



RESTAURANT



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.

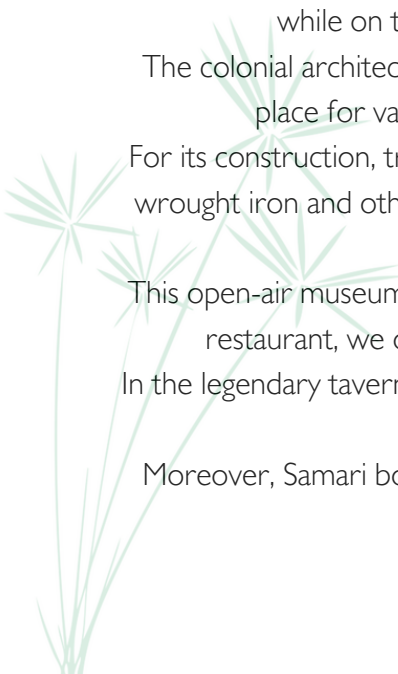
The colonial architecture combined with high quality interior design has made this estate the ideal place for vacations for couples, families, social events, and corporate gatherings.

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

Una combinación de lechuga fresca, champiñones, camarones salteados al ghee, huevos de codorniz, queso, aguacate y vegetales orgánicos; servida con puerros crujientes y aderezos a base de aceite de oliva. / *A combination of fresh lettuce, mushrooms, ghee-sautéed shrimp, quail eggs, cheese, avocado, and organic vegetables; served with crispy leeks and olive oil-based dressings.*

Caprese

\$ 10,50

Tomates orgánicos laminados entre-puestos con queso mozzarella, bañados con pesto de albahaca, y aceite de oliva extra virgen. / *Organic sliced tomatoes layered with mozzarella cheese, drizzled with basil pesto, and extra virgin olive oil.*

Ceviche

Camarón / Shrimps

\$ 13,50

Nuestra versión de ceviche Ecuatoriano con camarones frescos, reducción de tomate orgánico con un toque cítrico, acompañado de sus tradicionales guarniciones. / *Our version of Ecuadorian ceviche 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 spinachs.*

Sopas / Soup

Locro de los Andes / Potatoes

\$ 10,50

Sopa espesa de papa, acompañada de queso fresco y aguacate.

/ Thick potato soup, accompanied by fresh cheese and avocado.

Quínoa / Quinoa

\$ 10,50

Tradicional sopa del cereal de los Incas.

/ Traditional soup made from the Inca grain.

Crema de Verduras Orgánicas / Organic Vegetable Cream Soup

\$ 8,90

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 y coco con camarones, verde y yuca, servida en su propio fruto.

/ Fish and coconut concentrate with shrimp, green plantain, and cassava, 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.*

Corvina en Salsa de Camarones / Sea bass in Shrimp Sauce

\$ 22,50

Filete de Corvina en salsa con camarones al ajillo, acompañado de patacones, arroz blanco y vegetales salteados. / *Sea bass 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. / *Shrimp cooked in a generous garlic sauce, accompanied by plantains.*

Arroz Marinero / Seafoof Rice

\$ 18,90

Combinación de arroz con mariscos y pescado de nuestra costa, en una preparación que realza los sabores del mar, acompañado de maduros fritos. / *A combination of rice with seafood and fish from our coast, in a preparation that enhances the flavors of the sea, accompanied by fried ripe plantains.*

Carnes - Res / Meat - Beef

Res a la kallana / Kallana-style Beef

\$ 23,50

Corte premium de res ahumado en "kallana acompañado de papa y vegetales con ghee enriquecido. / *Premium cut of beef smoked in a "kallana", 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.*

PRINCIPALES / MAIN COURSE

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 un reverbero antiguo. / *Tenderloins in mushroom sauce, accompanied by glazed vegetables and golden potatoes, served in an antique chafing dish.*

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 filleted loin with sautéed vegetables, served with fried potatoes and eggs, white rice and garden salad.*

Carnes - Chivo / Meat - Goat

Seco de Chivo / Goat Stew **\$ 17,00**

Carne de chivo tierna y jugosa, cocida lentamente en una mezcla de especias, hierbas frescas y cerveza. Servido con arroz, maduros fritos y aguacate. / *Tender and juicy goat meat, slowly cooked in a blend of spices, fresh herbs, and beer. Served with rice, fried sweet plantains, and avocado.*

Carnes - Cerdo / Meat - Pork

Costillas en salsa Jack Daniel's / Jack Daniel's Ribs **\$ 22,00**

Costillas glaseadas en salsa Jack Daniel's, acompañadas con papas fritas y ensalada del huerto. / *Ribs glazed in Jack Daniel's 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 - Aves / Meat - Poultry

Suprema de Pollo al Sésamo / Sesame Chicken Supreme **\$ 17,00**

Pechuga fileteada, dorada a la plancha y bañada en una deliciosa salsa de champiñones, acompañada de papas hasselback con yogurt griego y vegetales. / *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 salteados. / *Whole grain breads topped with seeds, stuffed with beef, chicken, mushrooms, hummus, guacamole, cheese and vegetables.*

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Pastas - Spaghetti

Samari **\$ 18,00**

Pasta al dente salteada en ghee, con: pollo, camarón, cerdo, champiñones, hortalizas y especias varias. / *Al dente pasta sautéed in ghee, with: chicken, shrimp, pork, mushrooms and spices.*

Boloñesa **\$ 15,00**

Pasta al dente con la clásica salsa de tomate artesanal y res.
/ Al dente pasta with classic homemade tomato sauce and beef.

Carbonara **\$ 15,00**

Pasta al dente con salsa cremosa, trozos de tocino, y pimienta negra
/ Al dente pasta in a creamy sauce made with bacon, egg yolk, and freshly ground black pepper.

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

Pasta al dente en salsa cremosa de camarones y ajo.
/ Al dente pasta in a creamy sauce made with shrimp and garlic.

Alfredo **\$ 15,00**

Pasta al dente en salsa cremosa con trozos de jamón.
/ Al dente pasta in a creamy sauce made with ham.

Al Pesto* **\$ 14,00**

Spaghetti al dente bañada con pasta de albahaca, piñones, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen. / *Al dente spaghetti coated with basil paste, pinions, parmesan cheese and extra virgin olive oil.*

A la Napolitana* **\$ 14,00**

Pasta al dente en salsa artesanal de tomates orgánicos.
/ Al dente pasta in a homemade sauce made with organic tomatoes.

*Para completar su pasta, le recomendamos añadir una porción de: res, pollo, camarones o champiñones. \$ 3,50

*To complete your pasta, we recommend adding a portion of beef, chicken, shrimp or mushrooms.

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.
/ Prepared with three types of cheeses, accompanied by shrimps, beef, chicken, potatoes, water bread.

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 un reverbero antiguo.

/ 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

Quínoa cremosa a los 3 quesos, en armonía con verduras y champiñones salteados, acompañado con hojas del huerto.

/ Creamy quinoa with three cheeses, harmonized with sautéed vegetables and mushrooms, accompanied by 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

Apple Crumble	\$ 9,90
Tarta Inglesa, de manzanas frescas. Bañada con salsa de caramelo y acompañado de helado de vainilla. <i>/ Warm English apple tart. Drizzled with caramel sauce and served with vanilla ice cream.</i>	
Torta de Chocolate*	\$ 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>	
Cheesecake New York*	\$ 9,00
Torta de Queso bañada con salsa de moras silvestres. <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>	
Vacherin de Guanábana / Soursop Vacherin	\$ 9,00
Crocante merengada de guanábana caramelo y nuez. <i>/ Crunchy meringue with soursop, caramel and nuts.</i>	
Flan de Caramelo / Caramel Flan	\$ 9,00
Tradicional receta Argentina acompañado de Arequipe. <i>/ Traditional Argentine recipe accompanied by dulce de leche.</i>	
Delicia de coco / Coconut Delight	\$ 9,00
Manjar 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>	
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>	
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>	
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>	
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>	
*Opcional porción de helado / Optional scoop of ice cream	\$ 3,00