

# DESAYUNOS

Todo el día **\$12.90**

Todos nuestros desayunos incluyen una porción de fruta fresca y café.



## LA VISTA

Omelet con queso feta y mozzarella, espinacas y tomates cherry. Acompañado de pan artesanal de masa madre, nata, mermelada casera y un toque de reducción de balsámico.



## CAMPESINO

Pan artesanal de masa madre tostado, cubierto con huevos de campo pochados sobre una cama de rúcula orgánica fresca. Servido con champiñones y tomates cherry salteados, pernil artesanal y un delicado toque de queso fundido.



## COSTEÑO

Tigrillo de verde majado con cebolla salteada, coronado con huevos de campo fritos. Acompañado de pernil artesanal, guacamole y queso.



## CREPES DE LA ABUELA FRANCESA

Tres crêpes ligeros, rellenos de banana, frutilla y arándanos, bañados en una fina reducción de frutos rojos y cubiertos con praliné de almendras y nueces.



## CAZUELA ESPAÑOLA

Base de papas con vegetales de la huerta y huevos de campo, acompañada de salsa casera de tomates orgánicos.



## PORRIDGE ESCOCÉS

Bowl de avena orgánica cocida lentamente en agua con especias calientes. Servido con banana, frutos rojos y praliné de almendras y nueces.



## RED SMOOTHIE BOWL

**\$7.50**

Puré cremoso de frutos rojos, banana y açaí, cubierto con arándanos, frutilla, banana en rodajas, granola y nueces.



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

## LOS CLÁSICOS

**MUCHINES DE YUCA****\$6.90**

Tres bocaditos crujientes de yuca, rellenos de queso mozzarella y acompañados con guacamole fresco.

**EMPANADAS DE VERDE****\$7.25**

Cinco delicadas empanaditas de plátano verde, rellenas con queso mozzarella.

**PICADA ANDINA****\$8.90**

Selección de camotes fritos, papas doradas, bastones de apio y zanahoria. Acompañada con tres salsas artesanales de la casa.

**LOCRO DE PAPA****\$8.50**

Locro quiteño tradicional, preparado con papa y leche. Servido con una teja de queso parmesano, aguacate, chochos y tostado.

**CEVICHOCO CON PALMITO****\$8.90**

Clásico ceviche ecuatoriano, a base de chochos, palmito, tomate y cebolla, con un toque de aceite de oliva. Acompañado de canguil y chifles crocantes

**CEVICHE JIPIJAPA****\$12.90**

Pescado fresco de wahoo marinado en limón, con cebolla, tomate, pepinillo y cilantro. Terminado con una sabrosa salsa de maní.

OPCIÓN

**HAMBURGUESA****\$12.90**

Carne de res o vegetariana en pan artesanal de carbón, con queso derretido, lechuga orgánica, tomate fresco, cebolla caramelizada, tocino crujiente y pickles. Acompañada de papas y camotes fritos.

**GUISO DE CORDERO****\$12.90**

Guiso de cordero de libre pastoreo, cocinado lentamente. Servido con papas al horno gratinadas con crema y queso.

**WAHOO PASION****\$14.50**

Pesca fresca de wahoo en salsa de maracuyá, sobre tortilla de maduro y acompañado de un falso risotto.

**LOMO FINO****\$15.50**

Lomo fino en salsa de vino tinto, servido sobre arroz meloso con reducción de remolacha y zanahorias de colores.



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

## LA VISTA | SOCIAL FOOD

### TAPA ESPAÑOLA

\$22.00

Delicada combinación de jamón curado y pernil artesanal, con una selección de quesos semimaduros. Servido con pan de masa madre, pepinillos, zanahoria y apio frescos. Acompañado de nuestras papas y camotes fritos, con salsas caseras.

## ENSALADAS



### VERDE DE LA VISTA

\$6.90

Refrescante mezcla de la casa con lechuga romana, rúcula, pepinillos y kale, aliñada con una vinagreta de maracuyá.



### CAPRESE

\$9.00

Tomates orgánicos, queso mozzarella y burrata, con salsa de albahaca, hojas frescas de albahaca orgánica, un toque de aceite de oliva extra virgen y aceto balsámico.



### GRIEGA

\$9.50

Inspirada en las terrazas de la Acrópolis de Atenas, con aceitunas negras, queso feta, pimientos, tomates frescos y aceite de oliva.

## PASTA FETUCCINI

\$12.90



### CARBONARA

Versión cremosa con un delicado toque de crema de leche, queso parmesano, tocino crocante y yema de huevo.



### POMODORO

Receta italiana tradicional elaborada con salsa casera de tomate orgánico, cebolla y ajo.



### PESTO

Clásica preparación italiana con salsa de albahaca fresca, aceite de oliva extra virgen y frutos secos.



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

### EXTRAS

Huevo de campo

\$1.50

Nata 70 gr

\$3.00

Jamón

\$2.90

Papas fritas

\$4.00

Tocino

\$2.90

Porción de fruta

\$4.00

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

## POSTRES

**HELADO ARTESANAL** **\$4.50**

Caramelo y nuez o naranja.

**PASSION** **\$4.90**

Cre moso de maracuyá, mousse de queso y bizcocho de vainilla.

**RED LOVE** **\$4.90**

Mousse de chocolate, gel de frutos rojos, bizcocho de vainilla.

**NEGRITO** **\$4.90**

Mousselina de chocolate, cremoso de limón, bizcocho de chocolate.

**MANDARIN** **\$4.90**

Mousse perfumado de mandarina, gel de mandarina, bizcocho de vainilla, galleta.

**LIMÓN** **\$5.50**

Ganesh montado de chocolate blanco y limón, cremoso de limón, bizcocho de vainilla, cobertura de chocolate.

**CACAO** **\$5.50**

Ganesh de chocolate, gel de uvilla y maracuyá con trozos de mango, bizcocho de chocolate, cobertura de chocolate blanco.

**CREME BROULEE MATCHA** **\$5.50**

Un postre clásico Frances a base de crema, huevos de campo y vainilla con un toque de matcha.

**CREPE DE FRUTOS ROJOS** **\$5.50**

1 delicado crepe con masa de receta de la abuela francesa, relleno de crema y frutos rojos.

# BEBIDAS CON ALCOHOL

**CERVEZA CLUB** **\$3.90**

**COPA DE VINO** **\$7.00**

TINTO (Español), o ROSE (Francés)

**COPA DE VINO HERVIDO** **\$8.00**

Vino tinto hervido con especias dulces

**APEROL SPRITZ LA VISTA** **\$9.00**

Burbujeante y ultra refrescante bebida de verano con sabores cítricos, dulces y amargos.

**BOTELLA DE VINO** **\$35.00**

TINTO (Español) o ROSA (Rose Francés)

**WHISKEY** **\$10.00**

Johnnie negro en las rocas

**SPRITZ** **\$13.00**

Francés, espumoso y refrescante

# COCTELES

**\$9.00**

**PASION**

Para un almuerzo ligero y con amigos, gin o vodka acompañado con semillas de maracuyá con sirope de romero y cardamomo.

**MOSCOW MULE**

Clásico de vodka, limón, ginger beer y jengibre.

**GIN TONIC**

Bebida clásica y refrescante, gin con hielo y agua tónica, con una rodaja de pepinillo.

## BEBIDAS

**AGUA SIN GAS SPLENDOR** \$1.90

**AGUA CON GAS GÜITIG** \$2.30

**JUGOS FRUTALES** \$2.70

(Mora, Limonada, Maracuyá, Tamarindo, Naranjilla)

**CAFÉ AMERICANO** \$2.70

**LECHE CHOCOLATADA** \$2.70

**AGUA DE COCO** \$2.90

**GASEOSA NATURAL WA** \$2.90

**INFUSION DE HIERBAS Y FRUTAS** \$3.00

**LIMONADA IMPERIAL** \$3.30

**MATCHA LATTE** \$3.45

Bebida saludable y energizante.  
Frío o caliente con leche de vaca  
o leche vegetal.

**BLUE LATTE** \$3.45

Exótica Spirulina azul, alto en proteína  
y antioxidantes servido frío o caliente  
con leche de vaca o leche vegetal.

**MOCKTAIL MARACUTONIC** \$3.90

Agua tónica, jarabe de romero, pulpa de maracuyá.

**MOCKTAIL ARÁNDANO FRESH** \$3.90

Agua tónica, arándano y menta fresca.

## MENU PARA NIÑOS

## DESAYUNOS

**PORRIDGE ESCOCÉS****\$8.10**

Bowl de avena orgánica cocida lentamente en agua con especias calientes. Servido con banana, frutos rojos y praliné de almendras y nueces.

**AMERICANO****\$9.90**

Pancake esponjoso con mermelada de piña o miel, acompañado de tocino crujiente, un huevo de campo y una porción de fruta fresca.

**PASTA FETUCCINI****\$7.50****CARBONARA**

Versión cremosa con un delicado toque de crema de leche, queso parmesano, tocino crocante y yema de huevo.

**POMODORO**

Receta italiana tradicional elaborada con salsa casera de tomate orgánico, cebolla y ajo.

**PESTO**

Clásica preparación italiana con salsa de albahaca fresca, aceite de oliva extra virgen y frutos secos.

**LOS CLÁSICOS****EMPANADAS DE VERDE****\$5.20**

Cinco delicadas empanaditas de plátano verde, rellenas con queso mozzarella.

**LOCRO DE PAPA****\$8.50**

Locro quiteño tradicional, preparado con papa y leche. Servido con una teja de queso parmesano, aguacate, chochos y tostado.

**CEVICHOCO CON PALMITO****\$8.90**

Clásico ceviche ecuatoriano, a base de chochos, palmito, tomate y cebolla, con un toque de aceite de oliva. Acompañado de canguil y chifles crocantes.



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

## BEBIDAS

**JUGOS FRUTALES** **\$2.70**

(Mora, Limonada, Maracuyá,  
Tamarindo, Naranjilla)

**LECHE CHOCOLATADA** **\$2.70**

**AGUA DE COCO** **\$2.90**

**GASEOSA NATURAL WA** **\$2.90**

**LIMONADA IMPERIAL** **\$3.30**

**MOCKTAIL MARACUTONIC** **\$3.90**

Agua tónica, jarabe de romero, pulpa  
de maracuyá.

**MOCKTAIL ARÁNDANO FRESH** **\$3.90**

Agua tónica, arándano y menta fresca.

LA VISTA | SOCIAL FOOD

# MENU TIEMPOS

\$29,00

## PRIMER TIEMPO

### EMPANADITAS DE VERDE

Tres delicadas empanaditas de plátano verde dominico rellenas de queso mozzarella.



### CAPRESSE

Rodajas de tomate, queso mozzarella y salsa de albahaca, acompañadas de albahaca orgánica fresca, con un toque de aceite de oliva y Z.

## SEGUNDO TIEMPO

### LOCRO DE PAPA

Locro tradicional quiteño a base de papa y leche. Servido con una teja de queso parmesano, aguacate, chocho y tostado.



### CEVICHE JIPIJAPA

Pescado fresco marinado en limón, cebolla, tomate, pepinillo y cilantro, con salsa de maní.

## TERCER TIEMPO

### WAHOO PASION

Pesca fresca de Wahoo en salsa de maracuyá sobre una tortilla de maduro y un faux risotto.



### LOMO FINO AL VINO

Lomo fino en salsa de vino sobre un arroz meloso en reducción de remolacha y zanahorias de colores.



### GUISO DE CORDERO

Carne cocida a fuego lento, proveniente de animales criados en pastizales orgánicos, acompañada de papa al horno con crema y queso.

## CUARTO TIEMPO

### POSTRE

Elige el postre que más te guste

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN IVA