

LA PLACITA



Bienvenido a un viaje de sabores por Ecuador y el mundo
¡Bienvenidos a LA PLACITA!

En Sociedad Gourmet nuestra empresa madre, nuestro equipo de producción trabaja con ingredientes frescos y los más altos estándares de calidad, tenemos un compromiso orgánico para ofrecerte deliciosos productos en cada visita, ¡no olvides probar nuestros postres!

Entradas y Piqueos

- | | |
|---|----------|
|  EMPANADAS DE VIENTO | \$ 10.50 |
| ¡De Cuenca con amor a tu mesa! Empanadas de viento rellenas de queso derretido | |
|  LOCRO DE PAPAS | \$ 13.00 |
| Sopa ecuatoriana acompañada de ají, queso, aguacate y hierbitas
¡Perfecto para calentar tu corazón! | |
|  CEVICHE DE CAMARÓN | \$ 14.00 |
| Clásico ceviche de camarón en salsa roja | |
|  PERUANO DE PESCADO | \$ 17.00 |
| Curtido de pesca fría con limón, cebolla, salsa de ají, choclo, camote glaseado y cilantro | |
|  CEVICHE JIPIJAPA | \$ 17.00 |
| ¡El favorito de muchos!
Nuestra versión del típico manaba con salsa de maní, acompañado de aguacate | |
|  PICADA LA PLACITA {Para 2} | \$ 31.00 |
| Ideal para todos los gustos: pulpo, camarones al ajillo, brochetas de res y pollo {Incluye papas} | |
|  PICADA DE CARNES {Para 2} | \$ 22.00 |
| Res, pollo y chorizo paisa {Incluye papas} | |
|  NACHOS LA PLACITA | \$ 19.00 |
| Nuestros nachos se sirven con puré de frijoles, crema agria, carne de res sazonada, guacamole y queso fundido | |
|  DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS <i>Nuevo</i> | \$ 14.50 |
| Empanadas de verde, morocho, ají de gallina y viento | |
|  CAMARONES REVENTADOS | \$ 15.00 |
| Deliciosos camarones en panko acompañados de salsa agridulce, en cama de papitas fritas | |
|  CROQUETAS DE QUESO <i>Nuevo</i> | \$ 10.00 |
| Bolas de queso mozzarella acompañadas de salsa pomodoro | |
|  ENSALADA MEXICANA | \$ 11.50 |
| A lo mero mero, esta ensalada viene con tortilla crujiente, lechuga, menestra especial de la casa, guacamole, tomates y crema agria | |
|  ENSALADA DE FRUTOS ROJOS <i>Nuevo</i> | \$ 11.50 |
| Nuestra ensalada lleva lechuga, aderezo especial, frutos rojos y tomate cherry | |

Agréga pollo, lomo o camarón por \$5.40



Las Carnes



CHURRASCO LA PLACITA

\$ 27.00

¡El plato favorito de todos los ecuatorianos! Lomo de res acompañado con su salsa tradicional, arroz, ensalada, huevo frito y papas fritas

LOMO MAR ADENTRO

\$ 22.00

Lomo fino de res a la parrilla acompañado de pasta cremosa con camarones

LOMO A LA DIABLA

\$ 23.00

Lomo fino de res con champiñones al ajillo, papas fritas y arroz

LOMO MILANESA

\$ 20.00

El clásico guayaco. Lomo fino de res apanado, acompañado de puré de papas y arroz. ¡¡LA GLORIA!!

LOMO A LA PLANCHA EN SALSA DE

\$ 26.50

{Champiñones, Pimienta o Queso}

Lomo fino de res a la plancha acompañado de papas fritas, arroz y ensalada

MONGOLIAN BEEF

\$ 20.00

Crocantes pedazos de lomo fino de res en nuestra salsa dulce, con cebollín, acompañado de arroz frito oriental



ENTRAÑA A LA PARRILLA

\$ 48.00

Delicioso corte uruguayo a la parrilla acompañado de 2 guarniciones a tu elección {Sugerencia del chef}



BIFE ANCHO / BIFE ANGOSTO

\$ 46.00

Corte selecto importado de 300 gr aprox. Acompañado de 2 guarniciones al gusto



TOMAHAWK {Para 2}

\$ 47.00

Corte selecto con hueso de 700 gr aprox. Acompañado de 2 guarniciones al gusto

CHIVITO

\$ 23.00

El tradicional seco de chivo, acompañado de arroz amarillo, maduritos y ensalada criolla



Los Pollos



POLLO A LA DIABLA

\$ 17.00

Pollo a la plancha, acompañado de champiñones al ajillo, papas fritas y arroz

POLLO A LA MILANESA

\$ 17.10

Delicioso pollo apanado acompañado de puré de papas y arroz blanco



POLLO A LA PLANCHA EN SALSA DE

\$ 19.00

{Champiñones, Pimienta o Queso}

Pollo a la plancha acompañado de papas fritas, arroz y ensalada

SWEET & SOUR CHICKEN

\$ 17.50

Pollo crocante salteado en salsa agri dulce con pimientos y cebollín acompañado de arroz frito oriental

Del Mar

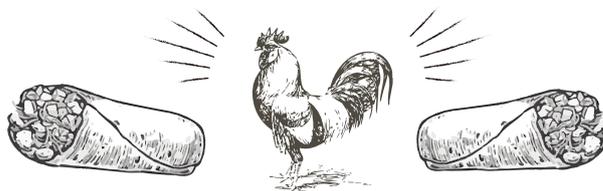
-  **CAMARÓN AL AJILLO** \$ 20.00
Camarones salteados con ajo, ají y mantequilla acompañado de arroz, papas fritas y ensalada
- SWEET & SOUR SHRIMP** \$ 17.00
Camarones crocantes salteados en salsa agridulce con pimientos y cebollín acompañado con arroz frito oriental
- CAMARONES THAI** *Nuevo* \$ 17.00
Camarones en curry de coco acompañado de arroz y patacones
-  **PULPO A LA PARRILLA** *Nuevo* \$ 25.00
Pulpo a la parrilla sobre papitas crocantes, acompañado de salsa glaseada
- CORVINA CRIOLLA** \$ 21.00
Corvina a la plancha acompañada de patacones al gusto, arroz y ensalada criolla
-  **SALMÓN A LA PARRILLA** \$ 23.00
Salmón chileno acompañado de papas fritas, vegetales al grill o ensalada
- CORVINA LA PLACITA** \$ 22.00
Corvina a la plancha en nuestra salsa especial de camarones cremosos acompañado de papas fritas, arroz y ensalada
- SALMÓN A LA HOLANDESA** *Nuevo* \$ 22.00
Salmón a la parrilla con salsa holandesa acompañado de espárragos, papas fritas y ensalada



El Chanco
Nuestra Especialidad



- COSTILLAS BBQ** *Popular* \$ 27.00
La especialidad de la casa.
Costillas muy tiernas bañadas en nuestra salsa BBQ especial, acompañada de papas fritas y ensalada
- PLATO TÍPICO** \$ 22.00
El sabor tradicional ecuatoriano en un solo plato. Lomo de cerdo preparado en nuestro grill acompañado de empanada de viento, ensalada y mote pillo
- CHULETA BRASEADA** *Nuevo* \$ 26.00
Chuleta de cerdo en salsa de piña y cerveza, acompañada de papas fritas, arroz y ensalada
- FRITADA CUENCANA** *Popular* \$ 22.00
Deliciosa fritada al puro estilo cuencano acompañada de dos guarniciones a elegir:
- Mote Pillo
 - Mote Sucio
 - Llapingacho con Salsa de Maní



QUESADILLAS

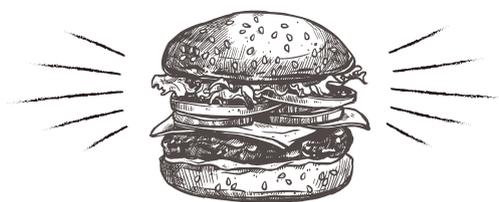
Rellenas de queso, vegetales salteados y acompañados de crema agria, pico de gallo y guacamole de la casa

{ Pollo \$ 16.00 • Lomo \$ 18.00 • Mixta \$ 18.00 }

BURRITOS

Arroz, vegetales salteados, menestra de la casa, queso derretido, envuelto en tortillas de maíz. Nuestro burrito viene acompañado de crema agria, pico de gallo y guacamole de la casa

{ Pollo \$ 17.00 • Lomo \$ 18.00 • Mixta \$ 18.00 }



Sánduches y Hamburguesas

{ Todos nuestros sánduches y hamburguesas están acompañados de papas fritas, además pide tu opción low carb con lechuga por pan }

- | | |
|--|----------|
|  SANDWICH DE LOMO | \$ 16.00 |
| Lomo fino de res, queso derretido, cebolla caramelizada, tomate y lechuga fresca, acompañado de mayonesa de sriracha | |
|  BBQ CHICKEN SANDWICH | \$ 13.50 |
| Pollo al grill bañado en salsa BBQ, acompañado de queso derretido, crujientes aros de cebolla, servido en pan brioche | |
|  BURGER CLÁSICA CON QUESO | \$ 15.00 |
| Carne, queso derretido, lechuga, tomate y cebolla | |
|  BACON BBQ BURGER | \$ 16.00 |
| Carne, queso derretido, lonjas crujientes de tocino y aros de cebolla | |
|  BURGER ESPECIAL <i>Nuevo</i> | \$ 18.00 |
| Carne, queso derretido, cebolla caramelizada y salsa especial
<i>¡No te la pierdas!</i> | |
|  VEGGIE BURGER | \$ 13.00 |
| Delicioso portobello apanado relleno de queso cheddar servido en pan brioche acompañado de tomate, lechuga, cebolla y nuestra salsa secreta de la casa | |

{  **BEYOND MEAT** *por \$2.50 adicional convierte tu burger o cualquier platillo en vegetariano/ vegano* }

¡La mejor carne de proteína plant based, llegó a La Placita!



La Pastelería



{Una comida sin postre es como una fiesta sin música}

Postre especial de temporada

OREO DREAM CHEESECAKE

\$ 8.00

STRAWBERRY FIELDS CHEESECAKE

\$ 6.50

KEYLIME PIE

\$ 6.50



MACETA LA PLACITA

\$ 6.50

\$ 8.00

Las Bebidas



CÓCTELES DE LA CASA

{Son preparados con licores nacionales}

CAMPARI	\$ 11.98
MOJITO	\$ 11.19
CAIPIRINHA	\$ 11.19
CUBA LIBRE	\$ 11.19
MARGARITA	\$ 11.19
BLOODY MARY	\$ 12.71
PIÑA COLADA	\$ 12.40
CANELAZO	\$ 11.19
GIN TONIC	\$ 12.40
CANELAZO SIN ALCOHOL	\$ 6.96
MICHELADA CERVEZA NACIONAL	\$ 7.56
MICHELADA CERVEZA IMPORTADA	\$ 8.77
APEROL SPRITZ	\$ 12.71
PADRINO	\$ 12.71
MOSCOW MULE	\$ 11.19

**Pregunta por nuestra promoción en cócteles*

JARRA DE SANGRÍA	\$ 36.91
JARRA DE SANGRÍA Premium	\$ 44.17
JARRA DE SANGRÍA Premium Rosé	\$ 47.00



CALIENTES A BASE DE CAFÉ

ESPRESSO - AMERICANO	\$ 2.75
CAPUCCINO - LATTE - MOCACCINO	\$ 3.75
BOMBÓN MORLACO	\$ 3.75

{Café con leche condensada y dulces recuerdos de la sierra ecuatoriana}



BEBIDAS FRÍAS

\$ 3.75

{Tómalo como jugo o házlo frozen}

Fresa - Guanábana - Mora
- Mango - Coco - Maracuyá
- Naranja

JARRA DE JUGO	\$ 10.50
ICED TEA	\$ 3.25
LIMONADA PINK GASEOSAS	\$ 3.50
	\$ 3.25
Pepsi - Pepsi Light - Seven Up - Tropical - Manzana	
RED BULL 	\$ 5.75
AGUA NATURAL	\$ 2.90
AGUA MINERAL	\$ 2.90

MEGA CÓCTELES

{Son preparados con licores nacionales}

* se sirven individualmente

BLOODY MARY	\$ 17.25
PIÑA COLADA	\$ 16.25
MOJITO	\$ 15.50
{Clásico, Rojo y Maracuyá}	
CAIPIRINHA	\$ 15.50
MARGARITA	\$ 15.50
{Clásica y Maracuyá}	
SEABREEZE	\$ 15.50
MOSCOW MULE	\$ 16.25

CERVEZAS

HEINEKEN	\$ 5.75
CORONA	\$ 5.75
BUDWEISER	\$ 5.75
BECKS	\$ 5.75
PERONI	\$ 5.75
ESTRELLA DAMM	\$ 5.75
STELLA ARTOIS	\$ 5.75
LATITUD CERO	\$ 5.25
593	\$ 5.25
CLUB PREMIUM	\$ 4.75
CLUB PLATINO	\$ 4.75
CLUB ROJA	\$ 4.75
PILSENER LIGHT	\$ 4.75
SOL	\$ 4.75

*Precios Incluyen Impuestos y Servicio





Vinos y Licores

Cono Sur

A New World



Vinos



Por Botella

TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

Maison Castel Gran Reserva	\$ 70.00
Maison Castel	\$ 60.00
Travesía	\$ 50.00
Armonía	\$ 40.00

MERLOT

Santa Julia Reserva	\$ 50.00
Maison Castel	\$ 55.00
Trevesía	\$ 50.00
Santa Julia	\$ 40.00
Armonía	\$ 40.00

MALBEC

Santa Julia Reserva	\$ 70.00
Santa Julia	\$ 45.00

SYRAH

Maison Castel Gran Reserva	\$ 65.00
----------------------------	----------

PINOT NOIR

Maison Castel Gran Reserva	\$ 65.00
Travesía	\$ 50.00

TEMPRANILLO

Santa Julia	\$ 60.00
-------------	----------

BLENDS

Almirante	\$ 105.00
-----------	-----------

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

Maison Castel	\$ 55.00
Travesía	\$ 50.00
Santa Julia	\$ 40.00

CHARDONNAY

Maison Castel Gran Reserva	\$ 70.00
Enigma	\$ 45.00
Santa Julia	\$ 40.00
Armonía	\$ 40.00

ROSÉ

Maison Castel Côtes De Provence	\$ 70.00
Maison Castel Syrah Rosé	\$ 70.00
Santa Julia Syrah Rosé	\$ 40.00
Armonía	\$ 40.00



Vinos por Copas



Navarro Correas Malbec	\$ 10.50
Navarro Correas Chardonnay {Blanco}	\$ 10.50
Cono Sur Merlot	\$ 8.50
Cono Sur Cabernet Sauvignon	\$ 8.50
Sangría	\$ 8.50



Champagne & Espumantes



Por Botella

Martini Sparkling Rose	\$ 70.00
Martini Asti	\$ 70.00
Santa Julia Brut Rosé	\$ 65.00
Novecento Extra Brut	\$ 60.00
Novecento Demi-sec	\$ 60.00
Novecento Rosé	\$ 60.00
Giusti Rosalia Prosecco	\$ 60.00
Maison Castel Cuvée Gold	\$ 40.00

Cono Sur

A New World



Licores y Espirituosos



RON

	<i>Trago</i>	<i>Botella</i>
Flor De Caña 18 Años		\$220.00
Ron Abuelo Centuria		\$210.00
Ron Abuelo 15 Años		\$165.00
Bacardi 8 Años		\$156.00
Santa Teresa 1796	\$15.50	\$160.00
Flor de Caña 12 Años		\$130.00
San Miguel Solera		\$100.00
Ron Abuelo 12 Años		\$90.00
San Miguel Black 7 Años	\$12.00	\$90.00
Ron Abuelo Añejo	\$9.00	\$80.00
Ron Abuelo 7 Años	\$10.00	\$80.00
Flor De Caña 7 Años		\$80.00

GIN

	<i>Trago</i>	<i>Botella</i>
Star Of Bombay		\$170.00
Gibson's		\$95.00
Bombay Sapphire	\$11.00	\$100.00
Bombay Sapphire Bramble		\$110.00
Gordon's	\$10.00	\$80.00
Gin Crespo	\$10.50	\$90.00
Crespo Luna Rosa		\$90.00

TEQUILA

	<i>Trago</i>	<i>Botella</i>
Jose Cuervo Silver	\$17.00	\$155.00
Jose Cuervo Gold	\$17.00	\$155.00
Patrón Silver	\$18.00	\$180.00
Patrón Reposado	\$18.00	\$200.00
Patrón Café	\$18.00	\$180.00
Karnal Añejo		\$90.00

VODKA

	<i>Trago</i>	<i>Botella</i>
Grey Goose Original	\$15.00	\$130.00
Smirnoff	\$8.00	\$90.00
Skyy	\$10.50	\$80.00
Poliakov Vodka Classic	\$10.00	\$80.00

WHISKY

	<i>Trago</i>	<i>Botella</i>
Johnnie Walker Blue		\$700.00
Macallan 15 Años		\$550.00
Macallan 12 Años		\$290.00
Johnnie Walker Gold	\$25.00	\$240.00
Dewar's 18 años		\$170.00
Aberfeldy 12 Años	\$20.00	\$160.00
Glenmorangie	\$22.00	\$160.00
Old Parr 12 Años	\$15.00	\$160.00
Johnnie Walker Black	\$11.00	\$150.00
Dewar's 12 Años		\$130.00
Jack Daniel's		\$130.00
Jack Daniel's Honey		\$130.00
Jack Daniel's Fire		\$130.00
Tomatin 12 Años	\$12.00	\$120.00
Dewar's White Label	\$16.00	\$100.00

LICORES

Aperol	\$80.00
Campari	\$80.00
Disaronno Original Italian Liqueur	\$80.00
Martini Vermouth Extra Dry	\$75.00
Martini Vermouth Rosoo	\$75.00
Martini Vermouth Bianco	\$75.00





Somos

SOCIEDAD GOURMET

HOSPITALITY GROUP



Santa Lucia
house

FORUM



rosée
IZAKAYA GRILL
POR VILLAROSA



MELATE
El café & la comida



LOLA
MODERN IZAKAYA

LA Crème
FUENTE DE SODA

LA ÚNICA
RESTAURANTE

NEGRONI

THE QUEEN VICTORIA