

The background of the page is decorated with various floral and leaf illustrations in a maroon ink. The drawings include hibiscus-like flowers, buds, and leaves, scattered across the page. The central text is enclosed in a maroon oval frame with decorative flourishes at the bottom.

Café
Plaza Grande

MENÚ
MODO
TASTY



Bienvenidos a Hotel Plaza Grande, un ícono arquitectónico que ha sido testigo de la historia de Ecuador durante más de cinco siglos. En su interior, alberga una serie de espacios únicos, entre ellos un salón para eventos **San Francisco** su nombre, el recientemente inaugurado **Bar 1936**, y el inconfundible Restaurante **Café Plaza Grande**, con un diseño colonial que combina madera y ventanales que dejan entrar la luz natural, ofreciendo vistas únicas de la Plaza de la Independencia.

Los invitamos a ser parte de nuestra historia y disfrutar de nuestra propuesta gastronómica, donde cada menú celebra el arte culinario.

Tradición Ecuatoriana

Mini llapingacho: tortilla de papa con muselina de aguacate y arena de tocino.

Locro de papa: sopa de variedad de papas, polvo de chicharrón, muselina de aguacate y un crocante de queso.

Encocado de pescado a la plancha: crocantes de arroz encocado, salsa de coco y chips de plátano.

Mousse de higos.

Precio: 54,00
Incluido impuestos



Sinfonía de sabores

Suspiro de remolacha: merengue de remolacha con crema de Stracciatella y crocante de tocino.

Canelón de zucchini: relleno de ave, variedad de frutos secos, salsa de limón y aceite de perifolio.

Cilindro de solomillo en su jus: ñoquis cremosos de calabaza y reducción balsámica.

Texturas de cacao al 66%: arena, ganache rostizado y delicado quenelle de helado de chocolate.

Precio: 56,00
Incluido impuestos

Majestic

Korokke: croqueta de papa en panko, con gel de salsa unagi y sunomono.

Tartar de salmón sobre cama de aguacat: bañada en salsa umami, crocante de hilos de fideos de arroz.

Ave albardada en tocino: salsa de setas, sobre arroz a la parmesana y vegetales al grill.

Mini ópera sobre espejo de chocolate: crema mascavado y frutos rojos.

Precio: 60,00
Incluido impuestos



PLAZA
∞
GRANDE

