

- Club Chorlaví** 10
Pollo, Tocino, Huevo Frito, Queso, Lechuga y Tomate.
- Sánduche de Queso** 6
- Sánduche de Jamón** 6.50
En Pan Baguette recién horneado, servido con Tomate, Lechuga, Mayonesa y Mostaza.
- Sánduche Mixto de Jamón & Queso** 9
En Pan Baguette recién horneado, servido con Tomate, Lechuga, Mayonesa y Mostaza.
- Sánduche de Pollo** 9
En Pan Baguette recién horneado, servido con Tomate, Lechuga, Mayonesa y Mostaza.

Todos nuestros sándwiches son servidos con Papas Fritas.

- Picada para 2 personas** Camarones rebosados con Salsa Rosada, Trocitos de Lomo en Salsa de Pimienta Negra y Arrolladitos de Queso en Miel de Panela. 20

POSTRES

- Copa Chorlaví** Helado de Paila, Durazno en Almíbar, Ensalada de Frutas, cubierto con Crema batida, Arrope de Mora y Salsa de Chocolate. 6
- Crepes Rellenos de Nutella** 6
Servidos con arrope de Mora.
- Crepe Relleno de Banana** 5.50
En Miel de Naranja caliente acompañado de Helado de Vainilla.
- Arroz con Leche al estilo Chorlaví** 3.50
Preparado de la forma tradicional pero con un toque de Chocolate Blanco.
- Pristiños con Miel de Panela** Caliente. 4.50
- Torta de Hacienda** A base de Dulce de Higos y Avena se la sirve calentita con Arrope de Mora. 5
- Torta de Zanahoria** 5
Hecha en casa con glaseado de Queso Crema y Limón.
- Helado de Paila** (2 bolas) Sabores según temporada. 3.50
- Torta de Hacienda con Helado de Paila** 6.50

 **Opción Vegetariana**

Precios incluyen impuestos de ley

DESAYUNOS

Desayuno Chorlaví Huevos a su elección, Jamón, Salchichas, Queso, Pan, *Pancakes o Tostadas Francesas, Bizcochos de Cayambe, Granola hecha en casa, Cereal, Fruta Fresca, Yogurt, Miel de Abeja, Mermelada hecha en casa, Jugo Natural, Té - Café o Chocolate. **14**

*Opción dependiendo el día.

Desayuno Americano Huevos a su elección, Pan, Mantequilla, Mermelada Hecha en casa, Jugo Natural, Café, Té o Chocolate. **7**

Adicionales

Pancakes o Waffles con Miel (2 unidades). **4**
Porción de Frutas. **4**
Huevos Fritos, revueltos, tibios o duros (2 unidades). **3**
Porción de Tocino o Jamón. **4**
Porción de Bizcochos con Queso. **4.5**
Porción de Queso. **3**

BEBIDAS FRÍAS

Gaseosa Pequeña (Coca Cola, Sprite, Fanta, Fioravanti). **2.75**
Coca Cola Light Pequeña **2.75**
Agua Mineral Botella Pequeña (300ml) **2.30**
Agua Mineral Botella Grande (1Lt) **3.50**
Botella Agua Sin Gas Botella Pequeña (300ml) **2**
Botella Té Frio (550ml) **3**
Jugos de Fruta Natural o Limonada (Vaso) **2.50**
Limonada Imperial Vaso **2.80**
Jarra de Jugo Fruta Natural (4 vasos) **8.00**
Jarra de Limonada Imperial (4 vasos) **8.00**
Jarra de Limonada (4 vasos) **6.00**
Milkshakes (Oreo, Vainilla, Frutos Rojos, Café) **5**
Cerveza Club Pequeña (330ml) **3.25**
Cerveza Pilsener Grande (600ml) **4.25**

BEBIDAS CALIENTES

Jarro de Chocolate Caliente **3**
Café Americano **2**
Café Pintado con Leche **2.50**
Cappuccino **3.50**
Expresso **2**
Expresso Doble **3**
Aromática o Té **2**
Té de la Abuela Una receta mágica con mezcla de Frutas deshidratadas y Hierbas Aromáticas (Jarra 2 tazas) **4.50**

Precios incluyen impuestos de ley



HACIENDA CHORLAVI®

Desde 1620

GRACIAS!!!

La gratitud es el acto de dar las gracia
con humildad y sinceridad.

Gracias por venir!

Gracias por pagar! (en el caso de que lo haya hecho)

Gracias por pensar en volver! (si ese es el caso)

Gracias por adelantadopor hablar bien de nosotros
y si no es así... (por favor hable bajito)

Gracias por ser comprensivo con las faltas
y errores que podamos haber cometido.

Gracias por aceptar nuestras disculpas
en caso de que no hayamos cumplido con sus expectativas.

Gracias por entender que nada es perfecto
ni siquiera en esta hermosa Hacienda!

Gracias por adelantado por dejarnos sugerencias o quejas
en nuestro libro...

Gracias...

SIMPLEMENTE GRACIAS Y MIL GRACIAS



PREFERIMOS
DINERS CLUB



TU MUNDO SIN LÍMITES