

Santa Lucia

RESTAURANTE

ENTRADAS & SOPAS

SCALLOPS A LA PARMESANA Callos de hacha gratinados en queso parmesano y limón	\$8.99
CÓCTEL DE LANGOSTINOS CLÁSICO Langostinos ecuatorianos, aguacate, salsa especial y palmitos	\$12.99
TIRADITO DEL DÍA Pescado blanco pasado en limón, camote asado, choclo y quinua crocante	\$12.99
ARANCCINI Risotto de hongos andinos empanizados en una salsa de pomodoro picante sobre hongo portobello	\$7.99
SOPA DE MAÍZ Crema de maíz amarillo acompañado de maíz rostizado y microgreens	\$7.99
CARPACCIO DI MANZO Finas láminas de lomo fino aderezadas, ensalada de rúcula y virtutas de parmesano	\$8.99
CEVICHE SANTA LUCIA Ceviche de camarón en salsa roja, pescado crocante, aguacate y encebollado manaba	\$12.99
EDAMAME Soya tierna importada de Japón al vapor aderezada con sal Maldon	\$6.99

ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN Mezcla de lechugas, salmón al grill, tomates asados, pimientos asados, pepa de sambo, queso Brie empanizado y aderezo cítrico	\$12.00
CLASSIC CAESAR SALAD Con queso parmesano, crutones de ciabatta y pollo al grill	\$9.99

HAMBURGUESAS

(Acompañada de papas a la francesa)

SIGNATURE BURGER Lomo fino de res, queso cheddar, pan brioche, relish de pimientos dulces, tocino y nuestra salsa secreta	\$12.00
VEGGIE BURGER Hongo portobello empanizado al panko, relleno de queso cheddar, pan brioche, tomate, lechuga y nuestra salsa secreta	\$10.00

ESPECIALES

LANGOSTINOS AL LIMÓN (2 acompañantes) En salsa de mantequilla y limón, con ajo rostizado	\$19.00	RISOTTO FRUTTI DI MARE Risotto con mariscos	\$19.00
SALMÓN AL GRILL (1 acompañante) Sobre vegetales grillados y reducción de balsámico	\$18.00	SALMÓN AL VODKA Pasta corta en salsa cremosa de salmón, pomodoro y vodka	\$18.00
CORDERO (2 acompañantes) Costillas de cordero importadas asadas en salsa de mantequilla y tomillo	\$26.00	POLLO AL GRILL (2 acompañantes) Pechuga de pollo orgánico de campo asada en un aderezo de limón y tomillo	\$15.00
STEAK Y RISOTTO (1 acompañante) 250g de lomo fino de res a la parrilla, risotto de hongos y ajo rostizado	\$17.00	ACOMPAÑANTES: - Papas francesas - Puré de la casa al ajo - - Vegetales grillados - Ensalada del día - - Pasta -	

CLÁSICOS

POLLO A LA SORRENTINA Pechuga al panko gratinada sobre fettuccine Alfredo	\$16.00
CORVINA AL PHILO (2 acompañantes) Pesca del día en una costra de masa philo, sobre una salsa cremosa de dijon	\$16.00

LIGHT

(Opciones con menos de 500 calorías)

POLLO O RES (2 acompañantes)	\$12.00
ACOMPAÑANTES:	
{ - Vegetales: Vegetales de la grilla o brócoli	}
{ - Carbohidratos: Arroz blanco o puré de papas	

POSTRES

PIE DE NUEZ Tartaleta de masa quebrada, rellena de nueces y salsa de caramelo	\$6.00	VOLCÁN DE CHOCOLATE (15 minutos) Tarta de chocolate caliente acompañado con un helado de leche	\$6.00
TIRAMISÚ Deliciosa crema de mascarpone acompañado de café y cocoa	\$6.00	TORTA DE ZANAHORIA	\$6.00
FRUTAS FLAMBÉ Acompañadas con helado de vainilla	\$6.00	CRÈME BRÛLÉE CLÁSICO	\$6.00
		PAVLOVA	\$6.00

CAFÉS Espresso – Capuccino – Mocaccino - Americano

Santa Lucia

RESTAURANTE

ENTREES AND SOUPS

PARMESAN SCALLOPS Scallops au gratin in parmesan cheese and lemon	\$8.99
CLASSIC PRAWN COCKTAIL Ecuadorian prawns, avocado, special sauce and palm hearts	\$12.99
TIRADITO White fish marinate in lemon juice, roasted sweet potato, corn and crispy quinoa	\$12.99
ARANCCINI Mushroom Risotto breaded, in a spicy pomodoro sauce	\$7.99
CORN SOUP Yellow corn cream accompanied by roasted corn and microgreens	\$7.99
CARPACCIO DI MANZO Thinly slices of beef loin with balsamic vinegar, arugula and parmesan cheese	\$8.99
CEVICHE SANTA LUCIA Shrimp ceviche in red sauce, crispy fish, avocado and encebollado manaba	\$12.99
EDAMAME Fresh soybeans imported from Japan steamed, dressed in Maldon salt	\$6.99

SALADS

SALMON SALAD Mixed greens, grilled salmon, roasted tomatoes, roasted peppers, andean pumpkin seed, brie and citrus dressing	\$12.00
CLASSIC CAESAR SALAD With parmesan cheese, bread croutons and grilled chicken	\$9.99

BURGERS

(Served with French fries)

SIGNATURE BURGER Beef tenderloin, cheddar cheese, brioche bread, sweet pepper relish, bacon and our secret sauce	\$12.00
VEGGIE BURGER Portobello mushroom breaded with panko, stuffed with cheddar cheese, brioche bread, tomato, lettuce and our secret sauce	\$10.00

SPECIALS

LEMON PRAWNS (2 sides) In butter and lemon sauce, with roasted garlic.	\$19.00	RISOTTO FRUTTI DI MARE Risotto with seafood	\$19.00
GRILLED SALMON (1 sides) On grilled vegetables and balsamic reduction.	\$18.00	SALMON IN VODKA SAUCE Short pasta in creamy sauce of salmon, pomodoro and vodka	\$18.00
LAMB (2 sides) Imported lamb ribs roasted in butter and thyme sauce.	\$26.00	GRILLED CHICKEN (2 sides) Organic chicken breast roasted in a lemon and thyme dressing.	\$15.00
STEAK AND RISOTTO (1 sides) Grilled beef tenderloin, mushroom risotto and roasted garlic	\$17.00	SIDES: - French fries - Mashed potatoes with garlic - Grilled vegetables - Salad - Pasta	

CLASSICS

CHICKEN SORRENTINA Panko breaded breast au gratin, fettuccine Alfredo	\$16.00
PHILO STYLE SEABASS (2 sides) Seabass in a philo dough crust, on a creamy dijon sauce.	\$16.00

LIGHT (Options with less than 500 calories)

CHICKEN OR STEAK (2 sides)	\$12.00
SIDES: { Vegetables: Grilled vegetables or broccoli Carbohydrates: White rice or mashed potatoes }	

DESSERTS

NUT PIE oft dough stuffed with nuts and caramel sauce	\$6.00	CHOCOLATE VOLCANO (15 minute) Hot chocolate cake, milk ice cream	\$6.00
TIRAMISU Delicious mascarpone cream, coffee and cocoa.	\$6.00	CARROT CAKE	\$6.00
FLAMBÉ FRUITS Accompanied with vanilla ice cream	\$6.00	CLASSIC CRÈME BRÛLÉE	\$6.00
		PAVLOVA	\$6.00

COFFEE Espresso – Capuccino – Mocaccino – American