COCINA GALAPAGUEÑA DE AUTOR: UNA EVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

Nuestra filosofía es simple: encontrar los mejores ingredientes y prepararlos con amor y creatividad. Las aguas de Galápagos nos ofrecen pesca y mariscos frescos de altísima calidad, con los que combinamos otros elementos nativos de las islas e ingredientes típicos del Ecuador– palo santo, ishpingo, coco, hierbabuena – que despiertan la pasión de nuestro paladar. Estamos orgullosos de compartir la generosidad de nuestras islas con ustedes.

NUESTRA CHAKRITA

Chakrita es una huerta distintiva y única, de la que obtenemos muchos de los ingredientes orgánicos que se encuentran en sus platos. Su nombre se inspira en la chakra andina, una parcela de tierra utilizada para producir el alimento de una comunidad o de una familia. Nuestra Chakrita busca hacer uso eficiente del espacio y de los materiales disponibles. En lugar de utilizar una amplia parcela horizontal, los vegetales se plantan en pequeñas aperturas a lo largo de un barril.

Es así como el Finch Bay Galapagos Hotel sigue promoviendo la sostenibilidad ambiental a la vez que se centra en proveer a sus huéspedes de una experiencia gastronómica sin igual.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

EL PRINCIPIO
Aperitivo del día

SABORES NATURALES
Sopa de coco, camarones y hierbaluisa
Sauvignon Blanc

ESENCIA DE LO NUESTRO
Encocado de pescado
Chardonnay

LA EXPERIENCIA
Atún, crocante de ajonjolí y salsa cítrica
Rosé

SINERGIA DE MAR
Pulpo al grill con puré de garbanzo
Pinot Noir

LO TRADICIONAL
Hornado de lechona, agrio
Malbec

DULCE GALÁPAGOS
Chocolate y palo santo
Cava

Menú de degustación: $ 85
Maridaje de vinos (6 copas 1/4): $ 39

CEVICHES ECUATORIANOS

CEVICHE VEGETARIANO 16

Chocho curtido al limón, cebolla colorada y
tomate encurtido con aceite de cilantro

CEVICHE DE PESCADO 21

Pescado fresco marinado con limón, cebolla colorada
y tomate encurtido con aceite de cilantro

CEVICHE DE PULPO 23

Pulpo en cocción al vacío, cebolla colorada y
tomate encurtido con aceite de cilantro

CEVICHE DE CAMARÓN 23

Camarones ecuatorianos cocidos en infusión de cebolla colorada,
encurtido de tomate y cebolla con aceite de cilantro

CEVICHE MIXTO 25

Pulpo, camarón y pescado, marinados con jugo de limón, reducción fría de
camarón, cebolla colorada, tomate, cilantro y aceite de oliva

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL* 15

Variedad de lechugas frescas, queso parmesano, crutones,
anchoas y nuestra salsa César hecha en casa

*Con Pollo 19

ENSALADA BIO CHAKRITA 15

Lechugas Chakrita, hojas de albahaca, vegetales de temporada,
tomate y aderezo cítrico de mostaza

ENSALADA DE PULPO CON MORRÓN AHUMADO 19

Lechugas frescas, pulpo al grill con sal volcánica, emulsión de pimientos
morrones ahumados y aceite de oliva

SOPAS

LOCRO DE LA ISLA 12

Sopa tradicional de papa servida con queso fresco

CREMA DE TOMATE NATIVO 12

Tomates de cosecha local, cebolla puerro confitada
y albahaca fresca

SOPA DE CAMARÓN CON AROMAS DE NUESTRA CHAKRITA 15

Sopa saborizada con hierbaluisa, coco, hoja de limón y camarones
con sal de naranja agria

Producto Chakrita · Contiene Gluten · Vegetariano

PASTAS

DE LA HUERTA 17

Espagueti en salsa de tomates tibios, albahaca fresca del huerto, ajos asados a la oliva y mantequilla tostada

EL TOCINO & EL CHOCLO 22

Espagueti con hojuelas de tocino ahumado, reducción de crema de perejil fresco y choclo braseado con cebollín

POLLO CON TRADICIÓN 22

Espagueti en salsa de seco de pollo, cubos de pollo al grill y tomates rojos refritos

EL MARINERO 26

Espagueti, pulpo, camarón y pescado al limón, crema de ajo rostizado, perejil fresco y sal de cebolla morada

CARNES & AVES

POLLO ALBAHACA & PEREJIL 22

Pollo al grill con salsa de albahaca y perejil, puré de papa rostizada y vegetales de temporada con aceite de pimienta blanca

LOMO & SALSA A ELECCIÓN 38

Lomo fino de res con salsa a su elección:
champiñones / chimichurri cítrico / pimienta Malabar

COCHINILLO FINCH BAY 27

Tradicional hornado de cochinillo cocido a fuego lento, llapingacho a nuestro estilo y agrio con ají ahumado

PESCADOS & MARISCOS

ENCOCADO DE PESCADO 29

Filete de pescado en su propia reducción, leche de coco ahumada y tomates curtidos con aceite de chillangua

PESCADO MACADAMIA 32

Filete de pescado con crocante de macadamia, mantequilla herbal y reducción de uva roja caramelizada

LA PESCA & LOS HONGOS 31

Filete de pescado, reducción de hongos andinos con arvejas en aceite de ishpingo y sal volcánica

PULPO AL VERDE PEREJIL 31

Pulpo al grill con salsa de perejil y orégano de Galápagos, papas rostizadas con mantequilla de eneldo tostado

ATÚN DE LA ISLA CON SALSA CÍTRICA 32

Atún con cubierta crocante de ajonjolí en una fresca salsa de soya cítrica y algas marinas maceradas

BRUJO 100% GALÁPAGOS 32

Filete de brujo con tomates tibios, limón destilado y hierbas frescas con aceite de orégano

LANGOSTINOS EN AJO AHUMADO (Por temporada) 35

Langostinos en vino blanco reducido, ajo ahumado al grill, ají seco de la Chakrita y perejil fresco

ARROZ DE MAR 26

Arroz meloso, camarón, pescado, pulpo, saborizando con caldo cremoso de mariscos y hierbas frescas del huerto.

Producto Chakrita · Contiene Gluten · Vegetariano

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

MENÚ INFANTIL

MACARRONES CON QUESO — 10

Pasta corta con salsa de queso holandés y mantequilla

PIZZA FINCH — 12

Masa artesanal, salsa pizza de tomates frescos y pedacitos de jamón con queso fundido

NUGGETS DE POLLO — 12

Pechugas de pollo empanizadas con harina de maíz

Incluyen papas fritas

DEDOS DE PESCADO — 13

Dedos de pescado empanizados con harina de maíz

Incluyen papas fritas

HOT DOG — 11

Salchicha cocida en salsa de tomate y servida en pan suave de trigo

Incluyen papas fritas

HAMBURGUESA — 13

Carne de res y queso fundido en pan artesanal

Incluyen papas fritas

ARROZ CON POLLO — 19

Cubos de pollo al grill con mantequilla de cebollín, arroz hidratado al vino, arvejas y tomates frescos salteados en achiote

TORTA DE BANANA — 8.5

Con helado y salsa de chocolate blanco

BROWNIE DE CHOCOLATE — 9

Con helado de vainilla y chispas de chocolate

Contiene Gluten

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS