



FESTIVAL
SABORES
★ DE LA PERLA ★

la verdadera
sazón de nuestra
identidad



FESTIVAL SABORES ★ DE LA PERLA ★

Entradas – Starters

Corviche de Albacora • Albacore Corviche\$9.00

Deliciosa masa elaborada con plátanos verdes, especias, maní y relleno con albacora.
Delicious dough made of green plantains, spices, peanuts and filled with albacore.

Papa Rellena • Ecuadorian Stuffed Potato\$7.00

Crujiente esfera de papa dorada, rellena de un jugoso guiso de carne sazonado con maní y especias tradicionales. Rebosada y acompañada de mayonesa de hierbas y encurtido artesanal de vegetales.

Golden crispy potato croquette stuffed with a savory peanut-seasoned beef stew. Traditional stuffed potato and served with herb mayonnaise and house-pickled vegetables.

Sopas – Soups

Aguado de pollo • Traditional Chicken Rice Soup\$12.00

Sopa tradicional de arroz cocido lentamente hasta alcanzar una textura cremosa, acompañada de tiernos vegetales, presa de pollo y el inconfundible aroma de cilantro fresco.

Traditional Ecuadorian rice soup slow-cooked to a creamy consistency, complemented by tender vegetables, chicken, and the distinctive aroma of fresh cilantro.

Sancocho de Pescado • Ecuadorian Fish Soup\$12.00

Reconfortante caldo tradicional de pescado preparado con yuca, plátano verde y maní, cocidos lentamente para lograr un sabor profundo y auténtico de la cocina costeña ecuatoriana.

Traditional fish soup slowly simmered with cassava, green plantain, and peanuts, creating a rich and comforting broth inspired by Ecuador's coastal culinary heritage.

Chupe de Camarones • Shrimps Chupe\$12.00

Combinación de camarones frescos con un caldo de papa sabroso y aromático.
Combination of fresh shrimp with a tasty and aromatic potato soup.

Precios incluyen el 15% de IVA y 10% de servicio. / Prices include 15% VAT and 10% service charge.

Principales – Main Courses

Seco de Cerdo • Typical Ecuadorian Pork Stew\$15.00

Guiso de cerdo preparado con cerveza y chicha de jora acompañado de arroz y maduro frito.

Traditional pork stew prepared with beer and "chicha de jora" accompanied by rice and fried sweet plantain.

Sango de Choclo con Camarón • Ecuadorian Sweet Corn &\$16.00 Shrimp Stew

Cremoso guiso de choclo tierno molido, elaborado con refrito tradicional y delicados camarones salteados. Servido con arroz blanco, salsa criolla y aguacate fresco.

Creamy stew made from freshly ground sweet corn and traditional seasonings, topped with sautéed shrimp. Served with white rice, Ecuadorian onion relish, and fresh avocado.

Carne a la Plancha con Tallarín Verde • Fried Beef Served\$24.00 with Creamy Basil Green Pasta

Pasta spaghetti bañada en cremosa salsa verde de albahaca fresca, acompañada de arroz blanco y filete de res a la parrilla estilo carne en palito, terminado con salsa chimichurri.

Spaghetti tossed in a creamy fresh basil sauce, served with white rice and grilled beef skewer, finished with traditional chimichurri sauce.

Filete de Pescado Frito con Arroz y Patacones • Fried Fish\$16.00 Fillet with Rice and Fried Plantain

Fresco filete de pescado frito acompañado de arroz, patacones y salsa criolla.

Fresh fried fish fillet accompanied by rice, fried plantain and Creole salad.

Bollo Marinero • Traditional Ecuadorian Seafood Tamale\$15.00

Tradicional masa de plátano verde y maní rellena de una selección de mariscos frescos: camarón, calamar y pulpo. Cocida al vapor en hoja de plátano y acompañada de arroz blanco, aguacate, limón y ají criollo.

Traditional green plantain and peanut dough filled with a selection of fresh seafood including shrimp, squid and octopus. Steamed in banana leaves and served with white rice, avocado, lime, and Ecuadorian chili sauce.



Manisado de Albacora · Albacore Manisado\$15.00

Tiernos trozos de albacora cocinados en una cremosa salsa de maní y refrito costeño, acompañados de arroz blanco, patacones crujientes, salsa criolla y aguacate fresco.

Tender albacore tuna simmered in a rich peanut-based sauce with traditional coastal seasonings. Served with white rice, crispy green plantain patties, Ecuadorian onion relish, and fresh avocado.

Chop Suey de Cangrejo · Crab Meat Sautéed with Rice, Crispy Rice Crust, Fresh Vegetables and Coastal Ecuadorian Accompaniments\$20.00

Exquisita combinación de arroz salteado mezclados con delicada carne de cangrejo y vegetales frescos. Servido con rodajas de plátano maduro, aguacate y tomate fresco, resaltando la fusión de sabores que caracteriza a la cocina guayaquileña.

A flavorful combination of stir-fried rice blended with delicate crab meat and fresh vegetables. Served with sweet ripe plantain slices, avocado, and fresh tomato, showcasing the unique fusion of flavors found in Guayaquil cuisine.



Volteado de piña · Pineapple cake\$5.00

Clásico bizcocho de piña.
Classic pineapple cake.

Torta de maduro · Ripe Plantain Cake\$5.00

Tradicional torta de maduro.
Traditional ripe plantain cake.

Arroz con leche · Rice pudding\$4.00

Delicioso arroz con leche.
Delicious rice pudding.

Precios incluyen el 15% de IVA y 10% de servicio. / Prices include 15% VAT and 10% service charge.

CONNEXION
Bistro Bar