



MENÚ



Hasta la
vuelta,
Señor...

FONDA QUITENA

QUITO - ECUADOR



Negroni 12.⁹⁹

Pisco Sour 8.⁹⁹

Margarita 10.⁹⁹

Pecado Venial 5.⁹⁹

~ cócteles ~

Aperol Spritz	7. ⁹⁹
Campari Naranja	7. ⁹⁹
Caña Sour	7. ⁹⁹
Baileys	8. ⁹⁹
Amaretto	8. ⁹⁹
Martini	13. ⁹⁹
Gin tonic	8. ⁹⁹
Gin tonic (especial)	13. ⁹⁹
Mojito	8. ⁹⁹
Daiquiri	8. ⁹⁹
Daiquiri mango	8. ⁹⁹
Cuba Libre	7. ⁹⁹
Cuba Libre (especial)	10. ⁹⁹

Padrino	14. ⁹⁹
Vodka	7. ⁹⁹
Vodka (Absolut)	12. ⁹⁹
Bloody Mary	9. ⁹⁹
Paloma	8. ⁹⁹
Tequila	7. ⁹⁹
Tequila (especial)	14. ⁹⁹
Aguardiente	5. ⁹⁹
Canelazo	3. ⁹⁹
Vino hervido	5. ⁵⁰
Tinto de verano	5. ⁵⁰
Sangría	6. ⁵⁰
Jarra Sangría	27. ⁹⁹

~ WHISKY ~

Simple	7. ⁹⁹	Doble 12. ⁹⁹
Especial (12 años)	9. ⁹⁹	Doble 16. ⁹⁹

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
THE PRICES INCLUDE TAXES



entradas

appetizers



Mote con chicharrón

Con un toque de sabor quiteño, presentamos al maíz cocido acompañado de trocitos de panceta frita **6.⁹⁹**
Tender cooked corn served with crispy fried pork belly.

Empanadas de morocho (3 unidades)

Elaboradas al momento a base de masa de maíz morocho rellenas de carne. ¡Imposible de perderse! **6.⁵⁰**
Freshly made corn (morocho) pastries, filled with seasoned

- **Empanadas de verde (3 unidades)**

Elaboradas de forma exquisita a base de platano verde, rellenas de queso fresco ¡listas para ser devoradas! **5.⁹⁹**
Exquisitely crafted green plantain empanadas, filled with fresh cheese.

Trilogía de empanadas (3 unidades)

Ideal para saborear de las tres variedades. (morocho, viento y verde) **5.⁹⁹**
Perfect for savoring all three varieties.

Llapingachos con huevo y chorizo

Tradicionales tortillas de papa rellenas de queso fresco acompañado de huevo frito, chistorra (chorizo español) con un toque de salsa de maní y ensalada **7.⁹⁹**
Traditional Ecuadorian cheese-stuffed potato cakes, served with a fried egg, chistorra (Spanish-style sausage), a touch of peanut sauce, and a fresh salad.

- **Maduro con queso**

Distruta de esta fantástica entrada, delicioso platano frito, relleno de queso y con un toque de salpíeta **5.⁹⁹**
Delicious fried ripe plantain, stuffed with fresh cheese and finished with a touch of salpíeta.

Aguacate relleno de camarón

Bañado en salsa golf ¡Un manjar repleto de sabor! **13.⁹⁹**
Fresh avocado filled with tender shrimp, topped with a creamy cocktail sauce.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
THE PRICES INCLUDE TAXES



Mote con chicharrón

Aguacate relleno de camarón

Ceviche de camarón quiteño

Trilogía de empanadas

Ceviche Jipijapa

Delicioso ceviche de pesca blanca, marinado en una exquisita salsa de limón con un sutil toque de maní y aguacate, acompañado de chifles y canguil. **13.⁹⁹**
Delicious white fish ceviche prepared in the traditional Jipijapa style, featuring an exquisite lime sauce with a hint of peanut and fresh avocado, served with crispy plantain chips and popped corn.

Ceviche mixto

Perfecta fusión de camarón y pescado preparado con un toque de maní en su salsa, acompañado de chifles y canguil **14.⁹⁹**
A perfect fusion of shrimp and white fish, delicately prepared in a flavorful peanut-infused sauce, served with crispy plantain chips and Ecuadorian popped corn.

Ceviche de camarón quiteño

Reconocido por su sabor intenso y auténtico, preparado con una vibrante mezcla de tomates frescos, jugo de limón y cebolla paiteña. **13.⁹⁹**
Traditional Quito-style shrimp ceviche, celebrated for its rich, bold flavor and prepared with a vibrant blend of fresh tomatoes, lime juice, and red onions.

Ceviche de camarón

Tradicional ceviche ecuatoriano en una deliciosa preparación con camarones seleccionados en una exquisita salsa, acompañado de chifles y canguil **13.⁹⁹**
Traditional Ecuadorian shrimp ceviche, featuring carefully selected shrimp in a flavorful signature sauce, served with crispy plantain chips and Ecuadorian popped corn.

~ sopas ~

soups

Locro Quiteño

Fanesca

Yahuarlocro

● Locro Quiteño

Tradicional sopa cremosa de papa acompañada de queso fresco y aguacate **6.99**

Traditional creamy potato soup, served with milk, fresh cheese and ripe avocado.

● Locro de quinua

Ancestral sopa de cereal andino con una pisca de maní, en un irresistible locro de papa **7.99**

Ancestral Andean grain soup with a hint of peanut, served in an irresistible creamy potato locro.

Yahuarlocro

Tradicional sopa cremosa de papa con menudencias de borrego acompañada de ensalada fresca **11.99**

Traditional creamy potato soup with tender lamb offal, served with a fresh salad.

Caldo de pata

Delicioso caldo de pata de res preparada con mote y maní **8.99**

A hearty beef trotters soup prepared with hominy and a rich peanut broth.

Fanesca

Original guiso patrimonial, de **nuestra premiada** receta de la casa, elaborada con granos tiernos y pescado seco **14.99**

Our award-winning signature recipe, a treasured Ecuadorian heritage stew prepared with tender Andean grains and salted dried fish.

Aguado de pollo

Exquisita sopa preparada con pollo, papa, verduras y arroz sazónada con especias finas de nuestra tierra **7.99**

A comforting chicken soup featuring tender chicken, potatoes, fresh vegetables, and rice, delicately infused with the finest traditional Ecuadorian spices.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

THE PRICES INCLUDE TAXES

Tamal de gallina

Tradicional envuelto en hoja de achira elaborado de masa de maíz, relleno de pollo y especias naturales **4.⁹⁹**

A traditional delicacy made with corn masa, wrapped in aromatic achira leaves, filled with tender chicken, and delicately seasoned with natural herbs and spices.

● Humita

Tradicional bocadito de sal envuelto en hoja de choclo elaborado del maíz tierno relleno de queso **3.⁹⁹**

Traditional savory corn delicacy wrapped in corn husks, made with tender sweet corn and filled with fresh cheese.

● Quimbolito

Espososo pastel dulce y aromático a base de harina de maíz y trigo envuelto en hoja de achira. Muy agradable al paladar! **3.⁹⁹**

Traditional Ecuadorian fluffy steamed cake made with corn and wheat flour, delicately wrapped in achira leaf for its distinctive aroma and flavor.

● Bonitísimas (4 unidades)

Tortillitas preparadas de harina de maíz con un relleno de queso y papa servidas con puré de aguacate **5.⁹⁹**

Traditional corn flour patties filled with cheese and potatoes, served with creamy avocado purée.

● Empanada de viento

Elaborado con masa de harina de trigo y relleno de queso fresco jextra grande! **7.⁹⁹**

Made with wheat flour dough and filled with fresh cheese. Extra large!

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

THE PRICES INCLUDE TAXES



Humita

Bonitísimas

Quimbolito

Tamal de gallina

*Imágenes referenciales

Monseñor sánduche

Delicioso sánduche de lomo a la plancha con queso cheddar y cebolla caramelizada **9.⁵⁰**

Delicious grilled beef loin sandwich with cheddar cheese and caramelized onions.

● Sánduche vegetariano

Relleno de cremoso guacamole, champiñones salteados, cebolla, tomate y lechuga fresca **8.⁵⁰**

A flavorful vegetarian sandwich layered with creamy guacamole, sautéed mushrooms, fresh tomatoes, onions, and crisp lettuce.



Sánduche de pollo

Sánduche de pollo con tocino, cebolla asada, tomates frescos y lechuga **8.⁹⁹**

Chicken sandwich with bacon, grilled onion, fresh tomatoes and lettuce

Sánduche de perril

Sánduche de cerdo horneado con cebolla encurtida, tomate y lechuga **8.⁹⁹**

Traditional roasted pork sandwich with pickled onions, tomatoes, and fresh lettuce.

picadas

to share

Mi país

Festival de empanadas

Choclo frito con chorizo

Festival de empanadas

3 empanadas de morocho, 3 empanadas de viento, 3 empanadas de verde **13.99**
Three white hominy corn empanadas (pastries) three cheese filled empanadas (pastries) and three green plantains empanadas (pastries)

Mi país

Trocitos de fritada, maduro, mote y chorizo **13.50**
Crispy pork bites served with sweet ripe plantains, hominy, and Spanish chistorra sausage.

Choclo frito con chorizo

Choclo desgranado, acompañado de chistorra (chorizo español) y queso fresco **7.99**
Shredded Andean corn served with Spanish chistorra sausage and fresh cheese.

Tablón quiteño

Chistorra, trocitos de fritada, maduro, empanadas de morocho, empanadas de verde y choclo mote. **20.99**
Spanish chistorra sausage, crispy pork bites, sweet ripe plantains, morocho corn empanadas, green plantain empanadas, and Andean corn with hominy.

Tablón de la fonda

Trocitos de fritada, lomo fino, pollo y camarones a la plancha, acompañado de papas chips y salsa de ajo. **29.99**
Crispy pork bites, grilled beef tenderloin, chicken, and shrimp, served with crispy potato chips and garlic sauce.

para niños kids

Pajarillo

Fajitas de pechuga de pollo con papas fritas **\$7.50**
Grilled chicken breast fajitas served with French fries.

Lomillo

Trocitos de lomo fino con papas fritas **\$7.50**
Beef tenderloin bites served with French fries.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

THE PRICES INCLUDE TAXES

especialidades

specialties

Fritada

Deliciosa carne de cerdo seleccionada acompañada de mote, llapingachos, maduro frito y aguacate. **14.⁹⁹**

Carefully selected pork, served with hominy, traditional Ecuadorian potato patties (llapingachos), fried sweet plantains, and fresh avocado.

Chugchucara

Pura tradición, deliciosa carne de cerdo, acompañada de papa, empanada, maduro, mote, chicharrón y cuero. **15.⁹⁹**

A true Ecuadorian tradition featuring delicious roasted pork, served with potatoes, a traditional empanada, fried sweet plantains, hominy, crispy pork cracklings, and puffed pork rind.

Guatita

Guizo de panza de res (mondongo) acompañado de arroz blanco, aguacate, plátano maduro frito y de papa cocida en salsa de maní. **10.⁹⁹**

Traditional beef tripe stew, served with white rice, fresh avocado, fried sweet plantains, and boiled potatoes in a creamy peanut sauce.

Seco de chivo

Emblemática presentación de un estofado de carne de cordero a base de salsa de uvilla acompañado de arroz amarillo

maduro frito papa y ensalada fresca. **16.⁹⁹**

An iconic lamb stew prepared with a golden berry (uvilla) sauce, served with yellow rice, fried sweet plantains, potatoes, and a fresh salad.

Seco de pollo

Estofado de pollo preparado con especias naturales, acompañado de arroz amarillo, maduro frito y ensalada fresca. **11.⁹⁹**

Traditional chicken stew prepared with natural herbs and spices, served with yellow rice, fried sweet plantains, and a fresh garden salad.

Churrasco del padre

¡Un clásico! Lomo a la plancha acompañado de dos huevos fritos, arroz, papas fritas y ensalada fresca. **14.⁹⁹**

A true classic! Grilled beef tenderloin served with two fried eggs, rice, French fries, and a fresh salad.

Panecillo

Delicioso lomo de res apanado acompañado de puré de papa y ensalada. **12.⁹⁹**

Delicious breaded beef tenderloin served with mashed potatoes and a fresh salad.

Arroz especial

Relleno de camarón, pollo, cerdo y chistorra (chorizo español) acompañado de maduro frito. **15.⁹⁹**

Rice stuffed with shrimp, chicken, pork, and Spanish chistorra sausage, served with fried sweet plantains.



Seco de chivo

Fritada

Churrasco del padre



~ Carnes y mariscos ~

Steaks and seafood

Arroz con camarón

Arroz relleno de camarón acompañado de maduro frito y ensalada fresca **13.⁹⁹**

Shrimp-stuffed rice served with fried sweet plantains and a fresh garden salad.

Camarones a la plancha

Camarones seleccionados preparados en aceite de oliva y limón acompañado de vegetales al grill y patacones. **14.⁹⁹**

Selected shrimp sautéed in olive oil and lemon, served with grilled vegetables and patacones (fried green plantains).

Camarones a la diablo

Exquisita elaboración de camarones refritos en ajo, ají y pimientos en aceite de oliva acompañado de pan. **14.⁹⁹**

Exquisite shrimp sautéed in olive oil with garlic, chili peppers, and sweet peppers, served with fresh bread.

Corvina en salsa de camarón

Filete de corvina a la plancha bañada en una exquisita salsa de camarón acompañada de pure de papa y vegetales salteados. **19.⁹⁹**

Grilled sea bass fillet topped with an exquisite shrimp sauce, served with creamy mashed potatoes and sautéed vegetables.

Tilapia en su salsa

Filete de tilapia a la plancha en salsa de albahaca, acompañada de patacones y palmito. **13.⁹⁹**

Grilled tilapia fillet in a basil sauce, served with patacones (fried green plantains) and hearts of palm.

Langostinos a la Cardenal

Selectos langostinos flambeados en brandy y vino blanco, cubierto de una salsa cremosa, acompañados de vegetales al grill y papa salteada **27.⁹⁹**

Selected king prawns flambéed with brandy and white wine, topped with a creamy sauce and served with grilled vegetables and sautéed potatoes.

Fusilli picante

Pasta fusilli acompañada de camarón, en finas especias y queso parmesano. **15.⁹⁹**

Fusilli pasta with shrimp, delicately seasoned with fine herbs and topped with Parmesan cheese.

Lomo al grial

Jugoso lomo fino a la plancha acompañado de papa chaucha y vegetales salteados **17.⁹⁹**

Juicy grilled beef tenderloin served with baby potatoes and sautéed vegetables.

Loma grande

Jugoso lomo fino en salsa de champiñones acompañado de pure de papa y vegetales salteados **20.⁹⁹**

Juicy beef tenderloin in a creamy mushroom sauce, served with creamy mashed potatoes and sautéed vegetables.

Lomo a la pimienta

Lomo fino al grill bañado en salsa de tres pimientos, con una guarnición de pure de papa y vegetales salteados **20.⁹⁹**

Grilled beef tenderloin topped with a three-pepper sauce, served with creamy mashed potatoes and sautéed vegetables.

Lomostino

Lomo fino bañado en salsa de champiñones acompañado de una pareja de langostinos al grill con una guarnición de puré de papa y vegetales salteados. **24.⁹⁹**

Beef tenderloin topped with a creamy mushroom sauce, served with a pair of grilled king prawns, creamy mashed potatoes, and sautéed vegetables.

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

THE PRICES INCLUDE TAXES



postres desserts



Higos con queso

Tradicional postre quiteño, acompañado de queso fresco, bañado en miel de panela 4.⁹⁹

Traditional Quito-style dessert featuring tender figs served with fresh cheese and drizzled with rich panela syrup.

Pristiños con miel

Deliciosas frituras, se sirven acompañados de miel de panela 4.⁹⁹

Traditional Ecuadorian fried pastries served with warm panela syrup.

Helado de Paila

Helado ecuatoriano, elaborado artesanalmente con fruta natural para ofrecer un sabor suave y refrescante. 3.⁹⁹

A traditional Ecuadorian frozen dessert, handcrafted with natural fruit for a smooth and refreshing flavor.

Helado de paila doble 5.⁹⁹

Postre del Monje

Nuestro tradicional pristiño con miel, acompañado de helado de leche 7.⁹⁰

Our traditional Ecuadorian pristiño, served with warm panela syrup and a scoop of traditional milk-flavored helado de paila.

Torta de la casa 4.⁹⁹

A slice of dairy cake

Torta con helado

Deliciosa porción de pastel de chocolate, acompañado de helado de paila. 6.⁵⁰

A rich chocolate cake served with a scoop of traditional Ecuadorian helado de paila.



~ Bebidas ~ drinks



~ Frías ~

Agua sin gas	2. ⁵⁰	Rosero	3. ⁹⁹
Agua mineral	2. ⁹⁹	Chicha	2. ⁹⁹
Gaseosa	2. ⁹⁹	Jarra de chicha	10. ⁹⁹
Te frío	2. ⁹⁹	Cerveza Pilsener	3. ⁹⁹
Jugo natural	3. ⁵⁰	Cerveza Club	3. ⁹⁹
Jugo guanamora	3. ⁹⁹	Cerveza artesanal	5. ⁹⁹
Limonada	2. ⁹⁹	Cerveza importada	5. ⁹⁹
Limonada imperial	3. ⁸⁰	Michelada	6. ⁹⁹
Limonada de hierbabuena	3. ⁸⁰	Chelada	4. ⁹⁹
Limonada de coco	3. ⁸⁰		
Jarra de limonada natural	10. ⁹⁹		

~ Calientes ~

Espresso	2. ⁹⁹	Morocho	3. ⁹⁹
Espresso doble	3. ⁹⁹	Aromáticas	2. ⁹⁹
Café Americano	3. ⁹⁹	Té de frutos deshidratados	3. ⁵⁰
Café cortado	3. ⁹⁹	Irish Coffee	6. ⁹⁹
Capuccino	4. ⁹⁹	Choco bailey's	6. ⁹⁹
Mocaccino	5. ⁵⁰	Bailey's capuccino	6. ⁹⁹
Chocolate	4. ⁹⁹	Café amaretto	5. ⁹⁹



[instagram.com/hastalavueltasenor](https://www.instagram.com/hastalavueltasenor)



[facebook.com/HastaLaVueltaSenor](https://www.facebook.com/HastaLaVueltaSenor)

www.hastalavuelta.com