



VERTIGO

R O O F T O P

MENÚ



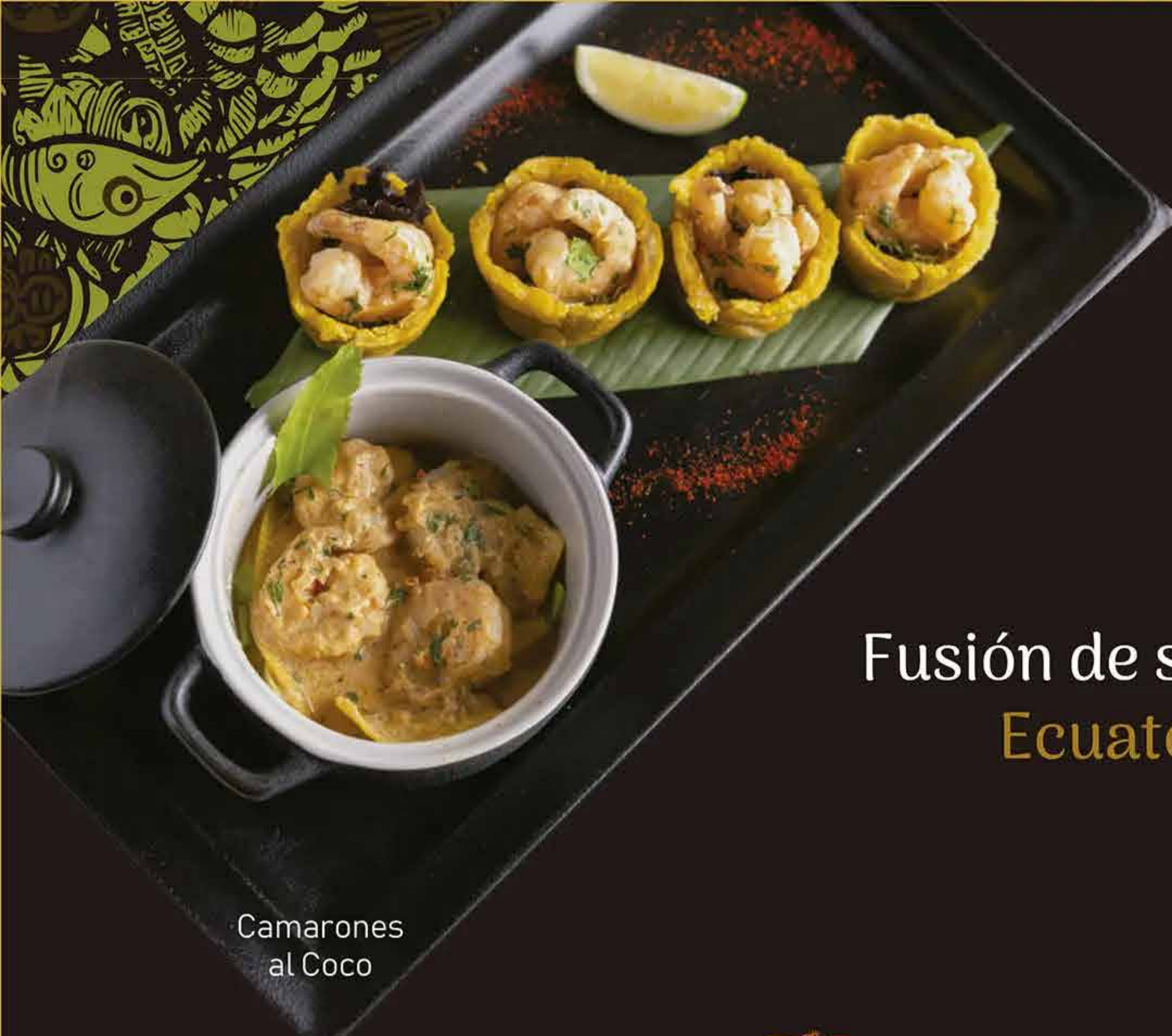


Ceviche Vértigo \$25

Ceviche de camarón y calamar en salsa cítrica de ají amarillo.

Calamari and shrimp ceviche in a yellow pepper citric sauce.





Fusión de sabores Ecuatorianos



Camarones
al Coco

Camarones al coco \$22

Camarones en salsa de coco, aromatizados con ajo y chillangua, acompañados de canastas de plátano verde y aguacate.

Coconut stew with shrimps steamed with garlic and chillangua. Served with a side of fried plantain baskets and avocado.



Atún Jipijapa \$23

Pickles envueltos en láminas de atún rojo sobre una salsa cítrica a base de maní. Se acompaña de una emulsión de finas hierbas, aguacate y pan.

Pickles wrapped in red tuna sheets on top of a peanut-citric sauce, avocado dices, bread and an emulsion of fine herbs.



Atún Jipijapa



Montadito
Chimborazo

Montadito Chimborazo \$22

Bocados de milhojas de papa gratinada con queso provolone, aguacate, chorizo y huevo de codorniz.

Gratin dauphinois with provolone cheese, avocado, Andean chorizo and fried quail eggs.





Atún Vértigo

Fusión de sabores Ecuatorianos

Atún Vértigo \$23

Láminas de atún rojo marinado y sellado en costra de sésamo blanco y negro, acompañadas de aguacate y salsa ponzu de naranja.

Marinated tuna sealed with a crust of black and white sesame seeds and sliced. Served with a side of avocado and orange ponzu sauce.

Tacos altos \$18

Tortillas de maíz tostadas y rellenas de carne o chicharrón en salsa criolla a base de chile, ajo y tomillo, con queso provolone fundido, guacamole y pico de gallo.

Toasted corn tortillas filled with beef or chicharron (pancetta), in an Andean sauce of chilies, garlic and thyme. Provolone cheese cooked au gratin, guacamole and pico de gallo.



Portobellos rellenos \$20

Hongos portobellos rellenos de vegetales guisados y gratinados con queso mozzarella.

Portobello mushrooms stuffed with stewed vegetables and cooked au gratin with mozzarella cheese.





Pulpo en panca \$24

Láminas de pulpo salteadas en emulsión de ají panca ligeramente picante con orégano, acompañado de papas fritas y salsa brava.

Octopus stewed in an emulsion of panca chilies and oregano, slightly spicy. Served with french fries and salsa brava.





Tomahawk



1 kg. Tomahawk \$40

Perfumado al romero, acompañado de chimichurri especial de la casa, pimientos morrones asados y papas Vértigo.

Aromatized with rosemary and an icing of house's special chimichurri, grilled green bell peppers and Vertigo fries.



Sabores clásicos



Lomo Vértigo 300g. \$24

Lomo fino de res con notas de aceite semipicante, salteado con vegetales en salsa de soya y papas Vértigo.

Beef tenderloin with mid-spicy oil drops, sauté with vegetables in soy. Served with Vertigo fries.

Porterhouse 500g. \$34

Corte porterhouse aromatizado con finas hierbas, acompañado de papas Vértigo.

Aromatized in fine herbs. Served with Vertigo fries.



Lomo Vértigo



Sliders \$22

Mini hamburguesas de res y cerdo con especias, cebollas caramelizadas al vino tinto y tomate deshidratado, gratinadas con queso cheddar junto a papas Vértigo.

Beef and pork mini burgers, with species, caramelized onions, red wine and dry tomatoes. Cooked au gratin with cheddar cheese. Served with Vertigo fries.





Sabores clásicos

Costillas BBQ \$25

Costillas de cerdo cocidas a fuego lento, bañadas en salsa BBQ de tamarindo, acompañadas de papas Vértigo.

Pork ribs slowly cooked, soaked in a tamarin BBQ sauce, served with Vertigo fries.



Langostinos tempura \$25

Crujientes langostinos tempura ligeramente picantes, con salsa de chili, coco y maracuyá.

Crunchy tempura prawns, slightly spicy, with a chili, coconut and passion fruit sauce.

Mix de croquetas \$15

Croquetas de jamón serrano, chistorra y ave y cremosas de queso.

Serrano ham croquettes, chistorra sausage, hazel nuts and cheese mousse



Tabla Ibérica \$28

Jamón serrano, chorizo español, chistorra, salami, quesos brie, camembert y mountyer, con pan de ajo, frutos secos y frescos.

Serrano ham, Spanish chorizo, chistorra sausage, salami, brie cheese, camembert cheese and mountyer cheese. Served with homemade garlic bread, dry nuts and fresh fruits.



Langostinos Tempura





Postres

Crepes Nutella \$8

Crepes rellenos de Nutella, fresas, nueces, naranja y syrup de mora.

Nutella crepes, strawberries, nuts, orange and blackberry syrup.



Cotopaxi \$8

Tres bolas de helados de paila de diferentes sabores, bañadas en almíbar de frutos rojos.

Three Paila Ice cream scoops of different flavors, soaked in forest berries syrup.



Crepes
Nutella

Todos nuestros precios incluyen impuestos y servicios. Si usted tiene una alergia alimentaria o un requerimiento dietético especial, informe a un miembro de nuestro equipo.

All of our prices include taxes and 10% service. If you present any allergies or food restrictions, please inform a member of our team.



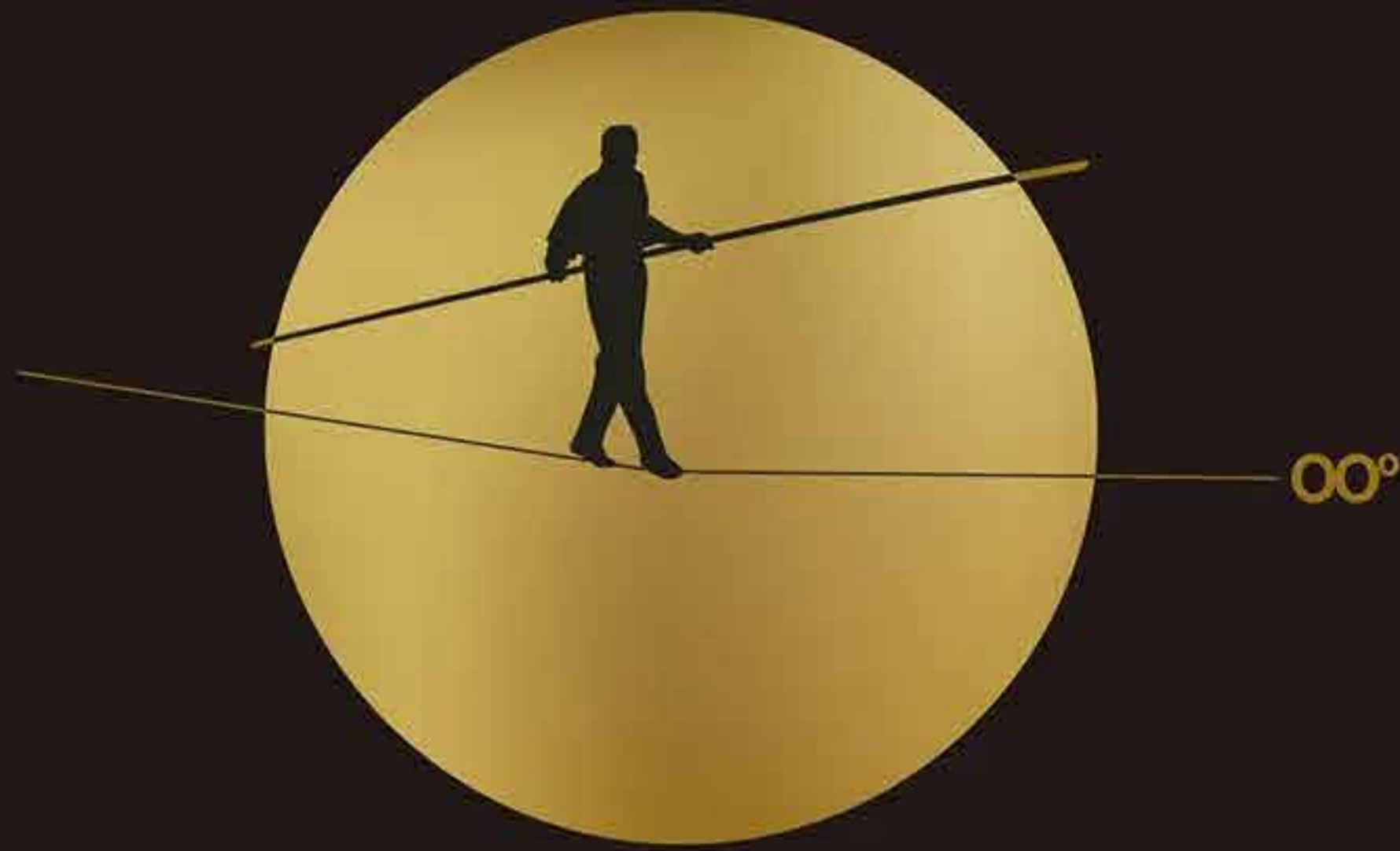
VERTIGO
ROOFTOP



Realiza tus
eventos corporativos
con nosotros

RESERVAS
09 81755000





VERTIGO

R O O F T O P

LE PARC
HOTEL
BEYOND STARS

Av. República de
El Salvador
N34-349 e Irlanda.
Le Parc Hotel | PH

Produbanco 
Grupo Promerica

TE LO TRAE®
TOP 

