





San Antonio de
Pichincha
Altura / Height
2842mts





001
norte / north
782653
oeste / west


entradas entrees

 Empanadas de Verde	7,90
Green plantain turnover	
4 empanadas de plátano verde rellenas de queso	
4 turnovers made of green plantain stuffed with cheese	
 Empanadas de Morocho	8,90
Maize turnover	
4 empanadas de maíz rellenas de carne	
4 turnovers made of maize, stuffed with ground beef	
 Empanadas Mixtas (Verde y Morocho)	8,20
Turnover mix	
2 empanadas de plátano verde con queso + 2 empanadas de maíz con carne	
2 green plantain turnovers with cheese + 2 maize turnovers with ground beef	
 Tabla "El Cráter" (para dos personas)	16,90
Platter "El Crater" (for two)	
8 unidades, empanadas verde, morocho y viento + 2 trocitos de fritada	
8 units of green plantain, maize and cheese turnovers + 2 chunks of braised pork	

ceviches ceviche



 Ceviche Vegetariano	12,50
Vegetarian ceviche	
Ceviche estilo quiteño de palmitos, chochos y aguacate	
Traditional ecuadorian cold soup with palm hearts, chocho beans and avocado	
 Ceviche Jipijapa	14,80
Jipijapa ceviche	
Ceviche de pescado con aguacate y maní	
Traditional ecuadorian cold soup with fish, avocado and peanuts	
 Ceviche de camarones	13,80
Shrimps ceviche	
Ceviche de camarones al estilo quiteño	
Traditional local dish, cold sweet & sour soup with shrimps	
 Ceviche "El Cráter"	15,80
Fish ceviche	
Ceviche de pescado en limón con uvas y choclo dulce	
Cold soup made of lemon, sweet corn and goldenberry with fresh fish	

ensaladas salads

Ensalada César	14,80
Caesar salad	
Ensalada César con pollo	
With chicken breast	
Ensalada Mixta	9,90
Mixed salad	
Lechuga, tomate, zanahoria, palmito, aguacate y cebolla	
Lettuce, tomato, carrot, palm hearts, avocado and onion	
 Ensalada "El Cráter"	13,50
"El Cráter" salad	
Lechuga, rúcula, naranja, queso azul y nueces	
Lettuce, arugula (rocket), orange slices, blue cheese, nuts	
Ensalada Frutos del Mar	16,90
Seafood salad	
Lechuga, apio, pulpo, calamar y camarón	
Lettuce, celery, octopus, calamary and shrimps	

TODOS LOS VEGETALES SON ORGÁNICOS ALL ORGANIC VEGETABLES

sopas soups

 Locro	9,90 / pequeño 7,90
Locro	
Sopa típica de papa con queso y aguacate	
Ecuadorian potato soup served with cheese & avocado	
 Caldo de patas	9,90 / pequeño 7,90
Cow feet soup	
Sopa típica de patas de res y maíz / Traditional soup made of cow feet and maize	
Crema de champiñones	9,90
Mushrooms cream soup	
Crema de espárragos	9,90
Asparagus soup	

pasta pasta

Spaghetti Napolitana	14,50
Spaghetti Napolitana	
Spaghetti en salsa de tomate / Spaghetti in tomato sauce	
Spaghetti Bolognese	15,50
Spaghetti Bolognese	
Spaghetti en salsa de tomate y carne / Spaghetti in tomato sauce and ground meat	
Spaghetti Alfredo	15,50
Spaghetti Alfredo	
Spaghetti con crema y jamón / Spaghetti in cream sauce and ham	
Pasta Mediterránea	17,90
Seafood spaghetti	
Spaghetti en salsa de tomate con pulpos, calamares, mejillones y camarones	
In tomato sauce and seafood mix: octopus, calamary, mussels and shrimps	
Lasagna de Carne o Jamón	17,50
Ham / Meat lasagna	
Lasagna de carne o jamón / Ham or meat lasagna	
Lasagna Vegetariana	16,50
Vegetarian lasagna	

carne meat

 Fuente de Fritada	17,90
Braised pork	
Bandeja típica con cerdo frito / Traditional preparation of braised pork meat with potato patties, local types of maize	
 Seco de chivo	17,90
Lamb stew	
Guiso de borrego con arroz, aguacate y papa	
Lamb stew, served with rice, avocado and potato	
Milanesa de Carne*	18,90
Fried breaded beef fillet	
Lomo apanado / Fried breaded beef fillet	
Milanesa Napolitana*	19,50
Fried breaded beef fillet	
Lomo de res apanado gratinado con tomate, jamón y queso	
Fried breaded beef fillet, grilled with tomato, ham and cheese	
Lomo a la plancha*	19,90
Fine tenderloin beef on the grill	
Lomo fino de res a la plancha / Grilled beef tenderloin on the grill	
 Lomo a la pimienta*	19,50
Fine tenderloin beef in pepper sauce	
Lomo fino de res en salsa de pimienta negra / Tenderloin beef in pepper sauce	
Lomo a la mostaza*	20,50
Fine tenderloin beef in dijon mustard	
Lomo fino de res en salsa de mostaza dijon / Tenderloin beef in Dijon mustard sauce	
Filet Mignon°	20,50
Fine tenderloin beef wrapped with bacon	
Lomo fino de res con tocino en salsa de champiñones	
Tenderloin beef wrapped with bacon in mushrooms sauce	
 Lomo El Cráter°	20,50
"El Cráter" beef	
Lomo fino de res gratinado en salsa de vino blanco, cebollas, jamón y queso gruyere	
Tenderloin beef dipped in white wine sauce, with onions, ham and gruyere cheese	
Lomo Balsámico†	20,50
Fine tenderloin beef	
Lomo fino de res en reducción de balsámico / Balsamic-glazed beef tenderloin	

pollo chicken

Milanesa de pollo*	16,10
Fried breaded chicken breast	
Tierna pechuga de pollo apanada con papas fritas	
Fried breaded chicken breast with french fries	
Milanesa Napolitana de pollo*	16,90
Fried breaded chicken breast	
Tierna pechuga de pollo a la parrilla con tomate, jamón y queso	
Chicken breast on the grill with tomato, ham and cheese	
Pollo al grill†	16,50
Chicken breast on the grill	
Tierna pechuga de pollo a la parrilla / Chicken breast on the grill	
Pollo al vino†	17,90
Chicken breast in wine sauce	
Pollo en salsa de vino / Chicken breast in red wine sauce	

* Papas fritas / French fries ° Croquetas de papa / Potatoes croquettes
† Milhojas de papa / Thousand layers of potatoes

Todos los platos traen vegetales salteados / All dishes bring grilled vegetables

especiales specials

Menú Infantil	14,50
Children's menu	
① Spaghetti Napolitano o Bolognese / Spaghetti Napolitana or Bolognese	
② Pollo apanado con papas fritas / Breaded chicken with french fries	
Postre: Copa de helado / Desert: Ice cream	
Menú Vegetariano	20,50
Vegetarian menu	
① Locro + Fuente típico + Higos con queso	
Locro + Traditional plate + syrupy fig with cheese	
② Ensalada mixta + lasagna de vegetales + Frutas con helado de vainilla	
Mix Salad + Vegetable lasagna + Fruits with vanilla ice cream	
Menú Turístico	28,50
Touristic menu	
Locro / Ecuadorian potato soup served with cheese & avocado	
+ 1 plato fuerte:	
① Fuente de Fritada / Fritada dish	
② Seco de Chivo / Lamb Stew	
③ Pollo a la plancha / Grilled Chicken	
④ Corvina en salsa de alcaparras / Sea bass in caper sauce	
+ 1 postre:	
① Piña con helado / Pineapple with ice cream	
② Higos con queso / Passion Fruit Mousse	
③ Mousse de maracuyá / Syrupy Figs with cheese	

pescado & mariscos fish & seafood

Corvina a la plancha	16,50
Sea bass on the grill	
Filete de Corvina a la plancha	
Grilled Sea bass	
Corvina en salsa de alcaparras	17,90
Sea bass in caper sauce	
Corvina en salsa de alcaparras con arroz de quinua	
Sea bass in caper sauce with quinoa rice	
Corvina en salsa de camarón y alcaparras	19,90
Sea bass in shrimps sauce with caper	
Corvina en salsa de camarón y alcaparras con arroz de quinua	
Sea bass in shrimps and caper sauce with quinoa rice	
Camarones apanados	19,00
Fried breaded shrimps	
Con arroz, patacones y ensalada de lechuga, tomates y palmitos	
With rice, patacones and salad (lettuce, tomatoes and palmetto)	
Camarones al ajillo	19,00
Shrimps sauteed in olive oil	
Camarones fritos en aceite de oliva, ajo y ají con arroz, patacones y vegetales	
Shrimps sauteed in olive oil, garlic and pepper, with rice, patacones and vegetables	

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS - TAXES INCLUDED

Plato de la casa House special dish
Plato picante Spicy dish

Pululahuá, palabra
quichua que significa
"nube de agua".

"Pululahuá" meaning
"water cloud" in the
quichua native tongue.



postres desserts

Mousse de Chocolate Chocolate mousse	5,90
Strudel de Manzana + helado vainilla Apple strudle served with vanilla ice cream Strudel de manzana + helado de vainilla Apple strudle served with vanilla ice cream	7,50
Merengue Zaballone Zabalone meringue Merengue y Frutas en salsa zaballone Meringue and Fruit in zabalone sauce	6,90
Copa de helado "El Cráter" Cup Copa de helado de Frutas de temporada / Season Fruits ice cream cup	4,50
Copa "El Cráter" "El Cráter" Cup Copa de helado de vainilla, duraznos en almibar, crema, y bizcotelas bañado en salsa de chocolate. Vanilla ice cream, peaches in syrup, chocolate sauce, biscuits, whipped cream	7,50
Mousse de Maracuyá PassionFruite mousse Mousse de Maracuyá / Passion Fruit mousse	6,90
Brownie + helado de vainilla Brownie served with vanilla ice cream Brownie + helado vainilla / Brownie served with vanilla ice cream	6,90
Higos con queso Syrupy Figs with cheese Higos con queso / Syrupy Figs with cheese	5,90

bebidas frías cold beverages

Gaseosas Sparkling beverages	3,00
Agua Water	2,50
Jugo Natural juice	3,50
Limonada Lemonade	3,00
Té helado Iced tea	3,50
Mate de Coca helado Iced coca tea	3,50
CERVEZA BEER	
Pilsener	3,50
Club Verde / Club Negra	4,20
Corona	5,50
Artesanal	4,90

bebidas calientes hot beverages

Americano Coffee and water	3,20
Espresso Coffee	3,20
Mocaccino Coffee with milk and chocolate	3,90
Capuccino Coffee with milk and cinnamon	3,90
Aromáticas Herbal tea	2,80
Té de frutas Fruit tea	4,50
Mate de coca Coca tea	3,20

zona de niebla



Foggy zone

reserva geobotánica



geobotanical reserve

centro energético



energetic spot



vinos wines

Chile

Reservado Concha y Toro Merlot / Cabernet Sauvignon	25,50
Casillero del Diablo Merlot / Cabernet Sauvignon	37,50
Marques de Casa Concha Merlot	75,50

Reservado Concha y Toro Sauvignon Blanc	25,50
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc / Chardonnay	37,50
Marques de Casa Concha Sauvignon Blanc	75,50

Argentina

Trapiche Malbec	26,50
Trapiche Broquel Gold Malbec	56,00
Trapiche Silver Cabernet Sauvignon	43,50

Trapiche Sauvignon Blanc	26,50
---------------------------------	-------

1/2 Trapiche Malbec / Sauvignon Blanc	16,50
--	-------

Espumantes

Concha y Toro Brut / Demi Sec	34,50
Henkell Brut	79,50

Jarra de Sangría Sangría Jar	28,50
--	-------

1/2 Jarra de Sangría Sangria half jar	17,50
---	-------

Copa de vino de la casa: Carmenere / Sauvignon Blanc Wine of the house Cup	7,50
--	------

Copa de Sangría Sangría Cup	7,90
---------------------------------------	------

tragos drinks

cócteles	
Alexander	9,90
Margarita	9,90
Bloody Mary	11,50
Martini	11,50
Pisco Sour	9,80
Tom Collins	9,90
Piña Colada	10,90
tequila	
José Cuervo	10,90
aperitivos	
Jeréz	9,90
Amaretto	10,50
Campari	9,50
vodka	
Absolut	9,90
Wiborowa	7,90
ron	
Habana 7 años	8,50
Habana 3 años	6,90
gin	
Beefeater	11,50
whisky	
Johnnie Walker 5 años	6,90
Johnnie Walker 12 años	12,90
Chivas Regal	14,00
cognac	
Cognac V.S.	14,50
Cognac V.S.O.P.	17,90
Gran Duque de Alba	15,90
bajativos	
Sambucca	9,90
Baileys	9,90
Chinchón dulce o seco	7,90
Espíritu del Ecuador	7,90
aguardiente	
Néctar Azul	6,90
Néctar Rojo	6,00
bebidas locales	
Cachaca	7,50
Canelazo	5,90
Jarra de Canelazo	21,00

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS - TAXES INCLUDED