



Bebidas calientes

- Café Americano _____
- Cortado _____
- Espresso _____
- Moccacino _____
- Cappuccino _____
- Café pasado _____
- Chocolate caliente _____
- Aromáticas e infusiones diferentes sabores _____

Bebidas frías

- Agua mineral Guano _____
- Agua natural _____
- Limonada Imperial _____
- Jugos de frutas frescas de temporada _____
- Bebidas de frutas frescas _____
- Casacas regulares _____
- Casacas dietéticas _____
- Cervezas nacionales _____
- Cervezas importadas _____

Vinos y Espumantes

- Vino de la Casa / por copa _____
- Vino de la Casa / por botella _____
- Espumante de la Casa por botella _____

Cócteles

- Pisco sour _____
- Margarita _____
- Capriña _____






Unipark Hotel

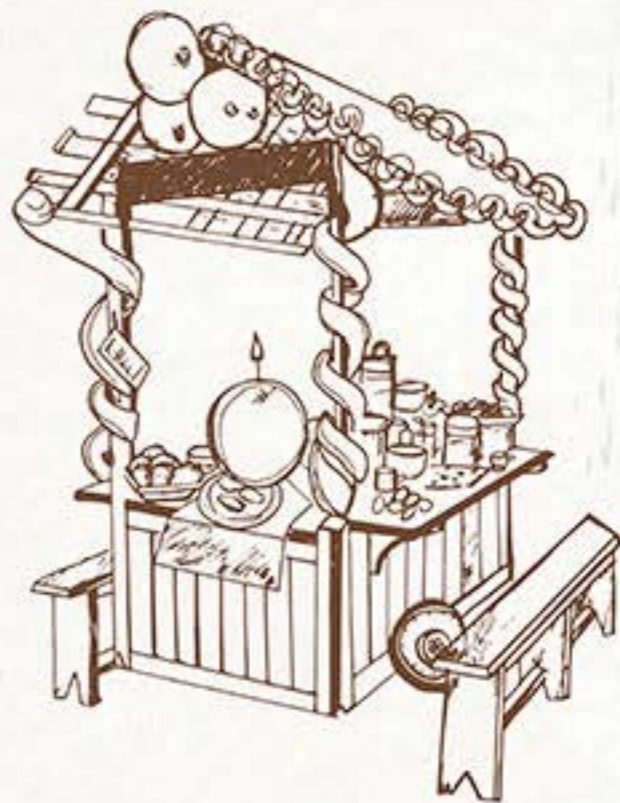
GUANOQUIL - ECUADOR

WORLDHOTELS

Informes y Reservas: 042327100 ext 1401 - reservas@uniparkhotel.com

Clemente Ballén 406 y Chile | www.uniparkhotel.com   

UniCafé



Cocina Tradicional

Para picar Y COMPARTIR



• Piqueo de verde mixto : tortillas de verde con camarón, empanadas de verde con carne y maduros lampreados con queso

• Chicharrón de mariscos con yucas crocantes, tártara criolla y patacones

• Patacones con queso, salpíeta y salsa de aguacates

Las ENTRADAS de siempre



• Bolones de verde con chicharrón, queso o mixto

• Humitas con queso criollo

• Hayacas de gallina

• Muchines de yuca rellenos de queso criollo servidos con miel de abeja

• Mega empanada de viento servida con azúcar y aji criollo

Ensaladas

• Ensalada criolla de pollo con vegetales y aderezo de limón

• Ensalada de atún con aguacates, papas, aceitunas y mix de hojas verdes

• Ensalada rusa con camarones, vegetales y mayonesa de hierbas



CEVICHE

(Todos los ceviches son servidos con chifles, maíz tostado y canchali)

• Ceviche mixto de mariscos en marinada "Jipijapa" con camarones, calamares, pulpo y pesca blanca.

• Ceviche de concha prieta en marinada de cítricos

• Ceviche de pescado en marinada Blanca

• Ceviche de camarones en marinada criolla de tomates y naranjas



SOPAS

• Loco de papas con maíz dulce, queso fresco y aguacates

• Caldo de bolas de verde con carne

• Encebollado de albacora con sus guarniciones clásicas

• Chupe de pescado

• Aguado de gallina

SANDWICHES



(Todos nuestros sandwiches vienen servidos con papas fritas y ensalada de co)l

• Hamburguesa de res con queso Cheddar en pan brioche con vegetales frescos y salsa de hierbas con ajo asado

• Sandwich aplanchado de jamón Virginia y queso holandés en pan enrollado

• Club sándwich de pollo al grill con lechugas, tocino ahumado, queso Cheddar, mayonesa y tomates frescos

ALGO NO TAN

Tradicional

SOPAS

Crema de tomates asados con mozzarella y crostini de focaccia

Minestrone de cerdo con pasta fusilli y queso parmesano

Crema de Arvejas con jamón ahumado a la plancha

ENSALADAS

Ensalada Caesar con tocino ahumado, lechuga romana, crostini de focaccia y aderezo tradicional *Follos a la parrilla *Camarones a la parrilla

Ensalada del Chef: mix de lechugas con jamón, vegetalia, aceitunas, huevo duro, aguacates y tomates en aderezo de mostaza y miel

Ensalada Mediterránea con antipasto de vegetales, quinoa, garbanzos, aceitunas y mezcla de hojas verdes con vinagreta de oliva y limón

PASTAS

Canellones de espinacas con queso ricotta y queso gruyere

Penne rigate, fetuccini o spaghetti

Salsas

Carbonara / Napolitana / Pesto Genovés / Cuatro Quesos / Mariscos al Ajiollo



Especialidades CRIOLLAS

• Llapingachos con longaniza casera, aguacates, huevos fritos y salsa de mani

• Fritada de cerdo servida con motepillo

• Churrasco de res con papas fritas y huevos a la plancha

• Guatita criolla tradicional

• Seco de gallina

• Seco de chivo

• Arroz con pollo, vegetales y huevo duro

Pescados Y MARISCOS

• Camarones apanados con tártara de salpíeta

• Cazuela de pescado o de mariscos

• Camarones al ajillo

• Encocado de pescado o de mariscos

• Sudado de dorado

ARROZ CON MARISCOS

• Camarones • Pulpo

• Calamares • Mixto

• Concha prieta de manglar

(Todos nuestros platos son servidos con arroz blanco, salsa criolla y patacones o maduros fritos)

BANDERA

Ceviche de camarón, mini boño de albacora, seco de gallina, seco de chivo, guatita, moro de lenteja con queso, aguacates, salsa criolla y maduros fritos



Arroz con MENESTRA

De fréjol o de lentejas con patacones y ensalada criolla

Pollo | Chuleta de Cerdo | Lomo a la Plancha



PARRILLA Y PLANCHA

- Lomo fino de res
- Lomo fino apanado
- Pechuga de pollo
- Milanesa de pollo
- Filete de corvina
- Chuleta de cerdo

Moro cremoso de lentejas
Puré de papas
Arroz con choclo y queso fresco
Arroz blanco
Papas fritas
Patacones
Vegetales asados
Vegetales al vapor
Ensalada fresca de hojas verdes
Puré de yuca sofrida



POSTRES

- Mil Hojas de manjar
- Bacocho de banano con crema de romope y helado de vainilla
- Higos con queso, polvorones y almidar de panela
- Queso de leche
- Torta mojada de chocolate
- Queso de coco



HELADOS

- Copa sencilla
- Copa doble
- Copa triple

Chocolate / Vainilla / Ron Pasas / Almendras y Manjar / Frutilla / Marmoleado de Mora