

le Gourmet
RESTAURANT



ORO VERDE
Guayaquil



Menú

Informes y reservas: 232 7999 ext. 7220 - 7221
eventos_gye@oroverdehotels.com



ENTRADAS / APPETIZERS

Casoulette de Escargots
Terminado con omelette de hongos al estilo
Bourguignonne

Escargots Casoulette
Finished with mushroom omelette
Bourguignonne style

Bombones de Pangora
Cremoso de toronja con láminas de
aguacate en salsa de romesco ahumado

Stone Crab Bonbon
Grapefruit emulsion with avocado shavings and
smoked romesco sauce

Domo de Camarones Gratinados
reellenos de morcilla anisada,
suero de parmesano
y veloute de calabaza al chipotle ahumado

Gratineé Shrimp Dome
stuffed with aniseed blood sausage
parmesan whey and smoked chipotle pumpkin
veloute

Foie Gras a la Plancha
Maiz Trufado con Vinagre de Higos y
Tostadas Melba


Seared Foie Gras
Truffled Corn with Fig Vinegar and
Melba Toast

Conchitas Gratinadas
Queso de oveja con cous cous de coliflor,
limon confitado y pasas al curry

Scallop Gratinee
Sheep cheese with cauliflower cous cous, lemon
confit with curried raisins

Pasta Capellini Trufada
con brandada de pangora,
aceite de trufa, salsa mornay y caviar

Truffled Capellini Pasta
stone crab brandade, truffle oil,
Mornay sauce and caviar

 Galettes de Papines Asados
Queso camembert fundido con tapenade y
naranjas confitadas

Baked Potato Galette
Melted camembert cheese with tapenade and
orange confit

Ceviche de Atún Rojo
Leche de coco, naranjilla, chochos y limón

Red Tuna Ceviche
Coconut milk, lulo fruit, andean lupin and
lemon

Croque monsieur de Salmón Ahumado
Queso de cabra con eneldo y almendras
laminadas

Smoked Salmon croque monsieur
Dill goat cheese and shaved almonds

le GOURMET
RESTAURANT

Precios incluyen 14% IVA y 10% de servicio * 14% Tax and Service Charge Included



MENÚ DEGUSTACIÓN

**Atún Crudo con Tofu Artesanal de Algas,
Aceite de Crustáceos con Mandarinas**

*Raw Tuna with Artisan Seaweed Tofu,
Crustacean Oil with Tangerines*

**Crema de Alcachofas con Baba de Cacao
Tejas de Chocolate Maya, Jamón de Pato y Nibs de Cacao**

*Artichoke Cream Soup with Cacao Pulp
Mayan Chocolate Crisps, Duck Ham and Cacao Nibs*

**Huevo Pochado a 60 grados,
Xanfaina Azafranada de Caracoles y Calamares**

*60 degree Poached Egg
Saffron Xanfaina with Snails and Squid*

Frutas Ionizadas

Ionized Fruits

**Costillar de Cerdo Braseado con Trufas,
Spaetzle de Legumbres con Almendras**

*Truffled Braised Pork Ribs
Vegetable Spaetzle with Almonds*

**Fresas al Aceite de Oliva
con Sorbete de Berenjena**

*Olive Oil infused Strawberries
with Eggplant Sorbet*

**Hojas de Chocolate saborizadas con Avellana, Jerk y Lavanda
Flan denso de Chocolate y Migas de Mantequilla con Helado de Vainilla y Piel de Limón**

*Chocolate Leaves flavored with Hazelnut, Jerk and Lavender
Chocolate Custard and Butter Cumble with Vanilla and Lemon Zest Ice Cream*

Su elección de/ Your choice of
3 cursos/courses

1 entrada/apetizer | 1 plato
fuerte/main course | 1 postre/dessert

Su elección de/ Your choice of

7 cursos/courses

Maridaje / Wine pairing

Precios incluyen 14% IVA y 10% de servicio * 14% Tax and Service Charge Included



CARNES Y AVES

Lomo fino de Res al Rossini

Milhojas de papas con foie gras a la plancha y espárragos salteados, salsa de pimienta y crema de trufas

Rossini Style Beef Tenderloin

Potato millefeuille with seared foie gras and sautéed asparagus, truffled pepper cream sauce

Bife Angosto Americano

Papas pont neuf con legumbres de temporada en salsa demi glace con mostaza dijon

NY Sirloin Steak

Pont neuf potatoes with seasonal vegetables in Dijon mustard demi glace sauce

Magret de Pato Asado

Puree de quinoa y escabeche de habas con peras salteadas en gastrique de naranjilla

Baked Duck Breast

Quinoa puree and fava bean escabeche with sautéed pears in lulo gastrique sauce

Costillar de Cordero

Costra de garbanzos con ajo y mejorana, polenta y pimientos asados con salsa de vino Madeira

Frenched Lamb Rack

Crusted with chickpeas, garlic and marjoram polenta and roasted peppers with Madeira wine sauce

Chuleton de Ternera Asada

Pasta orzo salteada con acelga, piñones y pasas, legumbres de temporada, salsa demi glace bordelaise

Roasted Veal Rack

Sautéed orzo with swiss chard, pine nuts and raisins, seasonal vegetables, demi glace bordelaise sauce



Arroz al perfume de jazmín con barigoule de legumbres cremoso de quinoa y emulsión de pimienta ahumado

Jasmine perfumed rice with vegetable barigoule, creamy quinoa and smoked pepper emulsion

le Gourmet
RESTAURANT



SOPAS, PESCADOS Y MARISCOS

Locro Vichyssoise

Sopa cremosa de papa y puerro con queso brie y caviar

Vichyssoise Locro

Creamy potato soup with leeks and potatoes, brie cheese and caviar

Consomé de Res

Juliana de legumbres perfumado con trufa negra molida en aceite de oliva

Beef Consommé

Vegetable julienne perfumed with ground truffles in olive oil

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SHELLFISH

Pescado del Día

Servido con papas crujientes, salsa suquet de mariscos, duraznos y almendras

Catch of the Day

Suquet shellfish sauce, peaches and almonds

Filete de Mero

Parmentier de yuca con vainitas finas en salsa de tomate ahumado al jerez

Grouper fillet

Cassava parmentier with french beans smoked tomato sauce infused with jerez

Salmón Gratinado

Creimoso de espinacas al camembert con hinojo laminado en salsa beurre blanc a la mostaza

Salmon Gratinée

Camembert creamy spinach with shaved fennel and mustard beurre blanc sauce

Corvina a la Nizarda

Calabacines crocantes con alcachofas a la naranja, tomates, aceitunas y vainitas en aceite de oliva

Nicoise Weak Fish

Crispy zucchinis with orange flavoured artichokes, tomatoes, olives and french beans in olive oil

Pulpo a la Meuniere con Ají Ahumado

Cocido de mejillones y ocas con aceitunas negras en mantequilla tostada de avellanas

Meuniere Chili Pepper Octopus Mussels and oxalis tuber stew with black olives in toasted hazelnut butter

Langostinos a la Parrilla

Risotto de espárragos con salsa de cebollas encurtidas al azafrán

Grilled Prawns

Asparagus Risotto with Saffron Pickled Onion Sauce

le Gourmet
RESTAURANT

Soufflé Tradicional

Con coulis de frutos rojos y helado de vainilla
Sabor a elegir: naranja, chocolate, vainilla

Traditional Soufflé

*With wild berries coulis and vanilla ice cream
Flavour of your choice: orange, chocolate, vanilla*

Cheesecake De Lavanda

Cuajada de limón con miel orgánica, crujiente de sésamo y helado de mandarinas

Lavander Cheesecake

Lemon curd with organic honey, sesame seed tuille and tangerine ice cream

Marquesa De Chocolate

Mermelada de naranja con crema de melocotón y helado de macadamias

Chocolate Marquise

Orange compote with peach cream and hazelnuts ice cream

Millefeuille De Vainilla

Crema almendrada con helado de moras

Vanilla Millefeuille

Almond cream with blackberry ice cream

Creme Brulee

Infusión de vainilla con helado de tomate de árbol y frutilla

Creme Brulee

Vanilla infusion with strawberry and tamarillo ice cream

Merengue Italiano Almendrado

Bizcocho genovés con helado de moka y piñas a las cinco especias

Almond Crusted Italian Meringue

Genoise biscuit with moka ice cream and five spice pineapple compote

Cannoli Relleno De Queso y Chocolate

Peras confitadas con praline de pistacho y helado de zabaglione

Chocolate and cheese cannoli

Confited Pears with Pistachio praline and zabaglione ice cream