

Vista Valle
RESTAURANT

Menú

La experiencia gastronómica mas alta de la ciudad.

Menú

DESAYUNOS

AMERICANO

\$6.25

Porción de frutas, huevos a su elección, pan, mantequilla, mermelada. Café, té o leche chocolatada y jugo del día.

MADURO CON QUESO Y SALPRIETA

\$5.49

Maduro, queso rayado y salprieda. Café, té o leche chocolatada y jugo del día.

MANABA

\$10.98

Empanaditas de verde y bolones rellenos de queso, maduro con salprieda. Café, té o leche chocolatada y jugo del día.

TIGRILLO DEL VALLE

\$12.00

Tigrillo del chef con queso y tocino acompañado de estofado de carne y coronado con huevo frito. Café de cortesía.

LONGANIZA CON PATACONES

\$7.32

Longaniza artesanal al estilo gourmet que resalta su sabor, acompañado de patacones dorados y crujientes. Café de cortesía.

CEVICHE DE PICUDO

\$10.00

Una delicia culinaria que representa la frescura y el sabor de Manabí, y el contraste de texturas con nuestro chifle crocante. Café de cortesía.

ENTRADAS

EMPANADITAS DE VERDE

\$6.25

Empanadas de verde rellenas de queso acompañadas de una salsa picante especial.

CANASTAS DE VERDE CON LONGANIZA

\$6.25

Canastitas de verde rellenas de longaniza acompañado de un pico de gallo para dar frescura a cada bocado.

CAMARÓN SOBRE CROCANTE DE PLÁTANO Y SALSA DE MANGO

\$6.25

Canastitas de verde rellenas de camarones servidos con una deliciosa salsa de reducción de mango

ENSALADAS

ENSALADA CESAR DE POLLO

\$8.54

Lechuga crespita, trozos de pollo a la plancha, queso parmesano, crotones y aderezo césar.

ENSALADA DE CAMARÓN

\$10.98

Camarones curtidos, papas, zanahoria, alverjas, apio y lechuga, aderezada con mayonesa de la casa

Menú

SOPAS

SOPA DE POLLO

\$5.49

Una sopa de pollo con sabor tradicional que revive los mejores recuerdos, acompañado de porción de arroz

LOCRO DE PAPA

\$4.88

Una experiencia de textura cremosa y sabores sutiles, coronada con queso y tocino

CREMA DE CHAMPIÑONES

\$4.88

Deleitable crema llena de sabor a la mejor selección de champiñones y queso parmesano, decorado con deliciosos crotones.

CERDO

ARROZ MORO CON CHULETA

\$11.50

Chuletas de cerdo a la plancha, acompañada de una mezcla de arroz moro de lentejas característico de la gastronomía de Manabí.

COSTILLAR DE CERDO

\$14.45

350 gr a la plancha, papas fritas, ensalada fresca.

COSTILLAR DE CERDO EN SALSAS

\$15.25

350 gr a la plancha, papas fritas, ensalada fresca y salsas a su elección: BBQ / HONEY MUSTARD / TAMARINDO

ARROZ CON LONGANIZA

\$12.20

Una experiencia culinaria servida en plato de barro, con sabores y texturas típicas de nuestra provincia al estilo del chef, acompañado de croquetas de maduro.

POLLO

POLLO A LA PLANCHA	\$12.50
---------------------------	----------------

250 gr de pollo a la plancha o al grill, ensalada fresca y papas fritas

POLLO A LAS FINAS HIERBAS	\$12.75
----------------------------------	----------------

250 gr de pollo, ensalada fresca, papas fritas, salsa finas hierbas, aromatizado con albahaca, tomillo, orégano y perejil.

POLLO APANADO	\$13.00
----------------------	----------------

250 gr de pollo crujiente, ensalada fresca y papas fritas.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$13.50
--------------------------------------	----------------

250 gr de pollo, fina salsa de champiñones del chef, ensalada fresca y papas fritas.

CORDON BLEU	\$15.24
--------------------	----------------

250 gr de pollo relleno de queso y jamón, salsa de hongos, ensalada fresca y papas fritas

SANDUCHE DEL VALLE	\$9.20
---------------------------	---------------

Pan de molde con pollo al grill, queso cheddar, vegetales y papas fritas.

ARROZ CON POLLO	\$12.20
------------------------	----------------

Elaborado al tradicional estilo manaba acompañado de maduros fritos

Menú

MARISCOS

CORVINA EN SALSA DE MARISCOS \$22.00

200 gr de corvina cocinados a la perfección, acompañado de patacones y ensalada fresca.

CORVINA A LA PLANCHA \$19.50

220 gr de corvina a la plancha con aceite de oliva, sal y pimienta, patacones y ensalada fresca.

PICUDO A LA PLANCHA \$14.64

220 gr de picudo a la plancha con aceite de oliva, sal y pimienta, patacones y ensalada fresca.

BISTEC DE PICUDO \$16.84

200 gr de picudo fresco acompañados de ensalada con patacones o arroz.

RISOTTO DE CAMARÓN \$16.10

Camarones flameados y salteados con champiñones, envueltos en cremoso risotto al estilo del chef, coronado con queso parmesano.

RISOTTO DE MARISCOS \$17.25

Camarones, pulpo, calamar y corvina, envueltos en cremoso risotto al estilo del chef, coronado con queso parmesano.

ARROZ CON CAMARÓN \$14.25

Tradicional arroz colorado de camarones salteados con vegetales, acompañado de maduros glaseados

CAMARONES APANADOS

\$14.95

Los más frescos camarones acompañados de patacones y ensalada fresca de la casa.

CAMARONES AL AJILLO

\$15.63

Cremosos camarones en salsa ajillo, patacones, ensalada fresca de la casa.

PULPO DE PIEDRA AL GRILL

\$24.00

220 gr de pulpo al grill, chimichurri de perejil, vinagre balsámico, puré de papas y ensalada fresca.

RES

LOMO A LA PIMIENTA

\$22.00

La mejor calidad de corte con sabores exquisitos a cremosa salsa con pimienta, acompañado de papas fritas y ensalada fresca.

FILET MIGNON

\$22.00

350 gr vestido con lonjas de tocino ahumado y cubierto en salsa de champiñones, acompañado de puré de papa y ensalada de la casa.

LOMO SALTEADO CON VEGETALES

\$20.00

Un sabor oriental de lomo fino de res salteado con vegetales, cubierto de ajonjolí y acompañado de papas fritas de la casa.

CHURRASCO DEL VALLE

\$20.00

Carne de res sazonada al estilo de la casa, huevos fritos, papas fritas y arroz amarillo.

PASTAS

PASTA CARBONARA

\$10.25

La autenticidad de la comida italiana en una delicada fusión de pasta con salsa cremosa, jamón y tocino salteado

FETUCCINI ALFREDO

\$10.25

Cremoso fettuccini al dente junto a suaves trozos de pechuga de pollo y queso parmesano

FETUCCINI ALFREDO DE CAMARÓN

\$12.25

Cremoso fettuccini al dente envuelto en la mejor selección de camarones frescos y queso parmesano.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE Y MENTA

\$4.54

MOUSSE DE MARACUYÁ

\$4.54

NATILLA CON QUESO

\$4.54

HIGO CON QUESO

\$4.54

COPA DE HELADO

\$4.54

Menú

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO	\$1.83
PATACONES	\$2.50
PAPA FRITAS	\$3.05
PAPA AL HORNO	\$2.00
PURÉ DE PAPA	\$2.50
ARROZ MORO	\$2.50
ARROZ A LAS FINAS HIERBAS	\$2.50
QUESO	\$2.00

Bebidas

Calientes

AGUA AROMÁTICA	\$1.50
CAFÉ AMERICANO	\$1.55

Frias y licores

AGUA NATURAL	\$1.00
AGUA MINERAL	\$1.25
GASEOSA	\$1.25
FUZE TEA	\$1.25
JUGO NATURAL	\$2.50
JARRA DE SANGRÍA	\$25.00
CERVEZA CLUB VERDE	\$3.00
CERVEZA LATITUD ZERO	\$3.50
CERVEZA HEINIKEN	\$3.50

Vinos

COPA DE VINO BLANCO	\$5.49
COPA DE VINO TINTO	\$5.00
SANTA HELENA RESERVADO SUAVIGNON BLANC	\$26.00
CALVET MERLOT VARIETALS	\$28.00
RESERVADO CONCHA Y TORO MERLOT	\$28.00
CONO SUR CABERNET SUAVIGNON	\$22.00
CONO SUR MERLOT	\$22.00
CALVET RESERVE MERLOT CABERNET SUAVIGNON	\$35.00