



**RESTAURANTE  
MAITANE**

**S UN  
SERVICIO  
PERSONALIZ  
ADO PARA  
LOGRAR UNA  
EXPERINCIA  
GASTRONÓM  
ICA”**



# RESTAURANTE MAITANE SWISSOTEL



Av. 12 de Octubre y Luis cordero.

Teléfonos: 0995363388

0997101706



**Estimados Señores:**

**El personal que trabaja en el Restaurante Maitane les hacemos llegar nuestros agradecimientos por tomarnos en cuenta para el envío de nuestra oferta gastronómica.**

**Para que el evento cumpla con los objetivos esperados por ustedes, es importante considerar algunos aspectos necesarios:**

- **Confirmación de número de personas, fecha y hora para la reserva anticipada.**
- **En caso de requerir exclusividad del restaurante:**  
Si el número son más de 34 personas, el Restaurante ubicado dentro de Swissotel será exclusivo para su evento en el turno de trabajo que seleccionen, caso contrario si el número es mayor a 15 personas y menor a 21 personas, el Restaurante ubicado en la Av. Portugal y 6 de Diciembre podrá ser el exclusivo.
- **Organizaremos en conjunto con ustedes el tipo de protocolo, ubicación de mesas y diseño de mesa a su gusto.**
- **En caso de que tengan opciones de menús diferentes a las sugeridas por nosotros, estaremos complacidos en poderles analizar y buscaremos en conjunto opciones para su agrado y presupuesto.**



## MENÚ

Le presentamos algunas opciones de platos de entrada, plato fuerte y postres  
Seleccione una opción de cada uno y forme su menú para todo el grupo de invitados)

## MENÚ 1 AL ESTILO ESPAÑOL MEDITERRÁNEO



*(\$23,50 + impuestos), incluye entrada, plato fuerte, postre, bebida Soft ilimitado y decoración de mesa con pétalos según el tipo de evento*

### *ENTRADA: (Seleccione una opción)*

- MIX DE TAPAS:** Variedad de tapas al estilo español sugeridas por el chef.
- TARTAR DE ATÚN ROJO DE GALÁPAGOS:** Con cama de aguacate, brotes de la casa, aromatizado en aceite de trufa.
- CAMARONES AL AJILLO:** Camarones en base de papas panaderas en su salsa.
- TORTILLA ESPAÑOLA:** Al estilo español con patatas, chistorra y cebolla caramelizada

### *PLATO FUERTE: (Seleccione una opción)*

- FILETE DE PESCADO:** Filete de pescado con salsa verde y almejas con jerez, ensalada orgánica Maitane, papas panaderas con pimiento morrón.
- CARRILLERA DE RES:** Carne de res guisada al vino tinto acompañado de pimientos morrón, garbanzos fritos con puré de calabaza ahumado.
- SOLOMILLO DE RES:** Madurado con salsa de vino y cerezaa con papas rusticas al estragón y vegetales rostizados.

### *POSTRE: (Seleccione una opción)*

- Flan de coco con cobertura de caramelo y frutos secos.
- Crema catalana.
- Torrija caramelizada con helado, ganache de chocolate pacari y frutos silvestres.
- Sweet Maitane

## MENÚ 2 AL ESTILO ESPAÑOL MEDITERRÁNEO



*(\$25,50 + impuestos), incluye entrada, plato fuerte, postre, bebida Soft y decoración de mesa con pétalos según el tipo de evento*

### *ENTRADA: (Seleccione una opción)*

- MIX DE TAPAS:** Variedad de tapas al estilo español sugeridas por el chef.
- TORTILLA ESPAÑOLA:** Al estilo español con patatas, con chistorra y cebolla caramelizada

### *PLATO FUERTE: (Seleccione una opción)*

- PAELLA DE MARISCOS:** Arroz, calamares, pescado, camarón, mejillón, almeja blanca y un langostino preparado con azafrán español.
- ARROZ NEGRO:** Con aros de calamar, almeja blanca, alioli de tomillo y ajo

### *POSTRE: (Seleccione una opción)*

- Crema catalana
- Torrija caramelizada con helado, ganache de chocolate Pacari y frutos silvestres.
- Suits Maitane
- Panacota con corteza de caramelo

## **MENÚ 3 AL ESTILO ESPAÑOL**

*(\$45,00 incluye impuestos, bebida soft y una copa de vino)*

### **ENTRADA:**

- GUISO MADRILEÑO:** Con morcilla, chorizo, cuero y garbanzo.

### **PLATO FUERTE:**

- COCHINILLO CROCANTE AL ESTILO SEGOVIANO :** Acompañado con papas panaderas y ensalada orgánica Maitane con consomé del cochinillo al Jerez.
- JARRETE DE CORDERO:** Guisado 18 horas a baja temperatura con papas nativas salteadas con mantequilla y finas hierbas, con vegetales a la brasa y reducción balsámico 20 años.

### **POSTRE:**

- Torrija caramelizada con helado, ganache de chocolate pacari y frutos silvestres.
- Suits Maitane
- Panacota con corteza de caramelo



## MENÚ TRADICIONAL

(Seleccione una opción de menú para todo el grupo de invitados)

## **MENU 2 TRADICIONAL**

***(\$23,00 + impuestos), incluye entrada, plato fuerte, postre, bebida Soft ilimitado y decoración de mesa con pétalos según el tipo de evento.***

### ***ENTRADA: (Seleccione una opción)***

- Canelones de espinaca con champiñones en salsa blanca y queso.
- Crepe de pollo al curry y agridulce de piña.
- Cóctel de camarones
- Trilogía de ceviches (camarón, pescado, calamar)

### ***PLATO FUERTE: (Seleccione una carne)***

- Filete de pollo al horno o la brasa
- Medallón de pollo relleno de jamón, queso y vegetales
- Lomo a la pimienta
- Filete de pavo a horno
- Pernil de cerdo
- Medallones de pavo con tocino a la mostaza

### ***(Seleccione una salsa)***

- Salsa cremosa de cerveza y champiñones (carne y pollo)
- Salsa De reducción de vino tinto (carne y pollo)
- Uvilla (carnes de aves)
- Ciruelas pasas (carde de aves y cerdo)
- Salsa de setas (carne y pollo)

continúa.....

## MENU 2 TRADICIONAL



### *PLATO FUERTE:*

#### *Seleccione una opción de guarnición caliente:*

- Papas salteadas con perejil, mantequilla y orégano.
- Papa William
- Mil hojas de papa

#### *Selección una opción de guarnición fría:*

- Ensalada fría (Apio, tomate, aguacate, sobre una base de lechugas mixtas y aderezo mayonesa de albahaca)
- Ensalada tropical (lechuga, frutilla, mango, uvilla con vinagreta de limón.
- Ensalada verde (vainitas, pimiento verde, rúcula, arveja, sobre una base de lechuga con aderezo de menta y limón).
- Ensalada Waldorf con fideo (papa, arveja, zanahoria, piña, mayonesa y yogurt).

continúa.....

## *MENU 2 TRADICIONAL*



### *PLATO FUERTE:*

#### *ARROZ Seleccione una opción:*

- Arroz risi bisi (arroz blanco, tocino, alverja)
- Arroz curry con pasas
- Arroz primavera
- Arroz navideño con nueces

#### *POSTRE Seleccione una opción*

- Crema catalana
- Torrija caramelizada
- Trilogía de postres : Deliciosos tipos de postres en un solo plato
- Mousse de maracuyá



**OTROS  
SERVICIOS**

## ADICIONALES:



Alquiler de pantalla, proyector, puntero láser \$150,00

### PRESENTACIONES MUSICALES:

- Baile Flamenco con dos intervalos: \$80,00
- Violinista: \$70,00
- Violinista, guitarrista (varios géneros según solicitud del cliente: \$80,00
- Cantante Flamenco y guitarrista : \$200,00
- Baile Tango, Milonga y Vals con repertorio romántico: \$200,00
- Cantante de tango:\$100,00
- Trío de Nardel Acuña, con piano y bandoneón, guitarra y cantante: \$300,00
- Grupo Rumbolé de rumba flamenca: \$200,00

# BEBIDAS



**VINOS.- OFRECEMOS EL 15% DE DESCUENTO EN VINOS DE CASA PARA GRUPOS MAYORES A 15 PERSONAS**

DESCRIPCIÓN DEL VINO	ORIGEN - CEPA	VALOR INCLUYE IMP
LEZIRIA (TINTO) LEZIRIA (BLANCO)	RIBATEJO PORTUGAL – CASTELAO Y ARAGONES RIBATEJO PORTUGAL – FERNAO PIRES	(24,00 -20%) = \$20,00
CASTILLO DE OLITE (TINTO) CASTILLO DE OLITE (BLANCO)	NAVARRA ESPAÑA – TEMPRANILLO NAVARRA ESPAÑA – VIURA Y CHARDONNAY	(23,00 -20%) = 19,00

**BEBIDAS.- OFRECEMOS EL 10% DE DESCUENTO, en los valores ya se incluye impuestos**

	LICOR	Estandar	Gama Media	Gama Alta
VODKA	Smirnoff	\$35.00		
	Grey Goose		\$80.00	
	Belvedere			\$100.00
RON	Habana añejo	\$40.00		
	Diplomatico mantuano		\$55.00	
	Zacapa ambar			\$100.00
WHISKY	Johnnie Rojo	\$45.00		
	Old parr		\$75.00	
	Johnnie gold			\$140.00
GIN	Gordons	\$40.00		
	Tanqueray		\$55.00	
	The Botanist			\$100.00
TEQUILA	El karnal	\$45.00		
	Jose cuervo		\$80.00	
	Don julio			\$140.00
ESPUMANTES	Vallformosa	\$30.00		
	Freixenet		\$40.00	
	Moet Chandon			\$100.00



Para la confirmación del evento se solicita un anticipo del 50% a la cuenta corriente:

Banco Pichincha 2100130081 a nombre de Cristian Arroba, el saldo será cancelado una vez terminado el evento en el restaurante.

La confirmación se realiza con máximo 15 días de anticipación al evento.

**Página web:** [restaurantemaitane.ec](http://restaurantemaitane.ec)

**Correo Electrónico:** [info@restaurantemaitane.ec](mailto:info@restaurantemaitane.ec)

**Facebook:**

<https://www.facebook.com/restaurantemaitanequito/>

**Youtube:** Restaurante Maitane