

CONNEXION

BISTRO • BAR

Entradas

APPETIZERS



CEVICHE JIPIJAPA / JIPIJAPA CEVICHE

CEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP CEVICHE _____ \$13,00

Camarones macerados en jugo fresco de limón, con salsa de tomate y cebolla colorada.

Macerated shrimps in fresh lemon juice, tomato sauce and red onion.

CEVICHE DE PESCADO AL ESTILO PERUANO / _____ \$16,00 PERUVIAN FISH CEVICHE

Un patrimonio nacional de Perú, preparado al momento y acompañado con cebolla colorada, granos de maíz tierno y camote amarillo.

A national heritage from Peru, served with red onion, kernel and sweet potato.

CEVICHE JIPIJAPA / JIPIJAPA CEVICHE _____ \$14,00

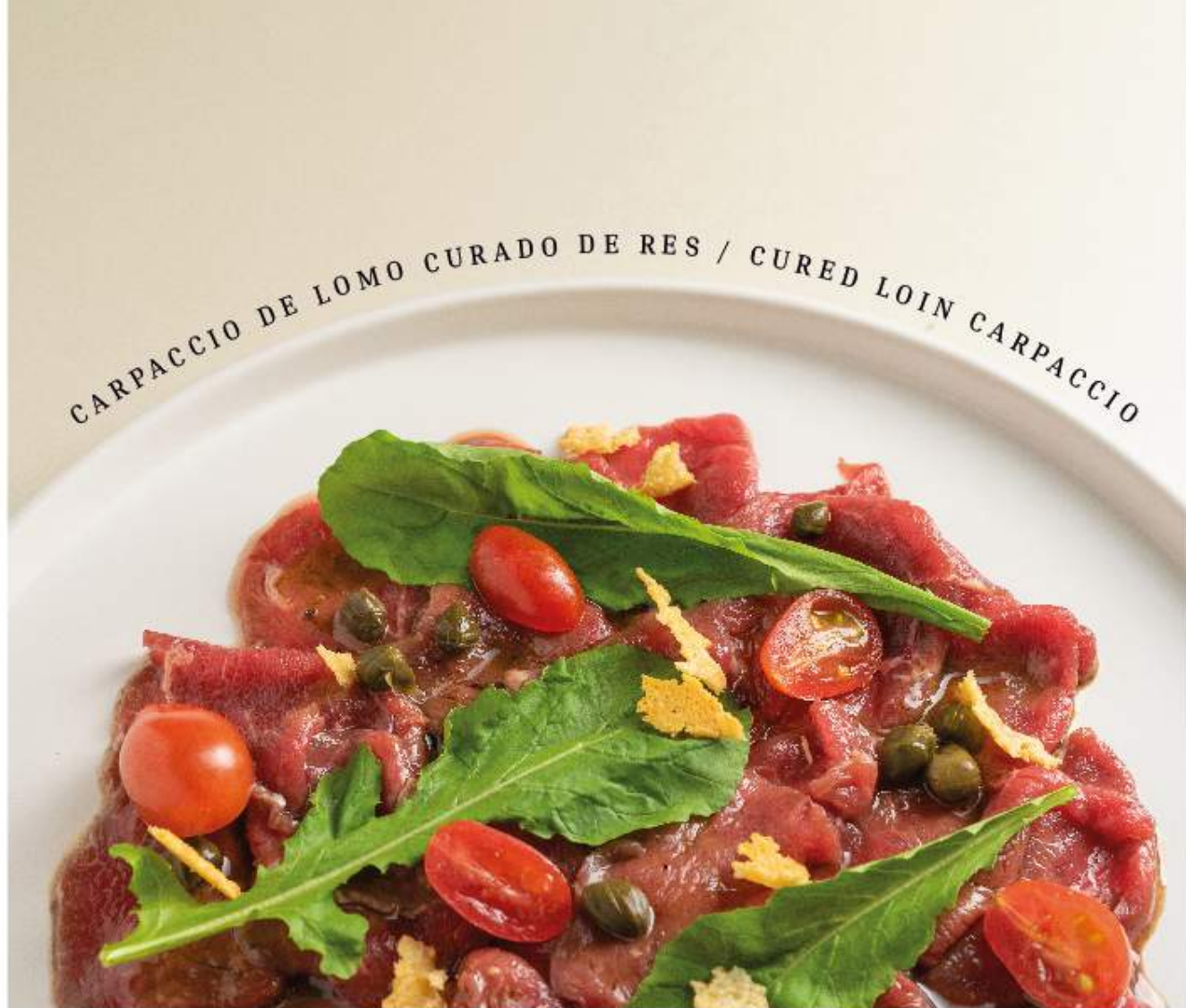
Ceviche de pescado blanco con limón y salsa de maní, propio de la costa ecuatoriana.

White fish ceviche with peanut based sauce, typical from the Ecuadorian coast.

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR _____ \$14,00

Cubitos de salmón macerados en jugo de limón y vino blanco con aguacate, alcaparras, mayonesa y caviar.

Salmon cubes marinated in lemon juice and white wine, served with avocado, capers, mayonnaise and caviar.



TENTÁCULO DE PULPO A LA PARRILLA / _____ \$14,00
GRILLED OCTOPUS TENTACLE

Servido sobre puré de camote amarillo.
Served over sweet potatoes puree.

CARPACCIO DE LOMO CURADO DE RES / _____ \$17,00
CURED LOIN CARPACCIO

Saborizado con aceite de oliva, vinagre balsámico, parmesano y alcaparras.
Flavored with olive oil, balsamic vinegar, parmesan and capers.

BURRATA A LA ALBAHACA / BURRATA WITH BASIL _____ \$18,00

Queso burrata servido sobre coulis de albahaca, con vegetales salteados y tostada de pan baguette.
Burrata cheese served with basil coulis, sauteed vegetables and toasted baguette.

Sopas

SOUPS

TRADICIONAL LOCRO DE _____ \$8,00
PAPAS / TRADITIONAL
ECUADORIAN POTATOES SOUP
Sopa de papa "Chola" servida con
queso crema y aguacate.
*"Chola" potato soup served with
cream cheese and avocado.*

LOCRO DE PAPAS CON _____ \$14,00
MARISCOS / POTATOES
SOUP WITH SEAFOOD
Sopa de papa "Chola" con
camarones, pulpo, mejillones,
conchas y pescado, servido con
aguacate.
*"Chola" potato soup with shrimp,
octopus, mussels, shells and fish,
served with avocado.*

CALDO DE BOLA / _____ \$7,00
ECUADORIAN GREEN PLANTAIN
BALLS SOUP
Potaje con caldo de gallina y carne,
servido con bolas de plátano verde.
*Potage with chicken and meat
broth, served with green plantain
balls.*

SOPA DE POLLO CRIOLLO / _____ \$8,00
CREOLE CHICKEN SOUP
Con trozos de pollo, fideos y
vegetales.
*With chicken, noodles and
vegetables.*

SOPA DE CEBOLLAS / _____ \$9,00
ONION SOUP
Sopa francesa por excelencia con
cebollas caramelizadas y gratinada
con queso gruyere, sobre tostada de
pan blanco.
*The most desired French soup made
of caramelized onions, served with
gruyere cheese over a bread toast.*

SOPA DE CEBOLLAS
ONION SOUP



Ensaladas

SALADS



ENSALADA CAPRESE
CAPRESE SALAD

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD _____ \$12,00

Famosa combinación de lechuga romana, queso parmesano, crotones de pan y mayonesa de anchoas.

Famous combination of roman lettuce, parmesan cheese, croutons and anchovy mayonnaise.

CON POLLO A LA PLANCHA. CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN ____ \$14,00

CON SALMÓN GRILLADO. CAESAR SALAD WITH GRILLED SALMON ____ \$19,00

ENSALADA DE PULPO Y AGUACATE / _____ \$14,00
OCTOPUS AND AVOCADO SALAD

Acompañada de pimientos y aceitunas negras.

Served with peppers and black olives.

ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD _____ \$12,00

Fresca asociación de sabores de Italia con mozzarella, tomates y albahaca.

Italian fresh salad with mozzarella, tomatoes and basil.

ENSALADA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN SALAD _____ \$15,00

Compuesta de hojas de rúcula, lechuga, perejil, pimientos, zapallo, nueces y queso feta, acompañada con vinagreta de frutas.

Arugula, lettuce, parsley, roasted pumpkin, peppers, walnuts, feta cheese with fruits vinaigrette.

Arroces y Pasta

RICE & PASTA

RISOTTO DE MARISCOS / SEAFOOD RISOTTO _____ \$18,50

Risotto cremoso con camarones, calamares, mejillones, almejas, pulpo y langostino.

Risotto with shrimp, squish, mussels, octopus and prawn.

TACU TACU _____ \$20,00

Tradicional preparación peruana a base de arroz y frejoles, acompañada de lomo de res y camarones con salsa de ají amarillo.

Traditional Peruvian food based on rice and beans, served with sirloin steak and shrimps.

SPAGHETTI, FETTUCCINI O MACARRONES CON _____ \$12,00

SALSA ALFREDO, CARBONARA O DE LA HUERTA /

SPAGHETTI, FETTUCCINI OR MACARONI WITH ALFREDO, CARBONARA OR VEGETARIAN SAUCE

Pasta a su elección con la salsa de su preferencia.

Pasta and sauce of your choice.

LASAÑA DE VEGETALES Y BOLOÑESA / _____ \$15,00

VEGETABLE LASAGNA BOLOGNESE

Láminas de pasta rellenas con zucchini, berenjenas y salsa boloñesa, cubierta con bechamel y parmesano gratinado.

Lasagne pasta sheets filled with zucchini, eggplants and bolognese sauce, covered with bechamel sauce and parmesan cheese au gratin.



RAVIOLES DE PERA Y GORGONZOLA EN CREMA DE _____ \$18,00
NUECES / PEARS AND GORGONZOLA CHEESE RAVIOLI
WITH WALNUTS CREAM SAUCE

Ravioles rellenos de compota de peras y queso azul en crema de
cebollas y nueces.

Pears and blue cheese stuffed ravioli with onions and walnuts cream sauce.

RAVIOLES ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON _____ \$14,00
SALSA NAPOLITANA / HANDCRAFTED SPINACH AND
RICOTTA RAVIOLI WITH NEAPOLITAN SAUCE

Ravioles rellenos de espinaca y queso ricotta en salsa de tomates y
albahaca.

*Spinach and ricotta cheese stuffed ravioli with tomatoes and basil
sauce.*

PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE SERVICIO Y EL 12% DE IVA. PRICES INCLUDE 10% SERVICE AND 12% VAT.

Principales

MAIN COURSES



TÍPICO SECO DE POLLO
CREOLE CHICKEN STEW

CORTES PREMIUM A LA PARRILLA / GRILLED PREMIUM CUTS

*Acompañado de chimichurri y 2 guarniciones a su elección.

Served with chimichurri sauce and 2 side dishes of your choice.

CHULETÓN / PORTERHOUSE _____ \$50,00

600 g. de un especial corte formado por "Solomillo" y el "Entrecorte"

600 g. of steak with a "Strip Steak" on one side and a "Tenderloin" on the other

OJO DE BIFE / RIBEYE STEAK _____ \$33,00

350 g. de un fino y suave corte Brangus

350 g. of tender Brangus cut

ENTRAÑA / SKIRT STEAK _____ \$25,00

350 g. de delicioso corte Brangus a la parrilla

350 g. of delicious Brangus steak on the grill

PAILLARD DE LOMO FINO AL GRILL CON MENESTRA _____ \$20,00

DE FREJOLES / GRILLED PAILLARD BEEF WITH
STEW BEANS AND RICE

Tradicional plato guayaquileño con frejoles guisados, arroz blanco y
patacones.

*Traditional dish from Guayaquil with stewed beans, white rice and
tostones.*

FILETE DE PESCADO DEL DÍA A LA ROMANA EN SALSA DE AJOS
FISH FILLET OF THE DAY BREADED WITH GARLIC SAUCE



FILET MIGNON A LAS 3 PIMIENTAS / _____ \$24,00
THREE PEPPERS FILET MIGNON

Acompañado con vegetales al vapor y papas gratinadas.

Served with steamed vegetables and potatoes au gratin.

TOURNEDO DE LOMO FINO AL GRILL EN SALSA DE _____ \$24,00
CHAMPIÑONES / BEEF TENDERLOIN TOURNEDO WITH
MUSHROOMS SAUCE

Medallones envueltos con tocino, servidos con vegetales salteados y papas rústicas.

Medallions wrapped with bacon, served with sauteed vegetables and potatoes.

LOMO SALTEADO AL ESTILO PERUANO / _____ \$22,00
PERUVIAN STYLE LOIN SAUTEED

Lomo de res y vegetales al wok en salsa de soja, con arroz blanco y papas fritas.

Sauteed loin with vegetables and soy sauce, served with rice and french fries.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ / _____ \$20,00 BBQ BABY PORK RIBS Costillas a la parrilla bañada con salsa BBQ, servidas con vegetales grillados y papas fritas. <i>Grilled ribs covered with BBQ sauce, served with grilled vegetables and french fries.</i>	
MILANESA DE LOMO FINO DE RES O POLLO A LA \$22,00 NAPOLITANA / NEAPOLITAN THIN LOIN OR CHICKEN MILANESE Lomo fino de res o pollo, empanizado y frito con jamón, queso mozzarella y salsa Napolitana, complementado con puré de papas y vegetales frescos. <i>Beef tenderloin or breaded chicken fried with ham, mozzarella cheese, served with Neapolitan sauce, mashed potatoes and fresh vegetables.</i>	
TÍPICO SECO DE POLLO CRIOLLO / \$13,00 CREOLE CHICKEN STEW Plato ecuatoriano por excelencia, con pierna de pollo guisada con cebolla, ajo, tomate y maracuyá. Acompañado con arroz amarillo, aguacate y maduro frito. <i>Typical Ecuadorian dish, chicken thigh stewed with onion, garlic, tomato and passion fruit, served with yellow rice, avocado and fried ripe plantain.</i>	
PECHUGA DE POLLO TERIYAKI / \$15,00 TERIYAKI CHICKEN BREAST Acompañada con manzanas Granny Smith asadas y ensalada fresca. <i>Served with roasted Granny Smith apple and fresh salad.</i>	
AJÍ DE GALLINA PERUANO / \$15,00 PERUVIAN SPICY CREAMED CHICKEN Una fusión entre lo hispano y andino, preparado con caldo de gallina y carne de pollo en una pasta de pan, ají panca y nueces, servido con papas sancochadas, huevo y aceituna. <i>A fusion between Hispanic and Andean styles, prepared with chicken broth and chicken meat in a sauce made of bread, panca chili and walnuts, served with boiled potatoes, egg and olives.</i>	
SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE MANGOS / \$28,00 GRILLED SALMON WITH MANGO SAUCE Acompañado de vegetales grillados y arroz. <i>Comes with grilled vegetables and rice.</i>	

LOMO SALTEADO AL ESTILO PERUANO
PERUVIAN STYLE SAUTEED LOIN





FILET MIGNON A LAS 3 PIMIENTAS
FILET MIGNON AT 3 PEPPERS

ATÚN AL GRILL GLASEADO CON MANTEQUILLA DE AJO — \$24,00
Y JENGIBRE / GRILLED TUNA GLAZED WITH GARLIC
AND GINGER BUTTER

Con chutney de uvillas y acompañado de coliflor y perlas de avena con quínoa negra.

With golden berries chutney, served with cauliflower and oat pearls with black quinoa.

CORVINA A LA PLANCHA CON SALSA PROVENZAL / _____ \$22,00
PROVENZAL GRILLED SEA BASS

Filete de corvina a la plancha con salsa de hierbas y aceite de oliva, servido con vegetales.

Grilled sea bass fillet with herbs and olive oil sauce, served with vegetables.

FILETE DE PESCADO DEL DÍA A LA ROMANA EN SALSA _____ \$16,00
DE AJOS / FISH FILLET WITH GARLIC SAUCE

Filete rebozado y frito en harina, acompañado con salsa de ajos y servido con puré de calabaza.

Deep fried fish fillet, with garlic sauce, served with pumpkin puree.

ENCOCADO MIXTO DE CAMARONES Y PESCADO DE LA _____ \$17,00
COSTA ECUATORIANA / SHRIMP AND FISH IN COCONUT
MILK SAUCE, A TYPICAL DISH FROM DE ECUADORIAN
COAST

Camarones y pescado en salsa de leche de coco perfumada con ajo y cilantro, servido con arroz blanco.

Shrimp and fish in a coconut milk sauce with garlic and coriander, served with rice.

Guarniciones

SIDE DISH

Risotto de hongos silvestres _____ \$6,00

Wild mushrooms risotto

Macarrones con queso _____ \$5,00

Mac and cheese

Brócoli salteado con ajo _____ \$3,50

Broccoli sauteed with garlic

Panacheé de vegetales al vapor _____ \$3,50

Steamed vegetables panache

Vegetales asados _____ \$3,50

Roasted vegetables

Ensalada fresca / Fresh salad _____ \$3,50

Puré de papas / Mashed potatoes _____ \$3,50

Papas rústicas / Rustic potatoes _____ \$3,50

Papas fritas / French fries _____ \$3,50

Arroz blanco / White rice _____ \$3,50

Camote frito / Fried sweet potato _____ \$3,50

Patacones / Tostones _____ \$3,50

Maduro frito / Fried ripe plantains _____ \$3,50

Llapingachos _____ \$3,50

Mashed potatoes tortillas



Bebidas

BEVERAGES

BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS

Agua natural / <i>Natural water</i>	_____	\$1,50
Agua con gas / <i>Sparkling water</i>	_____	\$2,50
Té helado / <i>Ice tea</i>	_____	\$2,50
Gaseosas / <i>Sodas</i>	_____	\$3,00
Jugos naturales / <i>Natural juices</i>	_____	\$4,00
Malteada / <i>Milkshake</i>	_____	\$5,00

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Infusiones aromáticas / <i>Herbal infusions</i>	_____	\$1,50
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	_____	\$3,00

CAFÉS / COFFEE

Expreso / <i>Espresso</i>	_____	\$2,00
Americano / <i>American coffee</i>	_____	\$2,00
Cortado / <i>Espresso with a dash of milk</i>	_____	\$2,00
Expreso doble / <i>Doble espresso</i>	_____	\$3,50
Capuchino / <i>Cappuccino</i>	_____	\$3,50
Café moca / <i>Mocaccino</i>	_____	\$3,50
Café irlandés / <i>Irish coffee</i>	_____	\$5,00



Pastries
DESSERTS



BROWNIE ACHOCOLATADO
CHOCOLATE BROWNIE

SORPRESA DE SUSPIRO / OMELETTE SURPRISE _____ \$6,00

Cremoso helado de vainilla sobre bizcocho, cubierto con merengue italiano flambeado y con salsa de frutos rojos.

Vanilla ice cream on a sponge cake, covered with flambe Italian meringue and berry sauce.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT CHEESECAKE _____ \$6,00

Clásica tarta de quesos con mermelada de maracuyá.

Classic cheesecake with passion fruit jam.

BROWNIE ACHOCOLATADO / CHOCOLATE BROWNIE _____ \$6,00

Exuberante sabor del chocolate ecuatoriano y nibs de cacao, servido con helado de vainilla y salsa de caramelo.

Exuberant flavor of Ecuadorian chocolate and cocoa nibs, served with vanilla ice cream and caramel sauce.

CREPES DE MANZANAS GRAND MARNIER / _____ \$6,00
GRAND MARNIER APPLE CREPES

Crepes con manzanas caramelizadas y salsa de licor de naranjas.

Crepes with caramelized apples served with orange liqueur sauce.

PIE DE LIMÓN / LEMON PIE _____ \$6,00

Tarta de masa sablée con crema de limón y merengue.

Pate sablee with lemon cream and meringue.

TIRAMISÚ _____ \$6,00

Un clásico italiano con cautivante sabor del queso mascarpone, cacao y café.

An Italian classic with a gripping taste of mascarpone cheese, cocoa and coffee.

BANANA SPLIT AL ESTILO CONNEXION / _____ \$7,00
CONNEXION STYLE BANANA SPLIT

Guineo flambeado al ron con una trilogía de helados bañados con crema de chantilly y siropes.

Banana flambe with rum and a trilogy of ice creams with whipped cream and syrups.