

ENTREES

OIGNONS SOUPE <i>Clásica sopa de cebolla gratinada</i>	\$8.00
MOULES FRITES <i>Mejillones bañados en salsa de vino blanco y mantequilla acompañado de papas a la francesa</i>	\$11.00
TARTE TATIN SALEE <i>Hojaldre con queso feta, cebollas caramelizadas y tomates confitados</i>	\$8.80
CREVETTE VOL AU VENT <i>Langostino envuelto en hojaldre, bañado en bisque</i>	\$13.20
SAUMON TARTAR <i>Salmón fresco con aguacate bañado en salsa ponzu</i>	\$12.80
LE POULPE <i>Pulpo al grill bañado en salsa especial del chef</i>	\$12.80
CEVICHE <i>Camarón, corvina, pulpo o mixto</i>	\$12.40

- SALADES -

JARDINERA <i>Mix de verdes, tomate cherry, uvas, queso feta, nueces, aderezo</i>	\$8.00
SALADE NICOISE <i>Mix verdes, atún, sellado, tomate cherry, aderezo</i>	\$12.00
STRACCIATELLA <i>Burrata, tomates confitados y aceite de oliva</i>	\$8.80

- SANDWICHES -

BIG MEC <i>Doble carne, cheddar, vegetales y papas a la francesa</i>	\$12.00
LE CLUB <i>Clásico con papas a la francesa</i>	\$12.00
NORUEGOS <i>English muffin, salmon, huevo pochado, holandesa y papas a la francesa</i>	\$10.20

APERITIFS

ANTIPASTO \$21.20 <i>Mix de quesos, jamones, aceituna, frutos secos y chapata</i>	FRITTO MISTO \$21.20 <i>Pulpo, calamar y camarón al tempura y papas a la francesa</i>
---	---

PLAT PRINCIPAL

PICANHA AU BEURRE <i>Picanha importada bañada con mantequilla + dos guarniciones</i>	\$35.60
MAGRET A L'ORANGE <i>Paño bañado en salsa de extracto de naranja + dos guarniciones</i>	\$18.80
CÔTES DE MOUTON <i>Costillas de cordero con salsa de menta y espárragos + dos guarniciones</i>	\$25.60
STEAK AU POIVRE <i>Lomo fino bañado en salsa de pimienta + una guarnición</i>	\$16.00
SAUMON ALMONDINE <i>Salmón bañado en salsa a base de almendras + una guarnición</i>	\$16.80
PÊCHE BEURRE BLANC <i>Pesca blanca bañada en salsa cremosa a base de mantequilla y tocino + una guarnición</i>	\$18.80
POULET GRILLE <i>Pollo al grill con ensalada + una guarnición</i>	\$16.60
FETTUCINE LE NOIR <i>Pasta negra con langostinos y salsa cremosa</i>	\$21.60
PAPARDELLE PARMESANO <i>Pasta con prosciutto y portobello bañado en salsa blanca</i>	\$16.00
NEW YORK STEAK <i>Disfruta con tres acompañantes a elección</i>	\$42.40
RIB EYE CHOISE <i>Disfruta con tres acompañantes a elección</i>	\$50.80

GUARNICIONES: - Papas a la francesa - Ensalada fresca -
- Papas al grill - Vegetales salteados - Rissotto blanco -



COCOTTE
- MAISON FRANÇAISE -

- SUCRE -

TARTE TATIN SUCRE \$6.40 <i>Manzana caramelizadas con brandy, hojaldre y helado</i>
POIRES AU VIN \$6.40 <i>Peras añejadas en vino con helado</i>
PAVLOVA \$6.40 <i>Suspiro hecho en casa con crema y fresas, bañado en chocolate y manjar</i>
MOUSSE AU CHOCOLAT \$6.40 <i>Mousse de chocolate Pacari con crema</i>
CRÈME BRÛLÉE \$6.40 <i>El clásico de vainilla</i>

CAFÉ E INFUSIONES

- Americano -
- Capuccino- Mocaccino
- Espresso - Macchiato -
- Infusiones de la casa - **\$3.00**
- Infusiones Premium- **\$3.20**

BEBIDAS

Jugos Naturales	\$3.00
Ice tea	\$3.00
Limonada/Imperial	\$3.00
Agua Natural-Mineral	\$2.20
Gaseosas	\$2.20

CERVEZAS

Latitud Cero \$5.20 <i>{Apachita-Concordia-Catequilla-Sierra Negra}</i>
Pilsener-Pilsener Light \$4.40
Club verde \$4.40
IMPORTADAS \$5.20
-Heineken-Corona-Stella Artois-
-Estrella Damm-Peroni-Asahi-

VINOS POR COPA

Vino Hervido	\$9.40
Sangría	\$9.40
Vino Tinto	\$6.40
Vino Blanco	\$6.40
Vino Rosado	\$6.40
Espumante de la casa	\$6.40

ENTREES

OIGNONS SOUPE <i>classic gratin onion soup</i>	\$8.00
MOULES FRITES <i>Mussels in white wine sauce and butter accompanied by french fries</i>	\$11.00
TARTE TATIN SALEE <i>Puff pastry with feta cheese, caramelized onions and Candied tomatoes</i>	\$8.80
CREVETTE VOL AU VENT <i>Shrimp wrapped in puff pastry, dipped in bisque</i>	\$13.20
SAUMON TARTAR <i>Fresh salmon with avocado bathed in ponzu sauce</i>	\$12.80
LE POULPE <i>Grilled octopus bathed in chef's special sauce</i>	\$12.80
CEVICHE <i>Shrimp, sea bass, octopus or mixed</i>	\$12.40

- SALADES -

JARDINERA <i>Mix of greens, cherry tomato, blackberries, feta cheese, walnuts, dressing</i>	\$8.00
SALADE NICOISE <i>Green mix, seared tuna, cherry tomato, dressing</i>	\$12.00
STRACCIATELLA <i>Burrata, candied tomatoes and olive oil</i>	\$8.80

- SANDWICHES -

BIG MEC <i>Double beef, cheddar, vegetables and french fries</i>	\$12.00
LE CLUB <i>Classic with french fries</i>	\$12.00
NORUEGOS <i>English muffin, salmon, poached egg, hollandaise and French fries</i>	\$10.20

APERITIFS

ANTIPASTO \$21.20 <i>Mix of cheese, hams, olives, nuts and ciabatta</i>	FRITTO MISTO \$21.20 <i>Octopus, squid and shrimp tempura and french fries</i>
---	--

PLAT PRINCIPAL

PICANHA AU BEURRE <i>Imported picanha dipped in butter + two sides</i>	\$35.60
MAGRET A L'ORANGE <i>Duck in orange extract sauce + two garnishes</i>	\$18.80
CÔTES DE MOUTON <i>Lamb ribs with mint sauce and asparagus + two sides</i>	\$25.60
STEAK AU POIVRE <i>Thin beef tenderloin in pepper sauce + 1 side</i>	\$16.00
SAUMON ALMONDINE <i>Salmon in almond sauce + 1 side</i>	\$16.80
PÊCHE BEURRE BLANC <i>White fish in a creamy sauce with butter and bacon + 1 side</i>	\$18.80
POULET GRILLE <i>Grilled chicken with salad + 1 side</i>	\$16.60
FETTUCCINE LE NOIR <i>Black pasta with prawns and creamy sauce</i>	\$21.60
PAPARDELLE PARMESANO <i>Pasta with prosciutto and portobello in White sauce</i>	\$16.00
NEW YORK STEAK <i>Enjoy with three sides of your choice</i>	\$42.40
RIB EYE CHOISE <i>Enjoy with three sides of your choice</i>	\$50.80

SIDES: - French fries - Fresh salad - Grilled potatoes -
- Sautéed vegetables - White risotto -



COCOTTE
~ MAISON FRANÇAISE ~

- SUCRE -

TARTE TATIN SUCRE <i>Caramelized apple with brandy, puff pastry and ice cream</i>	\$6.40
POIRES AU VIN <i>Pears aged in wine with ice cream</i>	\$6.40
PAVLOVA <i>Homemade sweet siph with cream and strawberries, dipped in chocolate and caramel sauce</i>	\$6.40
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Paccari Chocolate mousse with cream</i>	\$6.40
CRÈME BRÛLÉE <i>The classic</i>	\$6.40

COFFEE

& INFUSIONS

- American Coffee -
- Capuccino -
- Mocaccino -
- Espresso - Macchiato -
- Infusions -
\$3.00
- Premium Infusions -
\$3.20

SOFT DRINKS

Jugos Naturales	\$3.00
Ice tea	\$3.00
Limonada/Imperial	\$3.00
Agua Natural-Mineral	\$2.20
Gaseosas	\$2.20

BEERS

Latitud Cero	\$5.20
{Apachita-Concordia-Catequilla-Sierra Negra}	
Pilsener-Pilsener Light	\$4.40
Club verde	\$4.40
IMPORTED \$5.20	
-Heineken-Corona-Stella Artois-	
-Estrella Damm-Peroni-Asahi-	

WINES BY THE GLASS

Mulled Wine	\$9.40
Sangria	\$9.40
Red Wine	\$6.40
White Wine	\$6.40
Pink Wine	\$6.40
House sparkling	\$6.40



COCOTTE
~ MAISON FRANÇAISE ~



LICORES Y VINOS

Spirits & Wines

MANSIÓN
ALCÁZAR
— BOUTIQUE HOTEL & SPA —

LICORES Y ESPIRITUOSOS

Liquors & Spirits

Whisky

	<i>Botella Bottles</i>	<i>Trago Drink</i>
The Macallan 15 años	\$466.60	\$38.20
The Macallan 12 años	\$237.60	\$20.00
Glenmorangie Nectar D'Or	\$186.80	\$22.40
Johnnie Walker Gold Label	\$169.60	\$17.00
Dewar's 18 años	\$169.60	\$17.00
Jack Daniel's	\$136.00	\$14.40
Buchanan's 12 años	\$136.00	\$14.40
Aberfeldy 12 años	\$136.00	\$14.40
Johnnie Walker Black Label	\$136.00	\$13.20
Grand Old Parr 12 años	\$136.00	\$12.80
Glenmorangie Original	\$136.00	\$12.80
Dewar's 12 años	\$114.60	\$12.80
Jack Daniel's Honey	\$114.60	\$12.80
Jack Daniel's Fire	\$114.60	\$12.80
Johnnie Walker Red Label	\$76.40	\$9.40

Tequila

Patrón Reposado	\$203.60	\$20.00
Patrón Silver	\$178.20	\$17.60
1800 Gold	\$169.60	\$16.40
1800 Silver	\$169.60	\$16.40
José Cuervo Gold	\$127.20	\$10.40
José Cuervo Silver	\$127.20	\$10.40
Tequila Karnal Añejo	\$76.40	\$8.80

Gin

Elephant	\$136.00	\$12.80
Tanqueray Ten	\$118.80	\$11.00
Tanqueray Flor de Sevilla	\$84.80	\$10.20
Tanqueray London Dry	\$84.80	\$10.20
Bombay Sapphire	\$84.80	\$9.40
Bombay Bramble	\$84.80	\$9.40
Gordon's Gin	\$76.40	\$8.00

Vodka

Belvedere	\$118.80	\$12.00
Grey Goose	\$110.40	\$11.00
Vodka 8	\$76.40	\$8.60

Ron / Rum

	<i>Botella Bottles</i>	<i>Trago Drink</i>
Cihuatán Nikté	\$248.00	\$27.20
Zacapa 23	\$169.60	\$18.80
Ron Abuelo Centuria	\$165.40	\$18.80
Dictador 12 años	\$136.00	\$14.80
Ron Abuelo Tawny	\$136.00	\$14.00
Ron Abuelo Oloroso	\$136.00	\$14.00
Ron Abuelo Napoleón	\$136.00	\$14.00
Cihuatán Índigo	\$127.20	\$13.60
Santa Teresa 1976	\$118.80	\$12.00
Ron Abuelo 12 años	\$89.20	\$9.80
Bacardí Carta Oro	\$84.80	\$9.80
Ron Abuelo 7 Años	\$76.40	\$9.40
Ron Abuelo Añejo	\$76.40	\$9.40

Licores / Liqueurs

Hennessy V.S.O.P.	\$237.60	\$23.80
Jaggermeister	\$116.40	\$12.80
Gran Duque de Alba	\$101.80	\$11.00
Antica Fórmula	\$84.80	\$9.40
Disaronno Original	\$76.40	\$9.40
Martini Vermouth Rosso	\$76.40	\$9.40
Martini Vermouth Bianco	\$76.40	\$9.40
Martini Vermouth Extra Dry	\$76.40	\$9.40
Baileys	\$76.40	\$9.40
Cointreau	\$76.40	\$9.40
Sambuca	\$76.40	\$9.40
Licor de cacao		\$9.40
Licor de menta		\$9.40





CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

Old Fashioned
Manhattan
Jack 'N Coke
Smoked Bourbon
Irish Coffee
Gin Tonic Clásico
Gin Tonic Frutos Rojos
Gin Tonic Frutos Tropicales
The Negroni
Negroni Sbagliato
Fantastic Ernest
Dry Martini (Extra Dry)
Dirty Martini
Sweet Martini
Cuba Libre
Mojito Clásico
Mojito Frutos Rojos
Piña Colada
Daiquiri
The Moscow Secret
Vodka Tonic
Cosmopolitan
Bloody Mary
Vodka Dry Martini (Extra Dry)
The Dirty Way
Margarita Clásica
Margarita Frutos Rojos
Margarita Sour
Tequila Sunrise
Coffee Shot
Rosso 'N Orange
Bianco 'N Lemon
Aperol Spritz
Bajativo On The Rocks
Jagger Boom
Orgasmo
Orange Taste
The Torch
Saltamontes
Fernet 'N Coke



VINOS



Por Botellas / Wine bottles

Tintos / Red Wine

Cabernet Sauvignon

Cono Sur 20 Barrels Limited Edition 2016	\$110.40
Ventisquero Grey Glacier Reserva 2016	\$80.60
Navarro Correas Alegoría Gran Reserva 2016	\$80.60
Ventisquero Queulat Gran Reserva 2016	\$63.60
Cono Sur Reserva Especial 2017	\$59.40
Luigi Bosca 2019	\$59.40
Terrazas de Los Andes Reserva 2016	\$59.40
Maison Castel Gran Reserva 2018	\$46.80
Vino de la casa	\$34.00

Malbec

Mendel Reserva 2018	\$93.40
Navarro Correas Reserva	\$72.20
Luigi Bosca 2019	\$59.40
Terrazas de Los Andes Reserva 2019	\$59.40
Altos Las Hormigas	\$55.20
Salentein Reserva	\$55.20
Navarro Correas Colección Privada	\$55.20
Vino de la casa	\$34.00

Syrah

Maison Castel Gran Reserva 2019	\$58.50
---------------------------------	---------

Merlot

Ventisquero Queulat Gran Reserva 2016	\$76.40
Cono Sur Reserva Especial 2018	\$63.60
Navarro Correas Colección Privada 2019	\$51.00
Ventisquero Reserva 2017	\$51.00
Vino de la casa	\$34.00

Carmenere

Undurraga T.H. 2016	\$84.80
Ventisquero Grey Glacier 2016	\$84.80
Vino de la casa	\$34.00

Cono Sur

A New World



VINOS



Por Botellas / Wine bottles

Tintos / Red Wine

Pinot Noir

Cono Sur 20 Barrels Limited Edition 2015	\$110.40
Luigi Bosca 2017	\$59.40
Cono Sur Reserva Especial 2016	\$59.40
Maison Castel Gran Reserva 2018	\$38.20
Vino de la casa	\$34.00

Tempranillo

Loa Gran Reserva 2013	\$220.60
Celeste Crianza Ribiera de Duero D.O.C. 2017	\$68.00
Altos Ibéricos Reserva Rioja D.O.C. 2014	\$59.40
Altos Ibéricos Crianza Rioja D.O.C. 2016	\$50.80
Torres Coronas Catalunya D.O.C. 2016	\$42.40
Vino de la casa	\$34.00

Cepas Varias & Blends

Tomás Esteban Gran Reserva Blend de Tintas 2014	\$254.60
Contino Gran Reserva Tempranillo-Graciano-Mazuelo-Garnacha 2016	\$195.20
Mora Negra Malbec - Bonarda 2015	\$101.80
Amaren Barrel Fermented 2019	\$101.80
Leonardo da Vinci Rosso Di Montalcino D.O.C.G.	\$68.00
Leonardo da Vinci Chianti Reserva D.O.C.G.	\$68.00
Leonardo da Vinci Chianti D.O.C.G.	\$51.00
Sangre de Toro Carignan - Garnacha Tinta 2017	\$42.40
Leonardo da Vinci Pinot Grigio D.O.C.	\$34.00

Selección de Vinos Ecuatorianos

Tomás Carlos Blend 2019	\$184.80
Cautivo Cabernet	\$138.60
Sauvignon-Malbec-Merlot 2017	\$120.00
Almirante Cabernet	\$120.00
Sauvignon-Merlot-Malbec 2017	\$74.00
Paradoja Ensamblaje Tinto 2017	\$74.00
Enigma Chardonnay 2021	\$69.20

Blancos y Rosados / White and Rosé Wines

Sauvignon Blanc

Luigi Bosca 2020	\$57.40
Sibaris Undurraga Gran Reserva 2020	\$49.20
Vino de la casa	\$32.80

Chardonnay

Navarro Correas Reserva 2017	\$90.20
Luigi Bosca 2017	\$61.60
Terrazas de los Andes Reserva 2014	\$61.60
Maison Castel Gran Reserva 2019	\$45.20
Vino de la casa	\$32.80

Rosée

Luigi Bosca 2018	\$57.40
Garzón Estate 2020	\$45.20
Barton & Guestier Rosé D'Anjou	\$45.20
Vino de la casa	\$32.80

Lambrusco

Antonio Maccieri I.G.T. Semiseco	\$37.00
Antonio Maccieri I.G.T. Rosado Dulce	\$37.00

Champagne & Espumantes

Champagne & Sparkling

Moët & Chandon Rosée Imperial Brut	\$221.40
Moët & Chandon Imperial Brut	\$221.39
Roger Goulart Gran Reserva Extra Brut	\$213.20
Elyssia Cava Gran Cuvée Brut	\$90.20
Elyssia Cava Pinot Noir Rosée Brut	\$90.20
Chandon Rosée Brut	\$73.80
Moët & Chandon Rosée Imperial 200ml	\$57.40
Freixenet Cordon Cava Rosado Brut	\$53.40
Chandon Extra Brut	\$53.40
Moët & Chandon Imperial Brut 200ml	\$53.40
Castel Gold Cuvée Blanche Brut	\$45.20
Ice Cuvée Rosée	\$45.20
Espumante de la casa	\$32.80