

DESDE 2006

HAMADRYADE RESTAURANT

PUERTO MISAHUALLI



Celebramos nuestros 16 años de apertura, de innovaciones gastronómicas y de fusiones entre sabores franceses y ecuatorianos. Ubicado en pleno bosque tropical, nuestro restaurante de 22 plazas ofrece platos exóticos con vista a la selva. Inspirados por chefs franceses, nuestros cocineros les ofrecen una nueva forma de explorar y de deleitar, a través de los ingredientes orgánicos de la región que usamos en nuestros exclusivos platos gourmet.

Nuestra pequeña huerta ofrece frutas y verduras frescas todo el año. Cultivamos en permacultura productos del amazonia y también verduras andinas. Nuestra pequeña granja nos ofrece una selección de gallinas criollas, de patos, pavos, gansos, y borregos

Elige su menú de 3 cursos por \$30
o su menú de 2 cursos por \$22

ESTA CARTA ESTÁ SUJETA A TEMPORADAS Y ABASTECIMIENTO.
PREGUNTE AL CHEF EL MENÚ DEL DÍA Y DISPONIBILIDAD DE LOS
PLATOS.

SE NECESITA RESERVAR CON ANTICIPACION

PIQUEOS Y ENTRADAS



Piqueos



















Plancha de 3 variedades: \$10

Plancha de 5 variedades: \$15

Plancha de 8 variedades : \$20

Entradas

Todas vienen acompañadas con ensaladas frescas y variadas

Patacones rellenos de mariscos	  	9
Patacones relleno de verduras	  	7
Taboulet de Coliflor	 	7
Quiche francés		9
Cake salado (tocino, atun, vegetariano)		7
Aguacates rellenos de camarones (opción vegetariana)	 	9
Bocaditos de reina (tocino o camarones)		9
Enrollados de zuquini		6
Huevos mimosa		7
Croquetas de quinoa		6
Ceviche de palmito	  	7
Foie gras vegano		9
Tzaziki		7



VEGANS



SIN GLUTEN



PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

MENU DEGUSTACION



40

Entrada

Patas muyu y sacha inchi



Crema de frutipan



Ensalada de piton



Chontacuros tostados



Segundo

Cachama en maito



yuca frita



Pure de chonta con hungurahua



Ensalada de gogollos de yuca



Postre

Torta de toronja o de achiotillos



Mousse de chocolate



Acompañado de su bebida tradicional, la guayusa



VEGANS



SIN GLUTEN


















PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS






















SOPAS Y ENSALADAS

Sopas



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

Ensaladas

Ensalada Cesar	  	13
Ensalada Aguacate	  	9
Ensalada huevos criollos	  	9
Ensalada Piton y Paso	  	8
Ensalada de camarones	  	13
Ensalada de papas y tocino	  	12
Ensalada Mexicana	  	9



VEGANS



SIN GLUTEN









PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

CARNES Y AVES



Lomo fino en salsa de vino tinto	18
Lomo fino en salsa de champiñones	18
Lomo a la pimienta	18
Chuleta en salsa de ciruelas	15
Chuletas laqueadas	15
Lomo marinado y saltado	15
Pato al vinagre balsámico y a la miel	 15
Pato en salsa de naranja	 16
Pavo a la maracuyá y al ron	 17
Pavo a la canela y a la naranja	 17
Gallina al estragón	 15
Pollo al curry	13
Gallina al vino tinto	 16
Pollo a la miel	13
Parrilladas chimichurri	22



VEGANS




SIN GLUTEN






PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

PESCADO Y MARISCOS



Filete de lenguado en salsa de jengibre	15
Filete de corvina en salsa de alcaparras	17
Steack de corvina hornado en vino blanco	17
Truchas a las finas hierbas	15
Trucha en culis de tomates cerezas	15
Atún rojo en salsa maracuyá	18
Trucha en maito	15
Paiche en Maito	 18
Camarones al curry	15
Camarones en leche de coco	15
Camaron al ajillo	15
Cachamas en Maito	 18
Cachamas al horno	 18
Ceviche peruano	16



VEGANS



SIN GLUTEN



PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS






















































MENUS INFANTILES Y ACOMPAÑADOS



Menus infantiles

Spaguetti con carne molida	7
Spaguetti con pollo apanado	8
Carne apanada y papas fritas	8

Acompañados

Papas gratinadas			Crumble de tomate		
Papas fritas			Tomates Cherry al horno		
Papas chauchas al horno			Verduras laqueadas		
Pure de papa			Tagliatela de zanahoria		
Pure de zanahoria amarilla			Brócoli salteado con ajo y jengibre		
Pure de yuca			Brócoli agridulce		
Yuca frita			Zuquini glaseado con vinagre balsámico		
Yuca sancochada			Pimientos marinados		
3 quinoas			Rábanos laqueados		
Quinoa con queso			Vainitas al ajo		
Trigo saltado			Berenjenas a la crema de hongos		
Arroz moreno			Espárragos saltados		
Arroz con curry			Ratatouille		
Arroz blanco			Puerros salteados		
Pastas			Ensaladas frescas		
Gratinados			Berenjenas apanadas		



VEGANS



SIN GLUTEN














PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

POSTRES



Volcán de chocolate de la casa		8
Banoffee		9
Chessecake de maracuyá, mango, mora, fresa		9
Panna cotta de maracuyá, mango, mora, fresa		8
Flan de coco o de banana		7
Torta tatin		8
Torta de maracuyá		8
Torta de manzana		8
Torta de los reyes		12
Pastel de zanahoria		8
Pastel de remolacha		8
Pastel de nueces		10
Torta de limón		8
Mousse de café o de chocolate		6
Crumble de frutas		8
Tiramisú de maracuyá o de café		9
Torta de frutilla		9
Brazo gitano		10
Helados		8
Cremas		8
Brownies		8
Waffles		7
Crepes		7
Frutas flameadas	 	7
Pancakes		7



VEGANS



SIN GLUTEN



PRODUCTOS ORGANICOS

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

DESDE 2006

HAMADRYADE RESTAURANT

PUERTO MISAHUALLI



RESERVAS AL 0988225413 O EN RECEPCION