



Menú

“Casa de Piedra”

Restaurante



ENTRADAS / ENTRIES

Ensalada del huerto/ *Garden Salad*

USD 8,50

Lechuga fresca con variedad de vegetales de huerto orgánico, acompañada de puerros crocantes y aderezada con vinagreta a base de aceite de olivo.

Fresh lettuce with a variety of vegetables from the organic garden, accompanied by crispy leeks and seasoned with an olive oil-based vinaigrette.



Crepes a su elección / *Crepe of your choice*

USD 8,50

- Pollo.
- Champiñones con mozzarella y espinacas.
- Camarones.
- *Chicken supreme.*
- *Mushrooms with mozzarella and spinach.*
- *Shrimps.*



Sopas / *Soups*

USD 8,50

- Crema de vegetales orgánicos.
- Locro de los Andes.
- Sopa de quinoa.
- Ágape del Jesuita.
- Caldo de gallina.
- *Organic vegetables cream.*
- *Potatoes soup.*
- *Quinoa soup.*
- *Jesuit's Agape Soup.*
- *Chicken soup.*



CASA DE PIEDRA
RESTAURANTE

Precios incluyen impuestos y servicios

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Rugido volcánico / Volcanic roar.

USD 21,00

Combinación de solomillo de cerdo y res, camarones, choricillo, suprema de pollo, sobre piedra volcánica caliente, acompañados de papa chaucha al pesto, ensalada del huerto, ají, chimichurri y piña caramelizada.

A combination of pork and beef tenderloin, shrimp, sausage, chicken supreme, served on a hot volcanic stone, served with chaucha potatoes with pesto, garden salad, chili pepper, chimichurri sauce (uncooked sauce), and caramelized pineapple.



Medallón de res / Beef tenderloin

USD 14,00

Solomillo de ternera con champiñones con guarnición de verduras glaseadas y papas doradas.

Veal tenderloin mushrooms sauce garnished with glazed vegetables and roasted potatoes.



Cerdo campesino / Country-Style pork

USD 14,00

Suave carne de cerdo criollo, servido con mote, plátano maduro y ensalada orgánica.

Soft organic pork meat, served with "mote" (boiled corn) and organic salad.



CASA DE PIEDRA
RESTAURANTE

Precios incluyen impuestos y servicios

Suprema de pollo al sesamo / Supreme sesame chicken.

USD 14,00

Lo mejor de la gallina orgánica servida con papas doradas y vegetales glaseados.

The best of organic chicken served with roasted potatoes and glazed veggies.

Maito de Pescado / Fish Maito

USD 14,00

Tapado de pescado cocinado al vapor en hojas frescas con queso fundido, servido sobre yuca salteada y ensalada del huerto.

Steamed fish on banana fresh leaves with melted cheese, and served with stir-fry cassava and garden salad.

Corvina en salsa de camarones / Sea bass fish

USD 14,00

Filete de corvina en salsa de camarones servido con croquetas de yuca y vegetales salteados .

A fillet of corvina in shrimp sauce served with yucca croquettes and sautéed vegetables.

Espagueti Samari / Spaghetti Samari

USD 14,00

Con porciones de pollo, camarón, champiñones, hortalizas y especias salteados con la sazón de la abuela.

Pasta made with chicken, shrimp, mushrooms and vegetables, stir-fly and, seasoned with the grandma's cooking trick.



Espagueti al dente con la salsa a su elección /

USD 14,00

Pasta "al dente" with the sauce you choose:

Boloñesa / Bolognese

Carbonara / Carbonara

Alfredo / Alfredo



Cucayo al estilo Samari / Cucayo Samari Style

USD 14,00

Panes integrales de maíz y trigo cubiertos de semillas, para rellenarlos a su gusto: láminas de solomillo de ternera, suprema de pollo, champiñones, humus de garbanzo, queso y vegetales.

Leaves of bread made of whole wheat and corn covered with seeds, and ready to be filled with what you most like: slices of beef tenderloin, chicken supreme, mushrooms, mashed chickpeas, cheese and vegetables.



Camarones al ajillo / Garlic Shrimps

USD 14,00

Acompañados de plátano verde y encurtido orgánico.

Shrimp in garlic sauce garnished with green plantain and organic pickles.



CASA DE PIEDRA
RESTAURANTE

Precios incluyen impuestos y servicios

OPCIONES VEGETARIANAS / VEGETARIAN OPTIONS

Vegetales al revertero / Vegetables served on a classic burner **USD 14,00**

Combinación de vegetales salteados, champiñones y queso, acompañados de papas al pesto.

Mix of sautéed vegetables, mushrooms and cheese, served with pesto potatoes.

Espagueti vegetariano / Vegetarian spaghetti **USD 14,00**

Espagueti salteado en mantequilla clarificada (ghee), acompañado de verduras frescas.

Stir-fry Spaghetti in Ghee-clarified butter and, served with fresh vegetables.

Maito de vegetales gratinados/ Cheese gratinated vegetables maito. **USD 14,00**

Vegetales cocinados al vapor en hojas frescas de la amazonia ecuatoriana, terminando su preparación con quesos al gratín, acompañada con yuca salteada y ensalada de la casa.

Steamed vegetables wrapped on fresh leaves from the Ecuadorian Amazon rainforest, prepared with melted cheese, served with stir-fry yuca and the house salad.

Cucayo vegetariano al estilo Samari / Vegetarian Cucayo Samari Style **USD 14,00**

Panes integrales de maíz y trigo cubiertos de semillas, para rellenarlos a su gusto: champiñones, humus de garbanzo, queso y vegetales.

Whole wheat and corn bread covered with seeds, and ready to be filled with what you most like: mushrooms, chickpeas hummus, cheese and vegetables.

POSTRES / DESERTS

Torta de chocolate / Chocolate cake

Con cacao fino de aroma 100% Ecuatoriano, rellena de manjar de leche.

Made with with a 100% of Ecuadorian chocolate's rich aroma, filled with "dulce de leche"(milk-based caramel sauce).

USD 7.50



Mosaico de frutas / Fruit mosaic

Frutas frescas de temporada acompañas de granola y yogurt.

Fresh seasonal fruits served with granola and yogurt.

USD 7.50



Flan de caramelo / Caramel flan

El de siempre pero a nuestro estilo, acompañado del más rico manjar de leche.

The usual flan but prepared in our own style, with the most delicious manjar de leche (milk-based caramel sauce).

USD 7.50



Vacherin de guanábana / Soursop vacherin

Galletas crocantes rellenas de delicias de guanábana y envuelto en praliné.

Crispy cookies filled with guanábana (soursop fruit) and wrapped in praline.

USD 7.50



Torta de frutos secos /Dried Fruit Cake

Acompañada de helado artesanal.

A piece of cake served with some home-made ice cream.

USD 7.50



Sinfonia Gourmet / Gourmet symphony

Degustación de exquisitos postres de nuestra pastelería.

Tasting of exquisite desserts from our pastry shop.

USD 7.50



Higos con queso / Figs with cheese.

Cocinados en miel de caña, servido con queso tierno.

Figs cooked in cane honey and served with fresh soft cheese.

USD 7.50



Copa de yogurt Samari/ Samari yogurt cup

A base de yogurt griego con coulis de mora y granola artesanal.

Greek yogurt base with blackberry coulis (jam),and home made granola.

USD 7.50



CASA DE PIEDRA
RESTAURANTE

Precios incluyen impuestos y servicios

Que sus amigos también disfruten esta experiencia
Compártala en:



welcome@samarispa.com

Av. Río Amazonas Km 1 Vía a Puyo - (03) 2741855

www.samarispa.com