Piqueos y Entradas

TOSTONES DE ATÚN ALETA AMARILLA (3) **10**
Canastas crujientes de plátano verde rellenas de atún fresco con salsa nikkei, ajonjolí negro y togarashi.

TOSTONES DE MARISCOS (6) **18,50**
Canastas crujientes de plátano verde rellenas de camarón y pulpo al carbón, salsa nikkei, ajonjolí negro y togarashi.

TOSTONES DE VEGETALES (4) **11**
Canastas crujientes de platano verde rellenas de zuquini, champiñones, cebolla perla, y pimiento rojo salteados al wok con aceite de sésamo y salsa de soya, con semillas de sésamo negro.

MADUROS AL GRILL CON MAYONESA DE SAL PRIETA **9**
Platanos maduros al carbón con mayonesa de salprieta y maní.

PAPAS KIMCHI **12**
Papas fritas con kimchi caramelizada, cebolla puerro frita, mayonesa de ajo, huevo cocido a 62 grados, togarashi y cilantro.

PIQUEO MAR **38**
Tataki de atún aleta amarilla con calamar, pulpo, camarón y pesca blanca del día al carbón, acompañado de patacones, crudités y varias salsas.

PIQUEO TIERRA **37**
Costillas de cerdo en salsa bourbon; pechuga de pollo y salchicha alemana al carbón, acompañado de papas fritas, crudités y varias salsas.

Ensaladas

QUINOA CON CAMARÓN **19**
Ensalada de quinoa con camarones al carbón, tomatillo de Galápagos, perejíl, hierba buena, aguacate, cebolla perla, semillas de girasol, camote glaseado, camote frito y fresa deshidratada, todo aderezado con vinagreta de yogurt griego.

POLLO CROCANTE CON HIGOS **17**
Ensalada de lechuga con pollo apanado en panko, aguacate, palmito, higos en almibar y tomatillo de Galápagos deshidratado, con vinagreta de naranja y hierba luisa.

MARISCOS ESTILO NIKKEI **19**
Ensalada de lechuga con pulpo y camarones al carbón, tomatillo de Galápagos, algas wakame, cebolla frita, espinaca y albahaca morada, con aderezo nikkei.

Snacks y Ceviches

HAMBURGUESA ALMAR **15**
Hamburguesa de salón de res y médula al carbón, con pan pretzel artesanal, hierbabuena, albahaca, cebolla, queso cheddar, kétchup de kimchi y mayonesa de ajo, acompañado de papas fritas.

PANINO DE SALCHICHA ALEMANA **14**
Pan ciabatta relleno de salchicha semipicante artesanal de cerdo, chutney de manzana con cebolla, salsa de miel y mostaza Dijon, topping de cebolla frita, acompañado de papas fritas.

CEVICHE ALMAR **20**
Ceviche de pescado marinado en cítricos y jengibre, con camarones y pulpo al carbón, cebolla paiteña fresca, tomate, cilantro y aguacate, acompañado de patacones y maíz chulpi.

CEVICHE PESCADO **17**
Ceviche de pescado marinado en cítricos y jengibre, con cebolla paiteña fresca, tomate, cilantro y aguacate, acompañado de patacones y maíz chulpi.

BAHN MI DE LOMO **17**
Sándwich de lomo fino salteado con salsa de soya, salsa de ostra y aceite de sésamo, mayonesa de ajo, daikon encurtido, pepino, zanahoria, cebollín y cilantro, acompañado de papas fritas.

Vegano . Vegetariano

HAMBURGUESA BEYOND **16**
Hamburguesa Beyond en pan pretzel artesanal con hierbabuena, ketchup de kimchi, cebolla fresca y queso vegano, acompañado de papas fritas.

CEVICHE VEGANO **18**
Ceviche de palmito, aguacate, champiñones al carbón, tomate cherry, cebolla paiteña fresca, cilantro y jengibre, acompañado con patacones y maíz chulpi.

PAD THAI **20**
Fideo de arroz, salsa de tamarindo, salsa de soya, aceite de sésamo, cebolla, maní, cilantro, huevo y tofu frito.

ENSALADA DE QUINOA **15**
Ensalada de quinoa con tomatillo de Galápagos, perejil, hierbabuena, aguacate, cebolla perla, semillas de girasol, camote glaseado, camote frito, fresas deshidratadas y vinagreta de hierbabuena.

ARROZ FRITO **20**
Arroz frito con salsa de soya, aceite de sésamo, sirope de jengibre, champiñones, zuquini, pimientos, cebolla perla, bok choy, espinaca, tofu frito, cebollino y cilantro.

ALMAR

Pescados y Mariscos

ATÚN ALETA AMARILLA 23
Atún al carbón, servido con salsa de soya, sésamo y jengibre; topping de cebolla frita, cebolleta, ajo y cilantro, acompañado con arroz frito y bok choy.

PESCA BLANCA EN SALSA ENCOCADA 24
Pesca blanca en salsa encocada, acompañada de risotto con tinta de calamar, tomate cherry deshidratado y queso parmesano.

PEZ BRUJO DE GALÁPAGOS ENTERO 2LBS 40
Pez Brujo entero al carbón, servido con salsa tártara y nuestra mantequilla (15 especias), acompañado con patacones, arroz moro y vegetales salteados.

LANGOSTA O CIGALA DE GALÁPAGOS (SEGÚN TEMPORADA) 2LBS 55
Langosta o Cigala al carbón, servida con nuestra mantequilla (15 especias) y salsa tártara, acompañada con papas fritas, arroz con maíz dulce y queso mozarella, y vegetales salteados.

PULPO AL GRILL 27
Pulpo al carbón adobado con marinada de aji panka, cerveza negra y especias, servido con risotto de calabaza horneada y queso parmesano.

LANGOSTINOS EN SALSA BOURBON 28
Langostinos al carbón bañados en salsa bourbon, topping de puerro frito, mini verduras, con papa chaucha salteada con tocino y bok choy.

SOPA DE MARISCOS 28
Caldo de pesca blanca, leche de coco, crema de leche, aromatizado con triple sec, hierba luisa y estragón con pez espada, camarones, langostino y brocheta de pulpo y calamar al carbon.

Menú Infantil

Fettuccine a la Boloñesa 11

Fettuccine con mantequilla / pesto / pomodoro 11

Nuggets de pollo con papas fritas 11

PORCIONES

Patacones	5
Papas Fritas	5
Papas Chaucha	5
Ensalada	5
Risotto Simple	10
Risotto de Hongos	13

Carnes, arroces y pastas

RISOTTO DE MAR 28
Arroz arbóreo con langostino, camarones, pulpo y calamares al carbón, crema de leche, queso parmesano y ralladura de limón.

FETUCCINI DE MAR 26
Fetuccine con langostino, camarón, pulpo y calamar al carbón, alcaparras, aceitunas verdes, perejil, crema de leche y queso parmesano.

LOMO CON RISOTTO DE HONGOS 30
Lomo fino al carbón acompañado de cremoso risotto de hongos, salsa de queso azul y queso parmesano.

FETUCCINI AL PESTO CON POLLO CROCANTE 22
Fetuccini en salsa pesto, con pollo apanado en panko con topping de almibar de jengibre, tomatillos de Galápagos deshidratados, almendras tostadas y queso parmesano.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA OPORTO 22
Costillas de cerdo cocidas al vacío con salsa de vino tinto Oporto, crème brûlée de zanahoria blanca y mini verduras de huerto.

Postres

TORTA DE BANANA 9
Torta de banana con trozos de chocolate, bananas caramelizadas y manjar de leche, servido con helado de vainilla.

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUTELLA 9
Brownie de chocolate cubierto con Nutella y nueces, servido con helado de Oreo.

TORTA DE ZANAHORIA 9.50
Torta aromática de zanahoria con nueces, cubierta de ganache montada de queso, chocolate blanco y semillas de chía, servido con helado de vainilla.

CREMOSO DE CHOCOLATE 9.50
Mousse de chocolate ecuatoriano al 65% de cacao, banano y sal, sobre crocante de leche y almendras.

VEGANO · SEMI PICANTE · SIN GLUTEN

Appetizers and Starters

TOSTONES DE ATÚN ALETA AMARILLA (3) 10
Fried green plantain cups stuffed with fresh tuna, nikkei sauce, black sesame seeds and togarashi.

TOSTONES DE MARISCOS (6) 18,50
Fried green plantain cups stuffed with grilled shrimps and octopus, nikkei sauce, black sesame seeds and togarashi.

TOSTONES DE VEGETALES (4) 11
Fried green plantain cups stuffed with grilled zucchini, mushrooms, onions, and red bell peppers wok sautéed with sesame oil and soy sauce, with black sesame seeds.

MADUROS AL GRILL CON MAYONESA DE SAL PRIETA 9
Grilled ripe plantains with salprieta mayo and peanuts.

PAPAS KIMCHI 12
Fries with caramelized kimchi, fried leek onion, garlic mayonnaise, egg cooked at 62 degrees, togarashi and coriander.

PIQUEO MAR 38
Yellowfin tuna tataki with grilled calamari, octopus, shrimp, and catch of the day, served with fried green plantain, crudités, and a variety of sauces.

PIQUEO TIERRA 37
Pork ribs in a bourbon sauce with grilled chicken and German sausage, served with fries, crudités, and a variety of sauces.

Salads

QUINOA CON CAMARÓN 19
Quinoa salad with grilled shrimps, Galápagos cherry tomatoes, parsley, spearmint, avocado, onion, sunflower seeds, glazed and fried sweet potato and dehydrated strawberry, all dressed with Greek yogurt vinaigrette.

POLLO CROCANTE CON HIGOS 17
Lettuce salad with chicken breaded in panko, avocado, heart of palm, figs in syrup and dehydrated Galápagos cherry tomatoes, with an orange and lemongrass vinaigrette.

MARISCOS ESTILO NIKKEI 19
Lettuce salad with grilled octopus and shrimps, Galápagos cherry tomatoes, wakame seaweed, fried onion, spinach and purple basil, dressed with nikkei sauce.

Snacks and Ceviches

HAMBURGUESA ALMAR 15
Beef loin and bone marrow burger with artisanal pretzel bread, spearmint, basil, onion, cheddar cheese, kimchi glazed ketchup and garlic mayo, served with fries.

PANINO DE SALCHICHA ALEMANA 14
Ciabatta bread with artisanal medium spicy pork sausage with apple and onion chutney, honey n´ Dijon mustard sauce, topping fried onion, served with fries.

CEVICHE ALMAR 20
Ceviche with grilled shrimps and octopus, fish marinated in citrus and ginger, onion, tomato, coriander and avocado, served with fried green plantain and chulpi corn.

CEVICHE PESCADO 17
Ceviche with fish marinated in citrus and ginger, fresh red onion, tomato, coriander and avocado, served with fried green plantain and chulpi corn.

BAHN MI DE LOMO 17
Sandwich with sautéed tenderloin in soy sauce, oyster sauce, and sesame oil, garlic mayonnaise, pickled daikon, cucumber, carrot, scallions, and coriander, served with fries.

Vegan . Vegetarian

HAMBURGUESA BEYOND 16
Beyond Burger with artisanal pretzel bread, spearmint, kimchi ketchup, fresh onion and vegan cheese, served with fries.

CEVICHE VEGANO 18
Ceviche with heart of palm, avocado, grilled mushrooms, cherry tomato, fresh onion, coriander and ginger, served with fried green plantain and chulpi corn.

PAD THAI 20
Rice noodles, tamarind sauce, soy sauce, sesame oil, onion, peanuts, coriander, egg and fried tofu.

ENSALADA DE QUINOA 15
Quinoa salad with Galápagos tomatillo, parsley, spearmint, avocado, onion, sunflower seeds, glazed sweet potato, fried sweet potato, dehydrated strawberries and spearmint vinaigrette.

ARROZ FRITO 20
Fried rice with soy sauce, sesame oil, ginger syrup, mushrooms, zucchini, peppers, onion, bok choy, spinach, fried tofu, chives and coriander.

ALMAR

Fish and Seafood

ATÚN ALETA AMARILLA 23
Grilled tuna with soy sauce, sesame and ginger, topped with fried onions, scallions, garlic, and coriander, served with fried rice and bok choy.

PESCA BLANCA EN SALSA ENCOCADA 24
White fish with a coconut sauce, served with squid ink risotto, dehydrated cherry tomatoes and parmesan cheese.

PEZ BRUJO DE GALÁPAGOS ENTERO 2POUNDS 40
Whole grilled Scorpion fish seasoned with seven-spice butter and tartar sauce, served with fried green plantain, rice mixed with lentils, and sautéed vegetables.

LANGOSTA O CIGALA DE GALÁPAGOS (SEASONAL) 2POUNDS 55
Grilled lobster or cigala with our special 15-spice butter and tartar sauce, served with fries, rice with sweet corn and mozzarella cheese, and sautéed vegetables.

PULPO AL GRILL 27
Grilled octopus marinated in chili panka, dark beer and spices, served with roasted pumpkin and parmesan cheese risotto.

LANGOSTINOS EN SALSA BOURBON 28
Grilled prawns with bourbon sauce, served with Ecuadorian small potatoes, bacon and bok choy.

SOPA DE MARISCOS 28
White fish stock with pomodoro sauce, coconut milk, cream, octopus, shrimp, swordfish, squid, and prawns, enhanced with oyster and fish sauce, and infused with triple sec and tarragon.

Kids Menu

Fettuccine Bolognese 11
Fettuccine with Butter/ Pesto/ Pomodoro 11
Chicken Nuggets with fries 11

PORTIONS

Fried Green Plantain 5
Fries 5
Andean Potatoes 5
Salad 5
Risotto 10
Mushroom Risotto 13

Meat rice and pasta

RISOTTO DE MAR 28
Arborio rice with grilled prawn, shrimps, octopus and calamari in a heavy cream sauce, parmesan cheese and lemon zest.

FETTUCCINI DE MAR 26
Fettuccine with grilled prawn, shrimps, octopus and calamari, with capers, green olives, heavy cream, parmesan cheese and parsley.

LOMO CON RISOTTO DE HONGOS 30
Grilled tenderloin with a creamy mushroom risotto, blue cheese sauce and parmesan cheese.

FETTUCCINI AL PESTO CON POLLO CROCANTE 22
Fettuccine in pesto sauce, with panko-breaded chicken, topped with ginger syrup, dehydrated Galápagos cherry tomatoes, toasted almonds, and parmesan cheese.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA OPORTO 22
Vacuum-cooked pork ribs with Oporto wine sauce, white carrot crème brûlée and garden mini vegetables.

Desserts

TORTA DE BANANA 9
Banana cake with chocolate chunks, caramelized bananas and dulce de leche served with vanilla ice cream.

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUTELLA 9
Chocolate brownie with Nutella and nuts, served with Oreo ice cream.

TORTA DE ZANAHORIA 9.50
Aromatic carrot cake with nuts, topped with whipped cream cheese ganache, white chocolate and chia seeds, served with vanilla ice cream.

CREMOSO DE CHOCOLATE 9.50
65% Ecuadorian chocolate mousse with banana and salt, on crispy milk almonds cookie base.

VEGAN MEDIUM SPICY GLUTEN FREE