

CASA DE PIEDRA

RESTAURANTE



SAMARI SPA RESORT

HOTELERIA DEL PRESENTE EN UN ESCENARIO DEL PASADO

SAMARI en quechua significa descansar. Este lugar donde usted se encuentra, hace 300 años fue una estancia jesuita, los misioneros de esta comunidad hacían su descanso obligatorio en su paso a la evangelización y ayuda a los colonos del oriente.

La arquitectura colonial conjugado con el buen gusto han hecho de esta estancia el lugar ideal para vacaciones en parejas o familia, eventos sociales y corporativos.

Para su construcción se utilizaron materiales tradicionales, como las tejas, piedras, madera tallada, vitrales, hierro forjado y otros detalles rústicos trabajados con amor y la habilidad de las manos de los mejores artesanos y artistas ecuatorianos.

Este hotel museo a cielo abierto abrió sus puertas al público el 03 de abril del 2007.

En el restaurante "La casa de Piedra" ofrecemos cocina de autor, utilizamos productos orgánicos en exclusivas presentaciones.

En la taberna ubicada en el subsuelo del restaurante está nuestra cava con una variada selección de vinos y mucha historia que contar.

Además, Samari cuenta con un exclusivo Spa, piscina cubierta y temperada, para hacer que su estadía sea llena de lindas e inolvidables experiencias.

HOSPITALITY OF THE PRESENT IN A SCENARIO OF THE PAST

In Quechua, "Samari" means "to rest." The place where you are currently located, 300 years ago, was a Jesuit estate. The missionaries from this community would take their rest here while on their way to evangelize and assist the settlers in the eastern region.

The colonial architecture combined with high quality interior design has made this estate the ideal place for vacations for couples, families, social events, and corporate gatherings.

For its construction, traditional materials were used, such as tiles, stones, carved wood, stained glass, wrought iron and other rustic details worked with love and the skill of the best Ecuadorian artisans and artists.

This open-air museum hotel opened its doors to the public on April 3, 2007. At "La Casa de Piedra" restaurant, we offer signature cuisine, using organic products in exclusive presentations.

In the legendary tavern located in the basement of the restaurant, you will find our wine cellar with a varied selection of wines and plenty of stories to tell.

Moreover, Samari boasts an exclusive spa, an indoor heated pool, to ensure that your stay is filled with beautiful and unforgettable experiences

ENTRADAS / APPETIZERS

Ensaladas / Salads

Samari

\$13,50

Variedad de lechugas, champiñones y camarones salteados al ghee, huevos de codorniz, aguacate, queso y vegetales orgánicos, servido con puerros crocantes, acompañada con aderezos. / *Variety of lettuces, sautéed mushrooms and shrimp in ghee, quail eggs, avocado, cheese and organic vegetables, served with crispy leeks, accompanied by dressings.*

Ensalada Caprese / Caprese Salad

\$10,50

Tomates laminados entrapados con queso mozzarella y pesto de albahaca, bañados en aceite de oliva extra virgen. / *Sliced tomatoes layered with mozzarella cheese and basil pesto, drizzled with extra virgin olive oil.*

Cebiche

Camarón / Shrimps

\$13,50

Nuestra versión de cebiche Ecuatoriano con camarones frescos, reducción de tomate orgánico con un toque cítrico, acompañado de sus tradicionales guarniciones. / *Our version of Ecuadorian cebiche with fresh shrimp, organic tomato with a citrus touch, accompanied by traditional side dishes.*

Crepes

A su elección / *your choice:*

\$12,50

Pollo / *Chicken.*

Res / *Beef.*

Camarones / *Shrimp.*

Champiñones con mozzarella y espinaca / *Mushrooms with mozzarella and spinach.*

Sopas / Soups

Locro de los Andes / Potatoes Soup

\$ 9,99

Sopa espesa de papa, servida en olla de barro, acompañada de queso fresco y aguacate. / *Thick potato soup, served in a clay pot, accompanied by fresh cheese and avocado.*

Sopa de Quínoa / Quinoa Soup.

\$ 9,99

Tradicional sopa del cereal de los Incas, servida en olla de barro. / *Traditional soup made from the Inca grain, served in a clay pot.*

Crema de Verduras Orgánicas / Organic Vegetable Cream Soup

\$ 8,50

Deliciosa crema de verduras de la zona acompañada de crotones. / *Delicious local vegetable cream soup served with croutons.*

Caldo de Gallina Criolla / Creole Hen Both

\$ 11,99

Tradicional sopa concentrada de gallina de campo. / *Traditional concentrated soup made from free-range hens.*

Ágape del Jesuita / Jesuit's Delight

\$11,99

Concentrado de pescado con camarones, verde, yuca y leche de coco, servida en su propio fruto. / *Fish and shrimp broth with greens, yuca and coconut milk, served in its own fruit.*

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Pescados y Mariscos / Fish and Seafood

Maito al estilo Samari / Samari-style Maito **\$17,50**

Tapado de tilapia cocinado al vapor en hojas frescas con queso fundido, servido sobre yuca salteada y ensalada fresca. / *Steamed tilapia wrapped in fresh leaves with melted cheese, served over sautéed yuca and fresh salad.*

Salmón Glaseado / Glazed Salmon **\$22,50**

Filete de salmón preparado a la plancha, bañado en salsa de fruta de la pasión, con ajonjolí crocante, sobre puré de papas y acompañado con vegetales salteados. / *Grilled salmon fillet glazed with passion fruit sauce, topped with crispy sesame seeds, served over mashed potatoes and accompanied by sautéed vegetables.*

Tilapia en Salsa de Camarones / Tilapia in Shrimp Sauce **\$19,50**

Filete de tilapia en salsa con camarones al ajillo, acompañado de patacones, arroz blanco y vegetales salteados. / *Tilapia fillet in a sauce with garlic shrimp, served with plantains, white rice and sautéed vegetables.*

Camarones al Ajillo / Garlic Shrimp **\$18,90**

Camarones cocidos en abundante salsa de ajo, acompañado de patacones, servido en paila de bronce. / *Shrimp cooked in a generous garlic sauce, accompanied by plantains, served in a bronze bowl.*

Carnes - Res / Meat - Beef

Res a la kallana / Kallana-style Beef **\$23,00**

Corte premium de res ahumado en "kallana" con mantequilla enriquecida, acompañado de papa y vegetales al ghee. / *Premium cut of beef smoked in a "kallana" with enriched butter, accompanied by potatoes and vegetables cooked in ghee.*

Rugido Volcánico / Volcanic Roar **\$23,00**

Combinación de cerdo, res, choricillo, pollo, camarones y piña caramelizada, preparada y servida en piedra volcánica, acompañado de papa chaucha, ensalada fresca, ají y chimichurri. / *Combination of pork, beef, chorizo, chicken, shrimp, and caramelized pineapple, prepared and served on a volcanic stone, accompanied by potato, fresh salad, ají sauce and chimichurri.*

Medallones de Res al Reverbero / Reverbero-style Beef Medallions **\$20,00**

Solomillos en salsa de champiñones, acompañado con verduras glaseadas y papas doradas, servido en paila de bronce sobre un reverbero. / *Tenderloin medallions in mushroom sauce, accompanied by glazed vegetables and golden potatoes, served in a bronze bowl on a reverbero.*

Churrasco **\$17,00**

Tradición ecuatoriana, lomo fileteado a la plancha con vegetales salteados, servido con papas y huevos fritos, arroz blanco y ensalada del huerto. / *An Ecuadorian Tradition, grilled gliced girloin with gautéed vegetables, served with fried potatoes and eggs, white rice and garden salad.*

Carnes - Cerdo / Meat - Pork

Costillas al BBQ / BBQ Ribs

\$19,00

Costillas glaseadas en salsa BBQ, acompañadas con papas fritas y ensalada del huerto.
/ Ribs glazed in BBQ sauce, served with french fries and garden salad.

Cerdo Hawaiano / Hawaiian Pork

\$19,00

Lomo cocido a fuego lento con piña caramelizada y cubierto con queso fundido, acompañado de verduras y papas doradas. */ Slow-cooked tenderloin with caramelized pineapple, topped with melted cheese, accompanied by vegetables and golden potatoes.*

Carnes - Ave / Meat - Poultry

Suprema de Pollo al Sésamo / Sesame Chicken Supreme

\$ 17,00

Media pechuga fileteada, dorada a la plancha y bañada en una deliciosa salsa de champiñones, acompañada de papas hasselback con yogurt griego y vegetales.
/ Half chicken breast sliced, grilled to perfection and bathed in a delicious mushroom sauce, accompanied by hasselback potatoes with Greek yogurt and vegetables.

Cordon Bleu / Cordon Bleu

\$18,50

Suprema de pollo al panko, rellena de queso mozzarella y jamón, acompañada de quinotto, puré de papas, con verduras salteadas y salsa Carug.
/ Chicken breast coated in panko breadcrumbs, stuffed with mozzarella cheese and ham, accompanied by quinotto, mashed potatoes, sautéed vegetables and Carug sauce.

Cucayo

Al estilo Samari / Samari-style

\$16,50

Panes integrales cubiertos de semillas, para rellenarlos a su gusto con res, pollo, champiñones, hummus, guacamole, queso y vegetales.
/ Whole grain breads topped with seeds, stuffed with beef, chicken, mushrooms, hummus, guacamole, cheese and vegetables.

Pastas – Spaghetti

Samari	\$18,00
Pasta al dente salteada en ghee, con: pollo, camarón, cerdo, champiñones, hortalizas y especias varias. / <i>Al dente pasta sautéed in ghee, with: chicken, shrimp, pork, mushrooms and spices.</i>	
Boloñesa	\$16,50
Pasta al dente con la clásica salsa de tomate artesanal y res. / <i>Al dente pasta with classic homemade tomato sauce and beef.</i>	
Carbonara	\$16,50
Pasta al dente en salsa cremosa de tocino, yema de huevo y pimienta negra recién molida. / <i>Al dente pasta in a creamy sauce made with bacon, egg yolk, and freshly ground black pepper.</i>	
Con Camarones al Ajillo / Garlic Shrimp	\$18,00
Pasta al dente en salsa cremosa de camarones y ajo. / <i>Al dente pasta in a creamy sauce made with shrimp and garlic.</i>	
Alfredo	\$16,50
Pasta al dente en salsa cremosa de jamón. / <i>Al dente pasta in a creamy sauce made with ham.</i>	
Al Pesto*	\$15,00
Spaghetti al dente bañada con pasta de albahaca, pecanas, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen. / <i>Al dente spaghetti coated with basil paste, walnuts, parmesan cheese and extra virgin olive oil.</i>	
A la Napolitana*	\$15,00
Pasta al dente en salsa artesanal de tomates orgánicos. / <i>Al dente pasta in a homemade sauce made with organic tomatoes.</i>	
<i>*Para completar su pasta, le recomendamos añadir una porción de: res, pollo, camarones o champiñones.</i>	\$3,50
<i>*To complete your pasta, we recommend adding a portion of beef, chicken, shrimp or mushrooms.</i>	

Fondue en Paila de Bronce / Brozen Pot Fondue

Clásico de Queso / Cheese Classic (2 pax)	\$32,00
Preparado con tres tipos de quesos, acompañado con camarones, res, pollo y papas chauchas salteadas, más pan de agua. / <i>Prepared with three types of cheeses, accompanied by shrimps, beef, chicken, potatoes, water bread.</i>	

VEGETARIANAS / VEGETARIAN

Vegetales al Reverbero / Vegetables on the Reverbero **\$15,00**

Combinación de vegetales y champiñones salteados, con queso fundido y acompañados de papas al pesto, servido en paila de bronce sobre un reverbero.

/ A combination of sautéed vegetables and mushrooms, with melted cheese and accompanied by pesto potatoes, served in a bronze bowl on a reverbero.

Maito de Vegetales Gratinados / Gratinated Vegetable Maito **\$15,00**

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

/ Vegetables steamed in fresh leaves from the Ecuadorian Amazon, finished with melted cheese gratin, accompanied by sautéed yuca and organic salad.

Cucayo Vegetariano al estilo Samari / Samari-style Vegetarian Cucayo **\$15,00**

Panes integrales cubiertos de semillas para rellenarlos a su gusto con champiñones y vegetales salteados, hummus, guacamole y queso.

/ Whole grain breads topped with seeds, stuffed with sautéed mushrooms, vegetables, hummus, guacamole and cheese.

Quinotto con Champiñones / Quinotto with mushrooms **\$16,00**

Risotto de quínoa con queso derretido en armonía con verduras salteadas y hojas del huerto.

/ Quinoa risotto with melted cheese harmoniously combined with sautéed vegetables and garden greens.

Spaghetti Vegetariano / Vegetarian spaghetti **\$15,00**

Pasta al dente salteado en mantequilla clarificada con verduras frescas.

/ Al dente pasta sautéed in clarified butter with fresh vegetables.

Fondue en Paila de Bronce / Brozen Pot Fondue (2 pax) **\$24,00**

Clásico fondue preparado con tres tipos de quesos, acompañado con papas chauchas salteadas, pan de agua y ensalada del huerto.

/ Classic fondue prepared with three types of cheeses, accompanied by sautéed fingerling potatoes, water bread and garden salad.

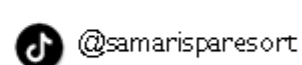
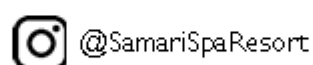
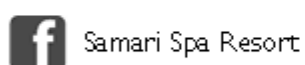
POSTRES / DESSERT

Torta de Chocolate / Chocolate Cake	\$9,00	
Torta de cacao fino de aroma 100% ecuatoriano, rellena de dulce de leche. <i>/ Cake made with 100% ecuadorian fine aroma cocoa, filled with caramel spread.</i>		
Torta de Frutos Secos con Helado / Nut Cake with Ice Cream	\$9.90	
Torta a base de caramelo, frutos secos, acompañado de helado. <i>/ Cake made with caramel and nuts, accompanied by ice cream.</i>		
Cheesecake New York	\$9,00	
Torta horneada de Queso con frutillas y salsa de mora silvestre. <i>/ Baked cheesecake with strawberries and wild blackberry sauce.</i>		
Crepe de Nutella* / Nutella Crepe*	\$9,00	
Deliciosa crepe rellena de banano, frutilla, praliné y mucha Nutella. <i>/ Delicious crepe filled with banana, strawberry, praline and plenty of Nutella.</i>		
*Opcional porción de helado / <i>Optional scoop of ice cream.</i>		\$3,00
Copa Samari / Samari Cup	\$7,00	
Combinación de yogurt artesanal con coulis de mora y granola casera. <i>/ Combination of artisanal yogurt with blackberry coulis and homemade granola.</i>		
Vacherin de Guanábana / Soursop Vacherin	\$9,00	
Crocante merengada de guanábana caramelo y nuez. <i>/ Crunchy meringue with soursop, caramel and nuts.</i>		
Mosaico de Frutas / Fruit Mosaic	\$5,90	
Frutas de temporada acompañas de granola artesanal y yogur griego. <i>/ Seasonal fruits accompanied by homemade granola and Greek yogurt.</i>		
Flan de Caramelo / Caramel Flan	\$9,00	
Tradicional receta a base de yemas de huevo, acompañado de dulce de leche. <i>/ Traditional recipe made with egg yolks, accompanied by caramel spread.</i>		
Sinfonía Gourmet / Gourmet Symphony	\$9,00	
Degustación de tres exquisitos postres de nuestra pastelería. <i>/ Tasting of three exquisite desserts from our pastry shop.</i>		
Dulce de higos / Sweet Fig	\$7,50	
Higos cocinados en miel de caña, servido con queso. <i>/ Figs cooked in cane honey, served with cheese.</i>		
Delicia de coco / Coconut Delight	\$9,00	
Dulce de coco de textura untuosa, sobre un bizcochuelo de vainilla bañado en sirope de coco fresco y envuelto en un delicado aserrín de su propio fruto. <i>/ Creamy coconut sweet with a vanilla sponge cake, soaked in fresh coconut syrup and wrapped in delicate coconut shavings.</i>		
Banana Split	\$9,00	
La de siempre ¡pero más rica!. / <i>The old classic, but even tastier!</i>		
Copa de Helados / Ice Cream Sundae	\$8,00	
Variedad de tres helados a su elección, bañados con sirope de chocolate. <i>/ Variety of three ice creams of your choice, topped with chocolate syrup.</i>		

**Que tus amigos también disfruten esta experiencia
compártela en:**



Casa de Piedra



welcome@samarispa.com

Av. de las Amazonas km 1 vía a Puyo - 098 143 1453 / (03) 2741 855

www.samarispa.com