



HAMADRYADE RESTAURANT

Desde 2006

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 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 !

ENTRADA/PLATO PRINCIPAL/POSTRE: \$30
ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL O PLATO PRINCIPAL + POSTRE: \$22
OPCIÓN DE BANDEJA DE COMIDA EN LA PISCINA: \$22
MENU GOURMET: \$42



VEGANO



PRODUCTO ORGÁNICO



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.

Tablas de Picar














Bocadillos de la casa a disposición del chef

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

Entradas



Todas las entradas vienen acompañadas de ensalada fresca y variada













Oeufs cocotte forestales		9
Tartar de salmón		15
Flammenkueche		10
Pulpo en su salsa de olivos		18
Taboulet de coliflor		8
Quiche frances		8
Patacones rellenos		10
Huevos mimosa		8
Ceviche de palmito	 	9
Croquetas de quinoa	 	7
Tzaziki con pan pita		8

Acompañantes

Al fin de ofrecer productos de temporada, nuestra Chef ofrece 2 opciones de carbohidratos y verduras por comida. No dude en pedir las opciones.












Sopas



Caldo de gallina	  	12
Sopa de tomate	 	8
Sopa de verduras	  	9
Crema de hongos	  	10
Sudado de pescado		15



Ensaladas



Círculo mediterráneo	 	10
Ensalada de aguacate	 	10
Ensalada de huevos criollos	  	10
Ensalada de quinoa	 	9
Ensalada César		12
Ensalada de camarones		12















Pastas



En salsa de champiñones		10
Carbonara		12
Al Pesto	 	10
Bolognesa		13
En mariscos		15


Vegetarianos



Steak de coliflor			9
Portovellos rellenos			9
Berengenas rellenas			10
Hongos al ajillo		 	11
Houmous			7
Guacamole			7
Burritos vegetarianos			12
Salteado de Tofu			12

Sanduches



Croque monsieur		8
Croque madame		9
Sanduche de queso y de champiñones salteados		8
Sanduche de pollo		10
Burrito de pollo, de carne o de camaron		10
Panini		10

Menú infantil



A su elección 1 proteína y 1 carbohidrato entre:	
*Pollo a la plancha, carne a la plancha, salsa bolognesa, chuleta, pollo frito	8
*Papas fritas, arroz blanco, pure de papa, o spaguetti	
Acompañado de una ensalada fresca	

Carnes



Lomo fino en salsa de vino tinto, de champiñones, o de pimienta	18
Lomo marinado salteado	16
Parrillada chimichurri Mar y Tierra	23
Borrego a la parrilla con ajo y romero	16
Borrego al horno	18
Chuleta de cerdo en salsa de ciruela	14
Chuleta de borrego a la plancha	16



Aves



Pato con vinagre balsámico y miel	16
Pato en salsa de naranja	16
Pollo en salsa silvestre	15
Pollo en salsa de curry	13
Pollo a la miel	16
Pollo al horno	13



Pescados



Filete de lenguado en salsa de jengibre, o de alcaparaz , o de maracuyá o de vino blanco	15
Trucha a las finas hiervas o en maito	15
Trucha con coulis de tomate cherry	15
Paiche en maito	18
Ceviche peruano	16
Salmón al grill, en salsa de maracuyá	16



Mariscos



Camarones al curry	15
Camarones en leche de coco	15
Camarones al ajillo	15
Camarones apanados	15
Pulpo en salsa de mariscos	18

Postres



Nos encantaría enamorarte, prueba nuestros postres exclusivamente hechos con productos de la zona. Y si tienes algún pedido especial, con gusto le realizamos.



9

Torta de cumpleaños al sabor deseado, 10p



25



HOT DRINKS

- \$4 • Coffee
- \$4 • Capuccino
- \$4 • Americano
- \$4 • Espresso
- \$4 • Tea
- \$4 • Herbal infusion
- \$4 • Hot chocolate with milk or with coconut milk
- \$5 • Matcha with milk or coconut milk
- \$4 • Guayusa Tea

COLD DRINKS

- \$3 • Fresh Juice (glass)
- \$10 • Fresh juice (jar)
- \$4 • Milkshake
- \$2 • Sodas
- \$2 • Water and sparkling water
- \$3 • Imperial sparkling water
- \$4 • Kombuchas
- \$6-3 • Craft and Draft Beer
- \$5 • National beer (Club and Pilsener)
- \$4 • Guayusa tea

Citronela Collins

- Citronela macerated Gin W
- Lemon juice
- Lemon grass syrup
- Sparkling water

Araza Sour

- Vodka STOLICHNAYA
- Araza juice
- Mastrante Syrup
- Lemon juice

Pasión Nativa

- Cocoa macerated whisky scottish LEADER
- Passion fruit Juice
- Lemon juice
- Grapefruit syrup

Hamadryade Ice Tea

- Manava Cane
- Gin W
- Vodka STOLICHNAYA
- Guayusa
- Lemon juice
- Syrup cane

Negroni

- Gin GREENALL'S
- Campari
- Vermouth rosso Starlino
- Orange peel

Tom Collins

- Gin GREENALL'S
- Craft Syrup
- Lemon
- Sparkling water
- Lemon peel

Moscow Mule

- Vodka STOLICHNAYA
- Ginger Beer Fever Tree
- Craft syrup
- Lemon juice
- Citronela brandy

Dark & Stormy

- Ron Botran 8 años
- Ginger Beer Fever Tree
- Lemon juice

RESERVA AL

(+593) 062 999 140

(+593) 980 969 518

+ 1 980 982 2754

O EN RECEPCIÓN



Síguenos!



@HamadryadeLodge



@hamadryadelodgeecuador



@Hamadryadelodge



Hamadryade Lodge