

**LA FONDUE**  
RESTAURANTE SUIZO



**ORO VERDE**  
*Guayaquil*



# Menú

Informes y reservas: 232 7999 ext. 7220 - 7221  
[eventos\\_gye@oroverdehotels.com](mailto:eventos_gye@oroverdehotels.com)

**Crema de Arvejas y Hierbabuena**

con jamón ahumado, tocino y crutones

**Sopa de Cebolla Tradicional**

gratinado con queso gruyere

**Ensalada de Salchicha Suiza**

Ensalada de papas con salchicha cervelat, queso gruyere, manzana, huevo duro, pepinillo

**Pissaladiere con Salmón Ahumado**

Cebollas caramelizadas y aceitunas negras

**Ensalada de la Huerta** 

Lechugas finas con láminas de aguacate, tomates, vainitas finas, pepino y zanahorias

**Lomo Embuchado**

Col morada braseada, manzanas y queso azul

**Camarones en Sabayón de Mostaza**

Salteados con torrijas de pretzel a la plancha

\$14.00

**Brotzeitplatte**

Tabla con queso gruyere, cazadores, carne seca, salchicha cervelat, salami de ajo, rabanitos, pepinillos y mostaza

**Crepes Horneados de Trucha Ahumada**

Vinagreta de apio, estragon y nueces

**Platos de Quesos** 

servido con frutos secos, mermeladas caseras y pretzels

**PREMIER \$11**


Surtido de 3 quesos  
(obazda, gruyere, cabra)

**CONNOISSEUR \$13**

Surtido de 4 quesos  
(brie, cabra, gruyere, gorgonzola)

**GOURMAND \$15**

Surtido de 6 quesos  
(parmesano, provolone, cabra, gorgonzola, gruyere, obazda)

 plato vegetariano

Precio final incluye impuestos  
12% de I.V.A. y 10% de servicio



## Platos Principales

---

### **Pasta Strozzapreti**

Crema de maíz, coles de bruselas y champiñones  
\$11.00

### **Risotto de Hierbas Finas**

Antipasto de vegetales, aceitunas negras y emulsión de parmesano

### **Olma**

Dos salchichas olma con cebollas al vino tinto  
y puré de papas al ajo confitado

### **Emincé de Ternera "à la Zurigoise"**

con champiñones y papa rösti

### **Bandeja del Carnicero Suizo**

Lomo fino de res, lomo fino de cerdo, pechuga de pollo,  
salchichas suizas, choucrout y papa asada al horno

### **Cabeza de Monje**

Lomo fino de res pinchado con queso emmental y  
tocino ahumado, risotto de hongos y salsa de vino tinto

### **Crepe de Pollo alla Fiorentina**

Rellena de champiñones, espinacas y pollo confitado  
crujiente de queso parmesano y salsa holandesa

### **Corvina asada con Jamón Serrano**

Puré de papa nabo con habas  
en mantequilla tostada con ají y limón confitado

### **Salmon Glaseado al Jengibre**

Spätzli salteados con zapallo ahumado y cebollas fritas



**plato vegetariano**



### Fondue Suizo



Contiene una mezcla de queso gruyere, queso filsiter, vino blanco y un toque de kirsch, ajo y pimienta

### Fondue Valaisanne

Contiene una mezcla de queso camembert, queso dambo, ajo, pimienta y vino blanco, pan con tocino y embutidos suizos



Todos los Fondues *Mar y Tierra* son servidos con las siguientes salsas:  
Oriental Especial, Tártara, Mayonesa de Ajo y Salsa Golf

### Elija un estilo de cocción para su Fondue:

**Bourguignonne** – Al estilo suizo tradicional

**Bouillon** – Caldo de carne con juliana de vegetales

**Vino tinto** – Caldo de carne, hierbas finas, champiñones y vino tinto

**Pacífico** – Caldo de pescado al vermut

### Fondue Bourguignonne

Selección de lomo fino de res, papa al horno y queso crema con hierbas frescas

### Fondue Chinoise

Selección de lomo fino de res, pollo y corvina con papa al horno y queso crema con hierbas frescas

### Fondue Mar y Tierra

Selección de lomo fino de res, camarón y salmón con papa al horno y queso crema con hierbas frescas

### Fondue Oro Verde

Selección de lomo fino de res, lomo fino de cerdo, pechuga de pollo, langostinos, pulpo, salmón y corvina con papa al horno y queso crema con hierbas frescas



plato vegetariano



Todos los raclettes son servidos con las siguientes salsas:  
Oriental Especial, Tártara, Mayonesa de Ajo y Salsa Golf

**Su raclette viene acompañado con:  
Papas cecilia y ensalada suiza encurtida de aceitunas, rábanos,  
pepinillos y cebollitas**

### **Raclette de Queso**

La tradición de fundir el queso raclette como en los Alpes

### **Raclette Suizo**

Queso raclette, salchichas suizas, jamón de cerdo ahumado,  
lomo fino de res y lomo fino de cerdo

### **Raclette Oro Verde**

Queso raclette, camarones, pulpo, salmón, jamón de cerdo  
ahumado, pechuga de pollo, lomo fino de res, lomo fino de cerdo  
y salchichas Suizas

## Adicionales para Fondues y Raclettes

**Pan con tocino**  
**Queso raclette**  
**Embutidos suizos**  
**Champiñones**

**Lomo fino de res**  
**Salchicha olma**  
**Camarones**  
**Ensalada de encurtidos**



**plato vegetariano**



**Strudel de Manzanas**

con salsa inglesa y helado de duraznos

**Moelleux Tibio de Chocolate**

con helado de caramelo y tuile de frutos secos  
\$10.00

**Tiramisú**

Ganache de chocolate y helado de dulce de leche

**Crepes Suzette**

Salsa tradicional de naranja al grand marnier  
con helado de vainilla

**Nuestras Fondues de Chocolate**

Nuestras fondues de chocolate son servidas con frutas frescas  
(frutillas, banano, kiwis y uvas)  
financiers de almendras, madeleines de limón,  
cubos de bizcocho y marshmallows

**Fondue de Chocolate con Leche**

Un clásico de La Fondue

**Fondue de Chocolate al Café con Whisky**

Terminado con crema de leche, café espresso y whisky

**Fondue de Chocolate Blanco y Caramelo**

Terminado con macadamias, canela y caramelo

**Fondue de Chocolate y Naranjas**

Terminado con nueces tostadas y compota de naranjas