

RESTAURANT

H A C I E N D A
RUMILOMA

M E N Ú

QUITO - ECUADOR

RESTAURANT

HACIENDA

RUMILOMA

MENÚ

QUITO - ECUADOR

Entradas

Locro de queso

\$10

Sopa tradicional de los Andes a base de papa, leche, y queso al estilo de la casa. Acompañado con tostado, lechuga crespa, aguacate.

Ensalada Rumiloma

\$12

Mix de Hojas Verdes y lechuga crespa acompañada de nuez caramelizada, pera, queso maduro, aguacate, y crutones aderezada con una vinagreta de hierbas de provenzal.

Pollo \$14
Camarón \$15

Galápagos Gratín

\$15

Mix de frutos de mar en salsa cremosa y caviar gratinada en una concha spondylus en guarnecidas con unas tostaditas.

Alcachofa Gratín

\$15

Alcachofa finamente picada en juliana en una mezcla de quesos frescos, semi maduros y maduros con finas hiervas fundidas al horno en un pan campesino.

Ceviche a las alturas

\$16

Receta tradicional ecuatoriana con camarón y pescado al estilo de la casa servido con chifles y canguil.

Pangora de 500gr

\$25

Pinzas de Pangora salteadas en una mantequilla especiada de la casa.

Platos Fuertes

Lomo Volcán

\$27

Lomo fino a la plancha con papas rustica y ensalada de la casa acompañado de una salsa a su elección.

Champiñón, pimienta negra, bernesa, mortño Una por porción.

Mar y Tierra

\$30

La combinación Agua - Tierra representada en un platillo donde el camarón y el lomo son la combinación perfecta, entrelazados por una salsa bernesa, papas chips, brotes de temporada aderezados.

Camarones Rumiloma

\$28

Delicados y crujientes en una salsa dulce-picante, de jengibre y ajo, en una ensalada de vegetales de la casa y papa chip.

*Precios incluyen impuestos del 10% de servicio y 12% de IVA

* Aplican Restricciones

RESTAURANT

HACIENDA

RUMILOMA

MENÚ

QUITO - ECUADOR

Camarones al Ajillo

\$25

El tributo a nuestra costa ecuatoriana. Camarón salteado con toques extras de ajo en aceite oliva y mantequilla, acompañada de yuca frita, arroz especiado y hojas verdes con vinagreta de la casa.

Pesca del Día

\$24

Delicado corte de pescado sobre una cremosa salsa de mariscos acompañada de yuca y brotes de temporada.

Salmón Andino

\$26

Salmón a la plancha en una cama de tagliatelle bañada en una salsa matriciana, acompañado de espárragos y vainitas salteadas.

Salsa a elección de Maracuyá o Naranja.

Rumiloma Cordón Bleu

\$25

Pechuga de pollo rellena con jamón y queso cheddar, empanizado en una mezcla de la casa, servido con salsa de champiñones o pimienta negra a su elección y acompañado de papa francesa y ensalada fresca.

Especialidades

Corte de carne Res del Día

\$35

Fino corte de carne de res a la plancha en guarnecido con papa francesa y ensalada fresca de la casa. (Salsa de champiñón, mortino, y sales gruesas)

aprox. 350 gr

Conejo de Páramo

\$30

Sellado y cocinado por seis horas a baja temperatura teniendo como resultado una carne muy suave y jugosa acompañado de champiñón y papa campesina.

Cordero Cantera

\$30

Marinado en jugos cítricos, especias y vino dulce por tres días, ahumado y Sellado al sartén con la reducción de sus jugos, Servido con papas chauchas, habas y choclo salteado.

Rumiloma Classic Sticky Ribs

\$40

Costilla de cerdo en salsa de frutos tropicales horneados lentamente hasta que se desasen en la boca, acompañado de papas francesas y ensalada fresca.

aprox. 700 gr

*Precios incluyen impuestos del 10% de servicio y 12% de IVA

* Aplican Restricciones

RESTAURANT

HACIENDA

RUMILOMA

MENÚ

QUITO - ECUADOR

*Precios incluyen impuestos del 10% de servicio y 12% de IVA
* Aplican Restricciones

Pastas

Pasta Inti

Pasta fina salteada con tomates fiesta, tomate seco, ajo, albahaca fresca y un toque de ají seco.

\$20

Camarón \$24
Pollo \$22

Gnocchi al Estilo de la Abuela

Gnocchi tradicional salteado con limón alcaparras, albahaca y 4 tipos de queso.

\$22

Camarón \$26
Pollo \$24

Gnocchi Pomodoro

Adaptación Italiana salteados en pasta de tomate, albahaca crema de leche con la cremosidad de 4 tipos de queso maduros y semi maduros

\$22

Camarón \$26
Pollo \$24

Postres

Fantasia de Chocolate

Mini torta de chocolate bañada en una ganache.

\$8

Tres Leches

Tradicional bizcochuelo de vainilla bañado en una salsa de tres leches y crema chantilly.

\$8

Helados de la Casa

Hechos en casa de Mora y Vainilla.

\$8

Tiramisú

Bizcotelas humedecidas en salsa de café y baileys. Unidos por una cremosa mezcla de crema y queso mascarpone, espolvoreada de cacao en polvo.

\$8

Pristiños

Postre tradicional ecuatoriano acompañado de miel de panela, higos y queso fresco.

\$8

 @Rumiloma

 @haciendarumiloma

 (02) 254 8206

 +593 99 970 3130

RESTAURANT

HACIENDA
RUMILOMA

MENÚ

QUITO - ECUADOR

Bebidas frías

Jugo de fruta natural (Fruta de temporada).	\$4
Limonada, Imperial, de Menta.	\$4
Gaseosa (Coca-cola, Coca-cola Zero, Sprite, Fanta).	\$4

Cervezas

Pilsener	\$4
Club	\$5
Corona	\$5

Bebidas calientes

Café late/café con leche	\$4
Café americano	\$3.50
Expreso	\$3.50
Capuchino	\$5
Chocolate	\$5
Agua Aromática	\$3
Taza de Canelazo	\$5
Jarra de Canelazo	\$30
Copa de vino hervido	\$9
Jarra de vino hervido	\$35
Copa de vino de la casa	\$9

H A C I E N D A
RUMILOMA

QUITO - ECUADOR