

Restaurante Giratorio



Dynamite Shrimp

entradas

Arancinis de Salmón Q105

Crujientes bolas rellenas de arroz y mozzarella acompañadas con salsa rústica de tomate.

Hongo Portobello Gratinado Q115

Hongos portobello cubiertos con fondue de queso gratinado y espinaca, acompañado con crostinis de pan.

Carpaccio de Salmón Q125

3 oz de salmón marinado en aceite de tomillo y limón, servido con queso parmesano y tomate concassé.

Carpaccio de Lomito Q125

3 oz de lomito de res marinado en aceite de oliva y limón, servido con queso parmesano y rúcula.

Dynamite Shrimp Q125

Camarones fritos al tempura cubiertos de una salsa semipicante, servido con rollos de pepino y cebolla.

Mejillones al Vino Q145

Mejillones servidos en un aromático caldo al vino blanco, crema de puerro, tomates cherry y perejil.

Tartar de Atún Q165

7 oz de trozos de atún marinados en salsa soja, limón y sésamo, servidos sobre una base de trozos de aguacate.

Sujetos a disponibilidad en inventario.



Ensalada César

sopas y ensaladas

Sopa de Cebolla Q105

Deleitable sopa de cebolla cubierta por una capa de queso gruyere, acompañada de pan campesino.

Chowder de Mariscos Q145

Sopa cremosa de mariscos y vegetales servida con un toque de perejil.

Ensalada César Q135

Lechuga romana con aderezo César casero, queso parmesano rallado, crotones de brioche y crocante de parmesano.

Puedes escoger tu acompañamiento entre pollo, lomito o camarón.

Ensalada de la Casa Q135

Lechugas mixtas sobre rodajas de pera y cebollas asadas, espolvoreadas con queso azul, crutones de pan y nuez de nogal.

Puedes escoger tu acompañamiento entre pollo, lomito o camarón.

Ensalada Di Buffala Q135

Base de rúcula y tomates cherry espolvoreada con queso mozzarella y semillas de calabaza, con un toque de aderezo balsámico y aceite de tomillo.

Sujetos a disponibilidad en inventario.



Mar y tierra

carnes

- Pinchos de Lomito o Puyazo** **Q185**

10 oz de trozos de lomito o puyazo, cebolla y chile pimienta asados a la parrilla y servidos en brochetas sobre una salsa especial de pimienta.
- Pinchos de Cordero** **Q195**

10 oz de trozos de cordero, cebolla y chile pimienta asados a la parrilla y servidos en brochetas sobre una salsa especial de pimienta.
- Lomito** **Q235**

12 oz de lomito aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Puyazo** **Q235**

13.5 oz de puyazo aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Mar y Tierra de Lomito** **Q245**

7.5 oz de lomito, 4 camarones y 4 mantos de calamar bañados en aceite de oliva y ajo acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Mar y Tierra de Puyazo** **Q265**

7.5 oz de puyazo, 4 camarones y 4 mantos de calamar bañados en aceite de oliva y ajo acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Mar y Tierra de Entraña** **Q270**

6 oz de entraña, 4 camarones y 4 mantos de calamar bañados en aceite de oliva y ajo acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Entraña** **Q310**

12 oz de entraña aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Puyazo Wagyu** **Q360**

12 oz de puyazo wagyu aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.
- Chuletas de Cordero** **Q420**

16 oz de chuleta servidas en mantequilla de ostras, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Todos los platos fuertes incluyen dos guarniciones a elección:

Ensalada - Guacamol - Papas Fritas - Papas baby a la mantequilla - Puré de papa
Arroz blanco - Papa horneada - Hongos fricassé - Vegetales salteados
Camote frito - Frijoles volteados

Tortillas de la casa con variedad de colores +Q10

Pan con ajo, mantequilla o a la parrilla +Q10

Sujetos a disponibilidad en inventario.



Colas de Langosta

mariscos

- Calamar a la Plancha** **Q175**

10 mantos de calamar servidos en una salsa al ajillo condimentada con soja y cilantro.
- Robalo al Mediterráneo** **Q195**

10 oz de filete en mantequilla avellanada cubierto de tomate cherry, alcaparras, aceitunas y orégano.
- Robalo al Ajillo** **Q195**

10 oz de filete a la plancha cubierto de ajo confitado y perejil fresco.
- Robalo Almendrado** **Q195**

10 oz de filete en mantequilla café París, coronado con almendras en lascas.
- Salmón a la Naranja** **Q225**

10 oz de filete servido en una reducción de naranja dulce acompañado de puré de zanahoria.
- Salmón al Martini** **Q240**

10 oz de filete de salmón a la plancha servido sobre una crema de vermut coronado de olivas.
- Camarones al Gusto** **Q245**

-15 camarones empanizados y servidos en salsa tártara y limón.
-Al ajillo con aceite de oliva y limón.
-A la mantequilla con alcaparras y reducción de fumet.
- Colas de Langosta** **Q295**

-3 colas servidas al gusto con salsa termidor.
-Al ajillo con aceite de oliva y limón.
-A la mantequilla con alcaparras y reducción de fumet.
- Langosta Entera** **Q450**

-Servida al gusto con salsa termidor.
-Al ajillo con aceite de oliva y limón.
-A la mantequilla con alcaparras y reducción de fumet.

Todos los platos fuertes incluyen dos guarniciones a elección:

Ensalada - Guacamol - Papas Fritas - Papas baby a la mantequilla - Puré de papa
Arroz blanco - Papa horneada - Hongos fricassé - Vegetales salteados
Camote frito - Frijoles volteados

Tortillas de la casa con variedad de colores +Q10

Pan con ajo, mantequilla o a la parrilla +Q10

Sujetos a disponibilidad en inventario.

menú infantil

Deditos de pollo Q75

Acompañados de papas fritas.

Quesohamburguesa Q95

Acompañada de papas fritas.

Mac and cheese Q95

Con meatballs.



postres

Flan de Queso Q50

Suave flan napolitano servido con crema pastelera y frutos del bosque.

Chocolate Cake Q55

Cake de chocolate oscuro cubierto con ganache de chocolate y frutos del bosque.

Lotus Cheesecake Q55

Tarta de queso al estilo New York sobre lotus acompañado de salsa de frutos del bosque.

Tarta de Nueces Q60

Crocante sablée relleno de nueces mixtas sobre salsa de caramelo y helado de vainilla.

Tiramisú Q65

Delicioso postre italiano elaborado con patabón de mascarpone y reducción de espresso con aroma de kahlúa.

Brownie con Helado Q70

Crocante sabor a chocolate cubierto por helado de vainilla y salsa oscura.

Agrega una bola de helado extra a tu postre +Q15

En la compra de tu Latte, pide tu “Arte latte” para acompañar tu postre +Q10

Sujetos a disponibilidad en inventario.





¡El auténtico shio pan japonés en Restaurante Giratorio!

Classic Q28

Un croissant dorado y crujiente tradición francesa perfeccionada con dedicación artesanal.

Maple Q30

Capas mantecosas con el dulzor delicado del arce, auténtico y artesanal.

Chocolate Q32

El sabor atemporal, hojaldre mantecoso con relleno de chocolate intenso, hecho a mano.

Japanese Shio Pan Q32

Elaborado con la receta original de un maestro japonés: exterior crujiente, interior suave y delicadamente salado.

Manzana con caramelo Q32

Relleno de manzana cocida lentamente con caramelo suave, que equilibra su acidez natural.

Matcha Shio Q36

Receta original japonesa, rellena de suave crema de matcha y un toque de sal.

Pistacho Q36

El croissant más elegante, relleno de crema de pistacho con dedicación artesanal.

Caja “Cuatro historias” Q120

Caja especial de 4 sabores: shio, maple, chocolate y pistachio.

Cantidad limitada
en restaurante

¡Pick up! Pide y recoge
en el lobby de Hotel Vista Quince
📞 5805 - 5180

