

DESDE 2006

HAMADRYADE RESTAURANTE

PUERTO MISAHUALLI



En busca de la innovación gastronómica, nuestra cocina es la fusión entre sabores franceses y ecuatorianos.

Nuestro chef ofrece una nueva forma de viajar y deleitarte con platillos elaborados con ingredientes orgánicos de la región.

Cultivada en permacultura, nuestra huerta también ofrece frutas y verduras. Nuestra propia granja avícola también forma parte de los platos que se ofrecen en la carta.

En el corazón de la selva tropical, pruebe nuestros sabrosos platos preparados con pasión y déjese sorprender por nuestras sutiles combinaciones de sabores multiculturales.

¡ Buen provecho !

ENTRANTE/PLATO PRINCIPAL/POSTRE: \$30

ENTRANTE/PLATO PRINCIPAL O PLATO PRINCIPAL/POSTRE: \$22

OPCIÓN DE BANDEJA DE COMIDA EN LA PISCINA A \$22



VEGANO



PRODUCTO ORGANICO



LIBRE DE GLUTEN

La carta está sujeta a estacionalidad y oferta. Por favor, pregunte al chef por el menú del día y la disponibilidad de productos, se requiere reserva previa.

PIQUEOS Y ENTRADAS

Piqueos
















Plancha de 3 variedades	10
Plancha de 5 variedades	15
Plancha de 8 variedades	20

Entradas






Todas viene acompañadas de ensaladas frescas y variadas

Patacones rellenos de mariscos		9
Patacones rellenos de verduras		7
Tabulé de coliflor		7
Quiche frances		9
Pastel de tocino, atún o vegetariano		7
Aguacates rellenos de gambas o vegetales		9
Bocaditos de reina de camarones o tocino		9
Rollos de calabacín		6
Huevos de mimosa		7
Croquetas de quinoa		6
Ceviche de palmito		7
Foie gras vegano		9
Tzaziki		7

SOPAS Y ENSALADAS













Sopas



Caldo de gallina				12
Sopa de tomate				8
Crema de brócoli				8
Sopa de verduras				9
Sopa de pescado				14

Ensaladas



Ensalada Cesar				13
Ensalada de aguacate				9
Ensalada de huevos criollos				9
Ensalada de piton y paso				8
Ensalada de camaron				13
Ensalada de papas y tocino				12
Ensalada mexicana				9

CARNES Y AVES

Carnes



Lomo fino en salsa de vino tinto	18
Lomo fino en salsa de champiñones	18
Lomo fino en salsa de pimienta	18
Chuleta de cerdo con salsa de ciruelas pasas	15
Chuleta de cerdo laqueada	15
Lomo marinado y salteado	15
Parrillada chimichurri	22

Aves



Pato con vinagre balsámico y miel	15
Pato en salsa de naranja	16
Pavo con salsa de maracuyá y ron	17
Pavo con canela y naranja	17
Pollo al estragón	15
Pollo al curry	13
Pollo al vino tinto	16
Pollo a la miel	13



PESCADOS Y MARISCOS

Pescados



Filete de lenguado en salsa de jengibre	15
Filete de corvina en salsa de alcaparras	17
Filete de corvina al vino blanco	17
Trucha a las finas hiervas	15
Trucha con coulis de tomate cherry	15
Atún rojo en salsa de maracuyá	18
Trucha en maito	15
Paiche en maito	18
Cachamas en maito	18
Cachamas al horno	18
Ceviche peruano	16














Mariscos



Camarones al curry	15
Camarones en leche de coco	15
Camarones al ajillo	15

POSTRES



Volcán de Chocolate de la casa			8
Banoffee			9
Cheesecake de maracuyá, mango, mora o fresa			9
Panna cotta de maracuyá, mango, mora o fresa			8
Flan de coco o platano			7
Tarta tatin			8
Tarta de maracuyá			8
Tarta de manzana			8
Torta de los Reyes			12
Pastel de zanahoria			8
Pastel de remolacha			8
Pastel de nuez			10
Pastel de limón			8
Mousse de café o chocolate			6
Crumble de frutas			8
Tiramisú de maracuyá o café			9
Pastel de fresa			9
Tronco			10
Helado			8
Cremas			8
Brownies			8
Gofres			7
Crepes			7
Frutas flameadas			7
Panqueques			7

M E N U D E D E G U S T A C I O N \$ 4 0

Entradas

Patatas muyu y sacha inchi
Crema de frutipán
Ensalada de pitón
Chontacuros tostados



Segundo

Cachama en maito
Yuca frita
Puré de chonta con hungurahua
Ensalada de gogollos de yuca



Postre

Torta de toronja o achiotillos
Mousse de chocolate



Acompañado de su bebida tradicional: guayusa

MENÚ INFANTIL Y ACOMPAÑANTES

Menú infantil



Spaghetti con carne molida	7
Spagueti con pollo empanizado	8
Carne empanizada y papas fritas	8

Acompañantes

Papas gratinadas		Crumble de tomate		
Papas fritas		Tomates cherry al horno		
Papas chauchas al horno		Verduras laqueadas		
Puré de patatas		Tagliatela de zanahoria		
Puré de zanahoria		Brócoli salteado con ajo y jengibre		
Puré de yuca		Brócoli agri dulce		
Yuca frita		Zuquini con vinagre balsámico		
Yuca sancochada		Pimientos marinados		
3 quinua		Rábanos laqueados		
Quinua con queso		Vainitas al ajo		
Trigo salteado		Berenjenas con crema de champiñones		
Arroz moreno		Espárragos salteados		
Arroz al curry		Ratatouille		
Arroz blanco		Puerros salteados		
Pastas		Ensaladas frescas		
Gratinados		Berenjena apanadas		

RESERVA AL

(+593) 988 225 413

(+593) 980 969 518

O EN LA RECEPCION

Síguenos!



@HamadryadeLodge



@hamadryadelodgeecuador



@Hamadryadelodge



Hamadryade Lodge