EL CARMELO · MINDO · ECUADOR

Menú
El *Carmelo*

HORARIO: 13:00 PM – 15:00 PM
18:30 PM – 20:30 PM

✦

Una carta pensada para compartir en familia y entre amigos.
Ingredientes frescos de Mindo, sabores auténticos, momentos que se recuerdan.

MENÚ DEL DÍA

Menú del Día | Lunch Menu — **11,49**
Sopa · Plato fuerte · Bebida · Postre | Soup · Main course · Soft Drink · Dessert

ENTRADAS & PARA COMPARTIR

Patacones Crujientes — **4,49**
Ocho a Diez patacones con queso fresco de la casa | Eight or Ten green fried plantains with cheese.

Barquitos de Verde Rellenos — **6,99**
Tres patacones grandes con guacamole, pico de gallo y pollo mechado | Three big green plantains with guacamole, pico de gallo and chicken.

Canoa de Maduro — **6,99**
Maduros con salsa de queso, tocino y salprieta | Sweet plantains with cheese sauce, bacon and salprieta.

Crema de Zapallo y Coco — **4,99**
Delicada crema de calabaza con leche de coco acompañado de crutones de pan | Delicate pumpkin soup with coconut milk, bread croutons.

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Trucha del Bosque Nublado — **15,99**

ESPECIALIDAD

Trucha fresca estilo mariposa a la plancha, bañada en cremosa salsa dorada de mariscos al vino blanco, acompañada de patacones artesanales y ensalada. | Butterfly-style Grilled fresh trout, topped with a golden creamy seafood sauce, green plantains and salad.

Cordon Bleu — **11,99**
Suprema de pollo rellena de jamón y queso mozzarella. Servido con una salsa cremosa de champiñones, papas fritas y ensalada. |Breaded chicken breast stuffed with ham, cheese and served with creamy mushroom sauce made from fresh garden herbs, french fríes and salad.

Camarones Apanados — **12,99**
Camarones empanizados acompañado de salsa golf y servido con patacones y ensalada | Panko bread shrimp served with golf sauce, fried green plantains and salad.

Chuleta de Cerdo al grill en salsa BBQ **11,99**
Deliciosas chuletas de cerdo servidas con la tradicional salsa BBQ, papas fritas y ensalada. | Pork chop served with bbq sauce, french fries and salad.

Lomo El Carmelo **12,49**
Filete de res al grill acompañado de huevos fritos, papas fritas, ensalada y chimichurri de la casa | Grilled beef served with french fries, fried eggs, salad and homemade chimichurri.

Ceviche de Palmito **10,49**
Fresco palmito cortado en finas rodajas, marinado en jugo de limón mandarina, cebolla morada, tomate, realzado con hierbas aromáticas del huerto. Servido con patacones | A refreshing vegetarian specialty inspired by the flavors of the Cloud forest. Fries tropical Palm hearts marinated in natural lime juice, red onion, tomato and garden herbs. Served with crispy golden plantain chips.

🍟 SNACKS & FAMILIAR

Burguer Montañera **9,99**
Carne artesanal a la parrilla, queso americano fundido, cebolla crispy especiada y salsa de la casa, acompañada de papas fritas crujientes | Artisanal Grilled beef patty topped with melted cheese, crispy spiced onions, and our homemade sauce, served with french fries.

Chicken Crunch **6,99**
Pechuguines de pollo empanizados en cereal acompañados de papas fritas y servido con salsa de mostaza y miel | Breaded chicken fingers in corn flakes served with french fries and honey mustard sauce.

Salchipapas **4,49**
Papas fritas acompañadas de salchichas | French fries with sausages.

Club del Bosque **8,99**
Sánduche tostado de tres pisos con pollo mechado, huevo frito, tocino y queso fundido, acompañado de papas fritas doradas | Triple-layer toasted sandwich filled with shredded chicken, fried egg, bacon, and melted cheese, served with golden french fries.

Papas Power **6,49**
Papas fritas acompañada de carne molida de res, salsa de queso cheddar | French fries served with ground beef and cheddar sauce

🍰 CIERRE DULCE | SWEET CLOSER

Cheesecake de Frutos Rojos **5,99**
Suave y cremosa tarta de queso sobre base crujiente, acompañado con salsa de frutos rojos. Elaborado de manera artesanal en nuestra cocina. | Creamy cheesecake on a crunchy base, served with red berry sauce. Homemade and freshly prepared.

Tiramisú de Mocca **5,99**
Clásico italiano reinterpretado con notas intensas de café y cacao 100% Mindo, capas suaves de crema y dedos de dama humedecido en espresso. Un final perfecto para una experiencia en el bosque nublado.| A classic italian dessert layered with espresso-soaked sponge biscuits, smooth cream and rich cocoa notes. The perfect sweet ending.

🥤 BEBIDAS | DRINKS

Explosión Frutal
Jugos preparados al instante
2,99

Batido Artesanal
Mora, Fresa, Coco · ultra cremoso, bien frío
3,99

Gaseosa Cristal
Clásica burbujeante, en botella retornable
1,00

Fuze Tea
Té negro con toque frutal
1,00

Agua de Manantial
Natural o Mineral
1,00

Gaseosa Light
Embotellada en plástico de 500ml
2,00

🍹 CÓCTELES DEL BOSQUE | COCKTAILS

🔥 LOS MÁS PEDIDOS

Michelada 4,99
Clásica o Maracuyá · cerveza fría, limón mandarina o pulpa de maracuyá, salsa inglesa y toque picante

Piña Colada Azul 8,49
Ron silver, piña natural, crema de coco y un toque de curaçao azul

Caipiriña de Kiwi 7,49
Aguardiente Pájaro Azul, kiwi fresco y limón mandarina macerado

Mojito 7,99
Pasión o Clásico · hierbabuena fresca, limón mandarina o maracuyá y ron silver

🌿 EXPERIENCIAS TROPICALES & GIN

Red Passion 6,99
Vodka, frutos rojos seleccionados y soda de limón

Margarita 9,99
Clásica o Frutos Rojos · tequila, triple sec y zumo de limón fresco

Gin Mule o Frutos rojos 8,99
Gin premium, jengibre o frutos del bosque, limón y agua tónica cristalina

🍺 CERVEZAS

Club Verde Premium
Selección nacional · Personal 330ml 2,00 *Lata 473ml* 2,50 *Grande* 3,00

Pilsener Tradicional
La compañera ideal para tus platos · Personal 330ml 1,50 *Lata 473ml* 2,00 *Grande* 2,50

Corona Extra 4,00
Importada, servida con rodaja de limón

☕ BEBIDAS CALIENTES

Chocolate Caliente — **3,49**
Elaborado con cacao fino de aroma, servido humeante, crema chantilly y chispas de chocolate

Café de Altura — **1,50**
Aroma intenso y cuerpo equilibrado, recién pasado

Infusiones del Bosque — **1,50**
Té seleccionado o aguas aromáticas de varios sabores

Todos nuestros platos se preparan con ingredientes frescos de Mindo y sus alrededores.
Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, con gusto adaptamos su pedido.

All our dishes are prepared with fresh ingredients from Mindo and the surrounding area.
If you have any allergies or dietary restrictions, we will gladly accommodate your order.