

swissôtel QUITO

Les Alpes

Fondue & Swiss Cuisine



Les Alpes

Fondue & Swiss Cuisine



Les Alpes

Fondue & Swiss Cuisine

En Les Alpes Restaurante al pasar su puerta, nos trasladamos a un tradicional “chalet suizo” muy típico de las montañas de Suiza, su decoración, las paredes enchapadas en madera, las ventanas hay imágenes que dan la impresión de estar observando un paisaje alpino, en algunos lugares encontrarás vajilla y jarros europeos, todos estos detalles hacen de tu visita una experiencia al estilo swiss.

Todo el entorno es perfecto para degustar las especialidades suizas, entre el “raclette” y el “fondue” en varias versiones, desde la más famosa de queso y la incomparable fondue dulce a base de chocolate suizo.

Todo a pedir de boca, disfrutando de buena comida y compañía.



ENTRADAS

- Tartare de beouf**  \$14,00
Tartar de lomo fino de res Angus, macerado con especias y salsas de la campiña, servido con tostada de pan artesanal, huevo curado de codorniz.
- Roesti al estilo alpino** \$12,00
Slides de papa dorada con tocino, cebolla y especias, jamón Virginia, acompañada de huevo pochado, salsa holandesa, salsa de champiñones, gratinado con queso gruyere.
- Roesti pizza** \$19,00
Slides de papa dorada con tocino, cebolla y especias, salsa de tomates de verano, carnes secas, queso fontina gratinado, tomate seco mézclum de mini plantas y huevo pochado.
- Croute au fromage** \$10,00
Pan brioche cocido a la plancha, acompañado de queso gruyere, prosciutto, salsa holandesa, ensaladilla de tomates pera y mini plantas de la campiña.
- Sopa de cebollas** \$7,00
Cebollas caramelizadas, cocidas en fondo de res acompañada de tostada de pan brioche gratinada con queso gruyere.
- Salade verte**   \$14,00
Combinación de queso burrata, tomates cherry, pepinillos en vinagre, espárragos, lechugas frescas, olivas negras, zanahorias baby, choclitos encurtidos, aderezado con vinagre balsámico di modena de 10 años, sal maldon, tosta de paprika y aceite de trufa blanca.



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



ALÉRGENO



VITALITY LIGHT

Precios incluyen impuestos vigentes a la fecha.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

PLATOS FUERTES

Salchicha schubling



Cocida a la plancha acompañada de papa a la antigua, salsa de quesos maduros y brotes de estación.

\$19,00

Fondue maison

1 persona

\$12,00

2 personas

\$22,00

Quesos fundidos suizos aromatizados con krish, acompañados de pan blanco artesanal.

Foundue aux tomates et pommes de terre

1 persona

\$11,00

2 personas

\$20,00

Quesos fundidos suizos, tomate pera, hierbas provenzales, papas confitadas, aromatizados con krish, acompañados de pan blanco artesanal.

Fondue bourguignonne - 1 persona



200 gr de lomitos servidos en la mesa listos para freír, guarnecidos con salsas de la casa, encurtidos y papas cocinadas

\$20,00

Fondue chinoise - 1 persona

180 gr de lomitos servidos en la mesa listos para cocer en caldo corte de pollo o res, guarnecidos con papa roesti, salsa de la casa y encurtidos.

\$18,00

Raclette a volonte

1 persona

\$11,00

2 personas

\$20,00

Variiedad de vegetales: champiñón, cebollas, pimientos de colores, brócoli, coliflor, choclitos, hongos Portobello, queso raclette, papas cocidas y carnes secas.

Raclette a volonte mixto

1 persona

\$19,00

2 personas

\$35,00

Variiedad de vegetales: champiñón, cebollas, pimientos de colores, brócoli, coliflor, choclitos, hongos Portobello, lomo, pollo, langostino, queso raclette y papas cocidas.



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



ALÉRGENO



ALIMENTO LIGHT

Precios incluyen impuestos vigentes a la fecha.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

POSTRES

Fondue au chocolate, frutas y marshmallows

1 persona

Chocolate fino de aroma, fundido.



\$10,00

Opera au chocolat

Torta de café y almendra.

\$6,00

Bundner Nusstorte

Higos y hojaldre con salsas de vallas y vainilla.

\$6,00



Les Alpes
Fondue & Swiss Cuisine

IMAGEN DE REFERENCIA



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE
GLUTEN



LIBRE DE
LACTOSA



ALÉRGENO



ALIMENTO
LIGHT

Precios incluyen impuestos vigentes a la fecha.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

BEBIDAS

Cerveza Nacional

Club \$4.50

Pilsener \$4.50

Pilsener light \$4.50

Cerveza latitud cero artesanal

500ml \$9.00

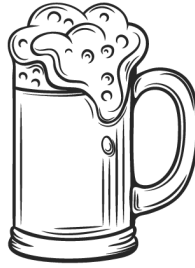
350ml \$6.00

Cerveza Importada

Corona \$8.00

Stella Artois \$7.00

Sapporo \$10.00



Cocteles virgenes

Piña colada \$5.00

Mojito \$5.00

Shirley temple \$5.00

Cocteles clásicos

Vino hervido \$6.00

Cuba libre \$6.00

Caipirinha \$6.50

Mojito \$7.00

Cosmopolitan \$7.00

Pisco sour \$7.00

Pisco sour maracuyá \$7.00

Margarita \$8.00

Gin tonic \$8.00

Vodka tonic \$8.00

Piña colada \$8.00

Dry martini sucio \$9.00

Padrino \$9.00

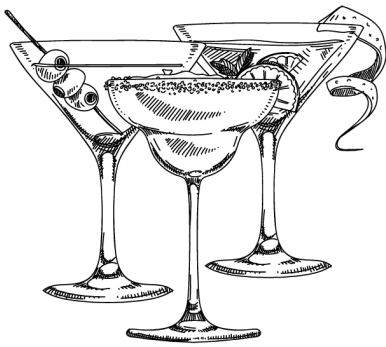
Apple martini \$9.00

Aperol spritz \$10.00

Long island iced tea \$10.00

Negroni \$11.50

Manhattan \$12.00



Bebidas soft

Agua con gas \$3.00

Agua sin gas \$2.50

Agua tónica \$5.00

Coca cola light \$3.50

Coca cola original \$3.50

Coca cola zero \$3.50

Sprite \$3.50

Fanta \$3.50

Inka cola \$3.50

Té helado \$3.50

Ginger ale \$3.50

Jugo natural \$3.00

Limonada \$3.50

Limonada imperial \$3.50



Bebidas calientes

Agua aromática \$3.00

Americano \$4.00

Espresso \$4.00

Capuccino \$4.50

Espresso doble \$4.50

Mocaccino \$4.50

Cortado \$4.50

Macchiato \$4.50



Precios incluyen impuestos vigentes a la fecha.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

swissôtel QUITO

