

Libélula

RESTAURANTE



DESAYUNOS

TERMAL

9,90

Huevos (fritos/revueltos/pochados), rösti de papas y hierbas, tocino casero, tomates asados con tomillo y pimienta negra, pan casero al grill, plato de frutas.

POCHADO

Sano y fresco desayuno europeo

9,75

Huevos (fritos/revueltos/pochados), rösti de papas y hierbas, tomates asados con tomillo y pimienta negra, pan casero al grill, hongos portobellos asados, plato de frutas frescas.

TRADICIONAL CASERO

8,49

Huevos (fritos/revueltos/pochados), pan casero al grill, jamón, plato de frutas frescas, mantequilla y mermelada.

MORLACO

12,95

Dos huevos fritos sobre cama de hierbas y cebollas verdes, lomitos de choncho a la plancha, mote pelado con finas hierbas y tomate cherry asado.

Todos nuestros desayunos vienen acompañados de café, leche o té y jugo de frutas.

Disponible de 8:30 a 11am.

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



ENTRADAS

SOPAS

CALDILLO DE HUEVOS 4,90

Caldillo de huevos al estilo tradicional cuencano acompañado de mote con cebollín y tostado. Orgullo de nuestra cocina con toques propios del chef.

SOPA DE ZAPALLO 5,40

Sopa cremosa de zapallo asado con semillas de zapallo tostadas, queso ricotta con pimienta negra y aceite de hierbas, descubra sabores nuevos y delicados.

CREMA DE TOMATE MEDITERRÁNEO 5,40

Sopa cremosa de tomate y pimiento rojo asado, aderezo de aceitunas negras, aceite de hierbas, acompañada de crostini de pan casero.

SOPA DE GUISANTES TIERNOS 5,50

Sopa de alverja tierna en grano, rebosada con tocino casero, un manjar típico del sur.

SOPA DE POLLO 4,50

Consomé de pollo poché, cebada perlada, perejil del huerto, sabores diferentes, nutritivos y saludables.

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



ENTRADAS ESPECIALES

EMPANADAS DE VIENTO

2,90

La mejor tradición familiar de Piedra de Agua, dos empanadas de harina y queso sobre carne de lechuga y tomate.

CEVICHE DE CAMARÓN

10,90

Abundante despacho al estilo tradicional, cebollas rojas y culantro.

TRILOGÍA DE CEVICHE

12,90

Deguste una asombrosa combinación de frutos del mar, camarón, corvina y pulpo, al puro estilo ecuatoriano.

SALMÓN CURADO

7,90

Sorprendentes sabores de salmón curado con eneldo, sal, hinojo y mostaza, rösti de papas, aderezo de tomate y vinagre concasse, aceite de perejil.

ESPÁRRAGOS AL GRILL

6,50

Espárragos al grill, huevo poché, apanado y frito, aderezo de tomate, perejil y oliva.

ENSALADA "BANG BANG"

5,90

Combinación perfecta de col chifa y zanahoria ralladas, maní tostado, salsa de maní, aderezo de limón y cilantro.

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



PRINCIPALES MARISCOS

FILETE DE SALMÓN CREMOSO	15,29
Filete de salmón, salsa cremosa con hierbas y arvejas, papas con cúrcuma, acompañado de ensalada mixta.	
CAMARÓN EMPALIZADO	12,25
Exquisitas brochetas de camarones a la plancha con piña y cebolla, acompañados de ensalada mixta y papas salteadas con tomillo y ajo.	
PULPO A LAS PIEDRAS	12,59
Con sabores de España sobre dados de papas, aceite de oliva, paprika, acompañado de pan de cebolla tostado.	
PULPO A LA PLANCHA	12,95
Acompañado de ensalada mixta con tomates asados, papas redondas fritas y salsa de aceituna negra.	
VOLCÁN DE MARISCOS	13,95
Espectacular mezcla caliente de sabores con camarones, almejas, pulpo, calamar, corvina y mejillones acompañado por despacho de arroz a las nueces y ensalada de tomate, olivo y romero.	
HERVIDERO DE CAMARONES	11,25
Delicia en vino, cebolla blanca, paprika, ajo perfumado al coñac, acompañado por despacho de arroz a las nueces y ensalada de tomate, olivo y romero.	
LENGUADO ENAMORADO	12,90
Empanizado o a la plancha, acompañado de ensalada mixta y papas redondas fritas.	

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



PRINCIPALES CARNES

LOMO FINO DE RES CON ESPÁRRAGOS Y BRANDY

Lomo fino de res braseado, espárragos al grill, tomates asados con pimienta negra y papas salteadas con romero, servido en una salsa cremosa de brandy.

12,90

LOMITOS DE RES PERFUMADO EN TRES PIMIENTAS

Lomitos finos de res en sus propios jugos, salsa de la casa y delicada combinación de tres pimientas, acompañado de ensalada mixta y papas redondas fritas.

10,90

LOMITOS DE RES, PORTOBELLOS Y HIERBAS

Lomito de res a la plancha, romero y salsa de vino tinto en finas hierbas bañados en deliciosos hongos portobellos, acompañado de ensalada mixta y papas redondas fritas.

12,50

BRASEADO COSTA Y SIERRA, LOMO Y CAMARONES

Medallón de lomo fino de res braseado, servido con camarones al grill y papas salteadas con tomillo y ajo, combinación perfecta de aromas y sabores, acompañado de ensalada mixta.

14,95

LOMO DE CHANCHO EN SALSAS DE GRANADILLA

Lomo falda de costilla de chanco cubierto en salsa de granadilla y cebollas acompañado de ensalada mixta y papas fritas redondas.

12,55

COSTILLA DE CHANCHO ASADO Y MANTEQUILLA

Deliciosa fusión de lomo falda de costilla de chanco asado, salsa de puré de zapallo, puré de papas y acelga con mantequilla.

12,55

HUEVOS MORLACOS

Dos huevos fritos sobre cama de hierbas y cebollas verdes, lomititos de chanco a la plancha, mote pelado con finas hierbas y tomate cherry asado.

12,45

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



PRINCIPALES POLLOS

ESTOFADO DE POLLO CREMOSO Y ARVEJA TIERNA

11,95

Piezas de pechuga de pollo cocido en una delicada salsa de vino blanco, crema de leche, hierbas y cebollas caramelizadas con una cubierta de hojaldre, acompañado de papas con mantequilla y hierbas.

ENSALADA DE POLLO POCHÉ, TÉ Y VINAGRE

11,20

Pechuga de pollo poché dorada, ensalada fresca de hojas mixtas, pasas con infusión de té, papas con especias y vainita, en una vinagreta de tomate.

POLLO CON VINO BLANCO Y CHAMPIÑONES

10,65

Pechuga de pollo pochada dorada a la plancha en salsa de champiñones, vino blanco, crema y hierbas sanas, acompañado de espárragos al grill y papas fritas redondas.



PRINCIPALES VEGETARIANOS

BOLONES DE ARROZ RISOTTO CON HONGOS Y PESTO

10,65

Especialidad de la cocina Siciliana, arancini con hongos, pesto casero de nueces aromatizado con hierbas, acompañado de ensalada mixta.

ENSALADA TABBOULEH

8,15

Ensalada fresca de cebada perlada, hojas mixtas, tomates asados, zapallo asado con ajo y aguacate.

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



SÁNDWICHES/HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA EUROPEA

10,65

Jugosa hamburguesa gigante, de lomo fino de res molido, pan casero, mayonesa con hierbas, mermelada de tomate. Acompañada de 2 salsas especiales de la casa.

Adicionales:

Tocino casero/pollo laminado.

1,65

Champiñones/huevo frito/queso holandés o cheddar.

1,15

HAMBURGUESA PARA NIÑOS

6,50

Mini-hamburguesa jugosa de lomo fino de res molido, pan casero, mayonesa, tomate, lechuga, queso holandés. Acompañada de 2 salsas especiales de la casa.

SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO CON AGUACATE

8,90

Delicada y perfumada pechuga de pollo poché, pan de la casa al grill, aguacate y aderezo de cilantro.

SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO (PARA NIÑOS)

5,90

Mini-sándwich de pechuga de pollo poché, papas fritas con salsa cremosa de queso.

SÁNDWICH DE TOCINO CASERO

10,45

Tocino especial, pan de la casa al grill, lechuga, tomate y mayonesa.

SÁNDWICH DE SALMÓN CURADO

11,40

Salmón curado con hierbas, pan de la casa al grill, lechuga y mayonesa con limón.

SÁNDWICH DE LOMO FALDA DE CHANCHO

10,95

Suculento y delicado lomo falda de costilla de chancho asado, pan de la casa al grill cebollas caramelizadas y mayonesa con mostaza.

Todos los sándwiches y hamburguesas vienen acompañados con papas fritas o una ensalada de la casa (hojas mixtas, tomates, zanahoria y aderezo de vinagre balsámico)

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



PICAR PICAR

PAPAS	3,50
Abundante despacho de papas fritas.	
PAPAS CON TRUFAS	5,90
Papas fritas, aceite de trufas, paprika y queso parmesano.	
TABLA - FIESTA DE VEGETALES	9,90
Espárragos, hummus casero, pan musical, tomates asados, aceitunas marinadas, hongos portobellos asados, remolacha y zapallo al grill. (Para 2 personas)	
TABLA - FIESTA DE SABORES	12,55
Diferentes delicias en una sola tabla, salmón curado, tocino casero, queso holandés y cheddar, espárragos, hummus casero y salsa de la casa, pan musical, tomates asados, aceitunas marinadas. (Para 2 personas)	
QUESOS CON (FRUTILLA O UVAS)	5,45
ROLLITOS DE CARNE CURADA CON FRUTAS	6,15
ROLLITOS DE TOCINO CASERO CON FRUTAS	6,45
ROLLITOS DE SALMÓN CURADO CON FRUTAS	6,90
PORCIONES ADICIONALES DE	
Variedad de quesos / aceituna	2,15
Arroz / Pan / Pan con cebolla / Pan Integral	1,75
PLATÓN CON VARIEDAD DE FRUTAS DE TEMPORADA	
1 persona	4,10
2 personas	8,20

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



POSTRES

DELICIA DE CHOCOLATE CON NARANJAS Y NUEZ

Mousse helado de chocolate ecuatoriano, nuez y naranjas poché.

5,80

EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE

Delicia de chocolate acompañado de fresas y crema.

5,90

PERA POCHÉ CON CROCANTE DE COCO

Pera entera poché con brandy y canela, helado casero de coco y salsa de chocolate.

5,20

CHEESECAKE BRITÁNICO

Cheesecake británico de queso crema, servido en un vaso con fresas y fragmentos largos de merengues.

5,90

CHEESECAKE DE LA CASA

Delicioso cheesecake acompañado de exquisitas salsas de frutos rojos, tomate de árbol y maracujá.

5,90

STRUDEL DE MANZANA

Acompañado con helado de la casa y salsa de chocolate.

5,40

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.

**LATITUD
CERO⁰**
- CERVEZA ARTESANAL -
100% MALTA DE CEBADA



Heineken[®]
open your world



BEBIDAS

JUGOS & BATIDOS

Jugo de temporada o limonada	1,99
Jugo mixto o limonada imperial	2,99
Batidos de fruta con leche	2,99

OTROS

Gaseosas	1,49
Agua embotellada	1,29
Gatorade	2,49
Nestea / Té helado	1,99

INFUSIONES

Infusiones de hierbas	1,29
-----------------------	------

CAFÉ

Café	1,99
Capuchino / Expreso	2,99
Chocolate	2,49

CERVEZAS

Nacional	2,99
Pilsener / Pilsener Ligth / Cero / Club verde / Roja / Negra	
Importada	3,49
Heineken / Budweiser / Miller / Miller Lite / Sol	
Latitud Cero	3,49
Catequilla / Concordia / Sierra Negra / Apachita	
Sabai	4,89
Llanganates Golden / Pacha Black / Tangan Roja	

WHISKY 9,01

VODKA 8,19

RON 8,19

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



Freixenet
CAVA



LA CHAMIZA
WINE & SPIRITS

Cono Sur
WINE & SPIRITS

VINOS

TINTOS

Alto Palermo Cabernet Sauvignon

18,55

Su aroma a frutos rojos y notas de chocolate excelente para acompañar carnes rojas, guisos y quesos maduros.

Alto Palermo Merlot

19,95

Notas florales y frutos rojos hacen de este vino una buena combinación con pollos, risotos, quesos cremosos y carnes de mediana intensidad.

Alto Palermo Malbec

18,55

Un vino equilibrado con aromas a frambuesa y notas florales excelente para acompañar carnes al grill y quesos semi maduros.

Doña Dominga Cabernet Sauvignon

29,49

Un vino equilibrado con aromas a frambuesa y notas florales excelente para acompañar carnes al grill y quesos semi maduros.

BLANCOS

Alto Palermo Sauvignon Blanc

18,55

Sus sabores cítricos como lima, maracuyá, hacen que sea ideal para pollos, vegetales y preparaciones con mariscos.

Finca La Chamiza Polo Amateur

29,35

La manzana verde, limón, piña son sus aromas característicos, ideales para carnes blancas, variedad de mariscos, platos vegetarianos y cremosos.

Doña Dominga Chardonnay

29,49

Este vino chileno tiene un aroma delicado con notas de melón, ideal para acompañar pastas, pollo, salsas y vegetales.

Cono Sur Double Harvest

Cosecha Noble

19,95

Sus aromas dependen de cada cepa, pero tienen a ser florales o frutales, con notas de miel... Una excelente combinación con postres.

ESPUMANTES

Cava Freixenet

18,55

Cordón Rosé 06 oz.

VINO BLANCO O TINTO (COPA)

6,49

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.



ICELAND
VODKA
SOFISTICADA PUREZA



W LONDON
DRY
GIN

COCTELES

GIN CASERO	6,49
Bebida aromatizada con romero e hinojo.	
RON CON ESPECIES	6,49
Combinación perfecta de especias laurel y cardamomo.	
VODKA CON INFUSIONES	6,49
Infusiones de plantas especiales como la horchata.	
SUBTERRÁNEO	6,95
Ron blanco, limón, granadina y hierba buena.	
ROCAS VOLCÁNICAS	7,36
Kahlúa, amaretto, vodka y baileys.	
TERMAL / TEQUILA SHOT	6,54
Tequila, limón y sal.	
AGUA AZUL	6,54
Vodka, limón y curacao.	
PIEDRAS ROJAS	6,54
Ron, limón y granadina.	
CUBA LIBRE	5,72
Ron añejo y gasosa.	
PIÑA COLADA	7,36
Ron Blanco, leche condensada, extracto de coco y piña	
BLUE MARGARITA	7,36
Tequila, sour mix margarita, curacao y limón.	
DAIQUIRI (NORMAL O FROZEN)	7,36
Ron Blanco - Escoge tu fruta preferida: Fresa / mora / limón.	
MOJITO	7,36
Ron Blanco - Escoge tu fruta preferida: Fresa / limón.	
CAIPIROSKA	7,36
Vodka - Escoge tu fruta preferida: Fresa / limón / naranja.	
MICHELADA	2,45
Transforma tu cerveza preferida en una michelada por un adicional de:	
CANELAZO CUENCANO	
Tradicional bebida cuencana realizada con licor, agua caliente y naranjilla.	
Jarra	13,92
Media Jarra	8,18
Vaso	4,50

Todos nuestros precios no incluyen impuestos.