

PAQUETE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

GRUPOS CORPORATIVOS, AGENCIAS, PAQUETES Y EVENTOS SOCIALES

HOTEL INDIGO®

Hotel Índigo se encuentra en la Isla San Cristóbal, en el corazón de las llamadas “Islas Encantadas”, Galápagos.

Está concebido como un espacio de tranquilidad, belleza y lujo que lo convierten en el punto de reset ideal para quien está viviendo **la aventura de Galápagos**, sin despegarse de ella, sin apartar la mirada viaje del realismo mágico de su entorno.

Somos una extensión del embrujo natural. Una mezcla perfecta entre la comodidad del viajero y la seducción del viaje.

En un espacio donde la belleza toma cuerpo y el mar explota de azules y turquesas, te invitamos a sumergirte en la inolvidable experiencia de habitar el viaje. A vivir de forma sublime la magia de Galápagos



OPCION INDIGO

MENU 2 TIEMPOS (PLATO FUERTE, POSTRE, BEBIDA SOFT) \$37.00++
MENU 3 TIEMPOS (ENTRADA, PLATO FUERTE, POSTRE, BEBIDA SOFT) \$45.00++

ENTRADAS

- Locro de papa nativa, queso fresco artesanal, aguacate y brotes tiernos
- Ceviche de pesca del día marinada en cítricos de la isla, vegetales de estación y chips de plátano verde.
- Tiradito de atún fresco galapagueño, crema de aguacate, salsa ponzu, pico de gallo y ajonjolí tostado.
- Pollo orgánico de caserío en salsa tikka masala sobre tortilla de yuca amarilla y ciboulette fresco.

PLATOS PRINCIPALES

- Pesca del día, pure de tubérculos aderezado con clorofila, vegetales de estación grillados y brotes tiernos.
- Cerdo mechado a baja temperatura, risotto de pastelera de choclo y arvejas salteadas.
- Camarones al ajillo acompañado de patacones y arroz frito con cebollas crocantes.
- Pechuga premium de pollo, mille feuille (milhojas) de papa acompañada de salsa de coco y curry, tomates confitados.

POSTRES

- Brownie Fudgy Indigo style acompañado de helado de la casa
- Tarta de piña, piña rostizada y helado de la casa.
- Tarta de queso estilo vasco acompañada de jalea de frutos rojos.

(Alternativas veganas, disponibles bajo previo agendamiento)

LA MESA DEL CHEF
MENU 3 TIEMPOS + COPA DE VINO \$65++

ENTRADAS (Seleccionar 1 opción)

Burrata & balsámico

Ensalada de burrata, tomates asados, reducción de balsámico, zucchini, brotes tiernos y pan artesanal.

Brujo isleño y fruta de la pasión

Crudo de pesca blanca, emulsión de maracuyá y tomate de árbol, pepino fresco, ajonjolí negro, crocante de yuca.

Carpaccio de pulpo & aromas orientales

Pulpo laminado, vinagreta oriental, acompañado con mango verde y pepino, cremoso de aguacate y chulpi crocante.

PLATOS PRINCIPALES (Seleccionar 1 opción)

Pesca del día y vegetales orgánicos de temporada

Pesca blanca del día con costra de quinoa suflada, risotto cremoso primavera, choclitos baby parrillados y brotes tiernos.

Pulpo salvaje y tubérculos de la isla

Pulpo grillado, pure cremoso de tubérculos con ajo rostizado, mille feuille de papa y tomates Cherry rostizados.

Cerdo Isleño y maíz dulce

Cerdo mechado cocido a baja temperatura, arroz meloso con pastelera de choclo, arvejas salteadas y tomates confitados.

POSTRES (Seleccionar 1 opción)

Texturas de chocolate y café galapagueño

Brownie, ganache de chocolate y café, mousse de cacao, nibs garapiñados, sal marina, helado de chocolate y nueces caramelizadas

Cítricos de la isla y piñas de cerro mundo

Tarta helada de piña, curd de piña y limón, piña rostizada y helado de la casa.

Lácteos de las Merceditas y frutas de La Soledad

Tarta de queso estilo vasco acompañada de jalea de frutos rojos, quenelle de helado de vainilla y frutas de estación.

Nuestro restaurante cuenta las historias del vecindario, su gente y sus productos, Un espacio lúdico para experimentar con el gusto, ofreciendo una experiencia culinaria exclusiva, en un formato novedoso donde otros sabores, texturas y colores tienen lugar.

MENU DEGUSTACIÓN 5 TIEMPOS + COPA DE VINO \$70.00++

Nuestro menú degustación ofrece una selección de los mejores productos que tiene la isla de San Cristóbal, contando la historia de su gente, agricultores y artesanos, envolviéndose en el encanto del vecindario y ofreciendo una experiencia culinaria de alto nivel.

AMUSE BOUCHE

Un pequeño aperitivo isleño para iniciar

- Pan de yuca y mantequilla herbal, flores del huerto

STARTER

Los mejores productos de pesca y fincas en su mesa

- Tiradito de pesca del día, emulsión de fruta de la pasión y tomate de árbol, pepino, pico de gallo y ajonjolí tostado

MAIN COURSE

El Famoso pulpo galapagueño

- Pulpo prieto de roca parrillado, millefeuille de otoy, salsa de hierbas endémicas con ajo y almendras, brotes tiernos

PRE-DESSERT

Para refrescar el paladar

- Granita de cítricos y aceite de albahaca

DESSERT

Nuestra interpretación de este famoso Street food isleño Realzamos la nobleza de estos productos que cuentan con denominación de origen ecuatoriano

- Cacao Galapagueño

El menú degustación puede cambiar de acuerdo a la disponibilidad de productos, incluye una copa de vino para maridar la experiencia.

**MENÚ BUFFET OPCION DARWIN SECRET'S \$60++
(Mínimo 20 pax)**

Aperitivos

- Brusqueta de queso con hierbas, tomate confitado y albahaca
- Empanadas de maíz rellenas de pollo y arvejas
- Ceviche de pesca blanca con cítricos de la isla
- Acompañado de chifles, canguil, camote crocante y maíz tostado.

Sopas (1 opción)

- Locro criollo de papa nativa
Acompañado de queso fresco, aguacate y ají criollo
- Sancocho de pesca del día con vegetales
Acompañado de limón real, ají de maní, patacones

Variedad de panes

Mesa de panes tradicionales de la casa con un toque galapagueño

- Pan Viena
- pan de yuca,
- pan enrollado
- panes sin gluten

Proteínas

- Seco tradicional de pollo de campo
- Pesca blanca del día con salsa de maní
- Lomo de res salteado con vegetales

Guarniciones frías

- Ensalada rusa de papa y vegetales
- Jardinera de vegetales al olivo y ajo rostizado
- Ensalada criolla de aguacate
- Aderezos del chef

Guarniciones calientes

- Arroz amarillo con arvejas y vegetales de temporada
- Llapingacho tradicional ecuatoriano
- Tortillas de verde y maduros fritos con queso

Postres

- Plump cake de naranja y cítricos de la isla
- Muffins de banana con frostin de manjar de leche
- Torta mojada de chocolate
- Shots de come y bebe tradicional
- Fruta de temporada cortada

**MENÚ BUFFET OPCION LANTANA \$50++
(Mínimo 20 pax)**

Aperitivos

- Brusqueta de hummus y guacamole
- Empanadas de verde rellenas de queso criollo isleño
- Ceviche de camarón con base de tomate y cilantro
- Acompañado de chifles, canguil, camote crocante y maíz tostado.

Sopas

- Sopa de bolas de verde rellenas de carne y vegetales
- Acompañado de limó real, aguacate y ají criollo

Variedad de panes

Mesa de panes tradicionales de la casa con un toque galapagueño

- pan lactal
- pan de yuca
- panes sin gluten

Proteínas

- Sango de verde con camarón
- Pesca blanca del día encocada
- Pollo al horno con chimichurri de hierbas isleñas

Guarniciones frías

- Ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa de la casa
- Ensalada de vainitas con tomate y zanahoria acompañado de aderezo de ajo rostizado
- Aderezos del chef

Guarniciones calientes

- Arroz blanco a la mantequilla
- Menestra ecuatoriana de frejol con chorizo
- Papas chauchas confitadas salteadas con chimichurri de hierbas

Postres

- Plump cake maracuyá isleña con frutas de temporada
- Muffins de peras y nueces
- Shot de mousse de frutos rojos
- Fruta de temporada cortada

MENÚ COCKTAIL \$45,00++
(Mínimo 20 pax)

(4 OPCIONES DE SAL Y 2 OPCIONES DE DULCE)

Brusquetas

- Crostini de higo confitado y queso maduro de la isla
- Brusqueta de atún fresco, salsa ponzu y pico de gallo
- Shot de ceviche de camarón y pescado en base de maracuyá
- Cono de camarones al panko, mayonesa de humo y papas rústicas

Bowl food

- Meloso de mariscos y aceite de cilantro salvaje
- Pure cremoso de tubérculos y pollo parrillado con chimichurri
- Cremoso hummus de garbanzo y frejol de palo con pesca del día
- Llapingacho con chorizo ahumado y salsa criolla
- Maduros envueltos en tocino, cremoso de queso y sal prieta

Finger food

- Mini hamburguesas de res con salsa tártara de la casa
- Mini hamburguesas de pollo crocante y coleslaw
- Brochetas mar y tierra con vegetales de estación y aderezos de la casa
- Mini empanada de verde rellena de seco de pollo y ají criollo de la casa

Dulces

- Copas de churros con cremoso de chocolate semi amargo
- Shot de panacota de mango y piña rostizada
- Mini pound cake de mandarina y limón
- Mini brownie Fudgy con nueces caramelizadas

PAQUETE RENTA SALON INDIGO

Paquete medio día (4horas) precio salón \$300++

Paquete día completo (8horas) precio salón \$600++

Precio salón por hora \$75++ (Mínimo 2 horas)

Salón Indigo capacidad para 60 pax

- Estación permanente de bebidas calientes (café, té, aromáticas,)
- Aguas saborizadas
- Pantalla para proyectar y proyector.

USO SALON INDIGO

Paquete medio día (4horas) precio salón \$300++

Incluye

Salón Indigo capacidad para 60 pax

- Estación permanente de bebidas calientes (café, té, aromáticas,)
- Aguas saborizadas
- Parlante con micrófono
- Pantalla para proyectar y proyector.
- Pizarra con marcadores

Paquete día completo (8horas) precio salón \$600++

Incluye

Salón Indigo capacidad para 60 pax

- Estación permanente de bebidas calientes (café, té, aromáticas,)
- Aguas saborizadas
- Parlante con micrófono
- Pantalla para proyectar y proyector.
- Pizarra con marcadores

SELECCIÓN DE BOCADITOS COFFEE BREAK

MENU COFFEE BREAK/COCKTAIL

SUGERENCIA DEL CHEF

CLASICO

\$21.50++

Estación de bebidas

Aguas aromáticas

Café

Leches

Té

Bebidas soft

Elección de tres bocaditos

CLASICO ISLEÑO

\$24.50++

Estación de bebidas

Aguas aromáticas

Café

Leches

Té

Bebidas soft

Elección de cuatro bocaditos

INDIGO STYLE

\$27,50++

Estación de bebidas

Aguas aromáticas

Café

Leches

Té

Bebidas soft

Elección de cinco bocaditos

SUGERENCIA DEL CHEF

BOCADITOS SALADOS

- Tartaleta de pollo a las finas hierbas
- Tartaleta de espinaca, tomates y queso local
- Mini ceviche de pesca del día
- Mini ceviche de camarón
- Mini ceviche de chochos y palmito
- Mini sánduches de jamón y queso
- Mini Sanduche de hummus y crema de aguacate
- Brusqueta de pesto de hierbas y tomate confitado
- Brusqueta de higos con queso local
- Brusqueta de atún galapagueño, salsa ponzu y pico de gallo
- Brocheta de pollo y vegetales de estación
- Brocheta de pesca del día y vegetales de estación
- Brocheta veggie una selección de los mejores vegetales
- Mini empanadas de verde rellenas de pollo y vegetales
- Mini empanadas de verde rellenas de queso isleño y tomate confitado

BOCADITOS DULCES

- Mini tartaleta de piña
- Mini tartaleta de chocolate
- Mini muffin limón y mandarina
- Mini muffin banano y chocolate semi amargo
- Mini muffin de yogurt natural y fresas
- Alfajores rellenos crema de manjar
- Galletas de chispas de chocolate
- Galleta de avena tostada
- Mini brownie Fudgy
- Mini mousse de maracuyá isleña
- Mini mousse de frutos rojos
- Plump cake cítricos de la isla
- Plump cake de peras caramelizas y nueces
- Mini Cheese cake
- Mini plato de frutas frescas de temporada

BRUNCH

\$35.00++

Surtido de bocadillos

- Mini ceviches de pesca del día en base de leche de tigre
- Hummus acompañado de pan pita artesanal
- Brochetas de pollo aderezado con yogurt y paprika
- Patacones con salsa de queso y hierbas.

Mesa caliente

- Sopa o crema del día
- Arroz meloso de pesca del día y vegetales de temporada
- Salchichas de la casa y tocino
- Tigrillo de plátano verde con queso
- Seco de pollo o carne (una opción)
- Sección de waffles y pancakes

Sección fría y panadería, estación de huevos

- Frutas de estación cortadas
- Frutas de mano
- Mermeladas, mantequillas, mieles
- Yogures, cereales y granola
- Quesos variados y fiambres
- Sección de panadería y pastelería (opciones gluten free disponibles)
- Estación de huevos y omelette con toppings variados

Bebidas soft

- Jugos naturales de temporada
- Leches y variedades (opciones lactosa free disponibles)
- Café
- Té
- Aguas saborizadas