

Rio Grande
restaurante





Todos a bordo

Bienvenidos a nuestra mesa
a orillas del Río Guayas, el
escenario perfecto para compartir
deliciosos platos de la cocina
ecuatoriana e internacional.

Cada una de nuestras recetas fue
creada para resaltar los sabores
locales seleccionando productos
de calidad que, en compañía
de nuestra vista panorámica
junto al río, lo embarcarán
en un viaje sin fronteras.



SALPICÓN DE CANGREJO

Para Empezar y Compartir

Nuestras entradas vienen acompañadas de rebanadas de pan francés a la provenzal.

Salpicón de Cangrejo

Ensalada tradicional de cangrejo con papa, zanahoria, alverjita, mousse de aguacate y salsa de la casa **\$18.56**

Alérgenos: crustáceos, soya, mostaza, sulfitos

Tartar de Atún Nikkei

Con alga wakame, salsa vietnamita, cebollín y chips de camote **\$16.58**

Alérgenos: pescado, soya, semillas de ajonjolí, sulfitos, maní, cereales

Pulpo al Grill

Acompañado de vegetales al carbón y papines salteados **\$21.14**

Alérgenos: moluscos, sulfitos, apio, soya, cereales

Burrata Mediterránea

Servida con tomates marinados, pesto genovés y reducción de vinagre balsámico **\$15.62**

Alérgenos: frutos de cáscara, leche, sulfitos, cereales

Camarones "Scampi"

Salteados en aceite de oliva extra virgen con ajo, finas hierbas y vino blanco **\$15.62**

Alérgenos: crustáceos, leche, soya, cereales, sulfitos

Calamares al Ajillo

Salteados al ajillo con aceite de oliva y vino blanco **\$16.14**

Alérgenos: moluscos, leche, cereales, soya

Trilogía de Empanadas

Tradicionales empanadas de verde con queso, morocho con carne y empanada de viento **\$12.95**

Alérgenos: cereales, leche, huevo, soya

Los precios incluyen 15% de IVA y 10% de servicio.

PULPO AL GRILL



Nuestros Ceviches

Todos los ceviches vienen acompañados de patacones, maíz tostado y canguil.

Río Grande

Camarón, pulpo, cangrejo de manglar, uña de cangrejo y langostino asado **\$24.02**

Alérgenos: crustáceos, moluscos, cereales

Camarón

Marinado en especias aromáticas locales **\$15.16**

Alérgenos: crustáceos, cereal

Ceviche Mixto

Combina dos ingredientes: Pescado, camarón o calamar **\$16.10**

Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos, cereales

Pescado

Pesca de mar encurtido en zumo de limón fresco y sal **\$15.00**

Alérgenos: pescado, cereales

Vegano

De palmito con champiñones en salsa acevichada de ají amarillo **\$12.33**

Alérgenos: sulfitos, cereales, soya



CEVICHE MIXTO

SALSA A ELECCIÓN:

- Marinada cítrica tradicional
Alérgenos: leche, pescado, sulfitos
- Clásica de tomate criollo y naranja
Alérgenos: leche, pescado, sulfitos, mostaza
- Estilo jipijapa: con cítricos y crema de maní
Alérgenos: leche, pescado, maní

Sopas

Ensumacao de Mariscos

Elaborada con langostino, camarón, calamar, pulpo, pasta de maní y leche de coco **\$19.06**

Alérgenos: moluscos, crustáceos, maní, leche, soya

Locro de Papa

Tradicional sopa de la sierra ecuatoriana acompañada de queso fresco y aguacate **\$10.49**

Alérgenos: leche, soya

Caldo de Bolas Guayaquileño

Bola de verde con relleno tradicional de carne de res y maní **\$15.10**

Alérgenos: maní, huevo, sulfitos, soya, altramuces

Sopa de Pollo

Reconfortante sopa elaborada con capellini y vegetales de temporada **\$10.37**

Alérgenos: cereal, apio

CALDO DE BOLAS GUAYAQUILEÑO





**ENSALADA
TEX-MEX
DE POLLO
CROCANTE**

Ensaladas de la Casa

Río Grande

Mix de lechugas frescas, pollo glaseado, espárragos, huevo cocido, jamón de pavo, palmito, aceitunas, tomate, duraznos, cebolla perla, pera, manzana, crocantes de wantán, aderezada con vinagreta de mostaza y albahaca **\$17.64**

Alérgenos: huevo, cereal, mostaza, sulfitos, soya

Caesar

Lechuga romana, crotones, queso parmesano, tocino crocante y aderezo tradicional.

Alérgenos: leche, cereal, sulfitos, soya, pescado

Clásica
\$12.84

Salmón al grill
\$20.64
pescado

Pollo a la
parrilla
\$15.65

Camarón
\$18.05
crustáceo

Cobb Salad

Mix de lechugas frescas, tomate, tocino crocante, pechuga de pollo asada, huevo cocido, aguacate, maíz dulce, queso feta y aderezo honey mustard **\$17.57**

Alérgenos: sulfitos, cereal, huevo, leche, mostaza, soya

Ensalada Tex-Mex de Pollo Crocante

Pechuga de pollo crocante, hojas verdes, tomate, maíz dulce, cebolla perla, frijoles negros, queso cheddar rallado, tortilla chips y aderezo Tex - Mex **\$18.24**

Alérgenos: cereal, sulfitos, leche

Los precios incluyen
15% de IVA y 10% de servicio.

Lo Mejor de la Cocina Local

Moros y Menestras

Todos nuestros moros y menestras vienen acompañados de patacones y ensalada de aguacate.

PÍDELO DE: Fréjol o lenteja

Alérgenos: cereal, leche, mostaza

Filete de Pechuga de Pollo al Grill \$17.27

Costilla de Cerdo al Grill \$18.77

Filete de Lomo Fino de Res al Grill \$21.76

Camarones Apanados o a la Plancha \$19.40

Alérgeno: crustáceos

Filete de Corvina Apanado o a la Plancha \$19.13

Alérgeno: pescado

Tradición Porteña

Seco de Pollo \$16.60

Seco de Chivo \$22.54

Con arroz amarillo, maduro frito y ensalada de aguacate.

Alérgenos: cereal, mostaza

Sango de Choclo con Mariscos

Con arroz, maduro frito y ensalada fresca de aguacate (Camarón, pulpo y calamar). **\$24.90**

Alérgenos: cereal, crustáceos, moluscos, soya, leche, mostaza

Arroz Marinero

Camaron, calamar, pulpo, langostino acompañado de maduro frito y ensalada fresca de aguacate. **\$25.20**

Alérgenos: crustáceos, moluscos, soya, mostaza

Churrasco guayaquileño

Lomo fino de res a la parrilla bañado con salsa de bistec acompañado de arroz, papas a la francesa, huevos fritos y ensalada de aguacate. **\$22.54**

Alérgenos: cereal, huevo, sulfitos, mostaza

Encocado

Salteados y terminados en salsa de coco con arroz, patacones y ensalada fresca de aguacate.

Alérgenos: mostaza, cereal, sulfitos

Corvina \$25.00

pescado

Camaron \$18.92

crustáceo

Mixto \$19.67

pescado, crustáceo

Champiñón \$14.52



SANGO DE CHOCLO CON MARISCOS



Los precios incluyen 15% de IVA y 10% de servicio.

MORO DE LENTEJA
CON COSTILLA DE
CERDO AL GRILL



Especialidades y Cortes

Especialidades de la Casa

Turnedó de lomo fino

con portobello confit con
salsa de tomillo **\$26.76**

Alérgenos: cereal, sulfitos, leche, apio

Langostinos al ajillo \$29.34

Alérgenos: crustáceo, leche, mostaza

Corvina con costra provenzal

en salsa nantua de camarón **\$27.27**

Alérgenos: cereal, pescado, crustáceo, leche

Panceta de cerdo glaseada

en salsa Bourbon y relish
de piña **\$22.73**

Alérgenos: sulfitos, mostaza

Bife de chorizo nacional

con mantequilla café
de París **\$26.25**

Alérgenos: leche

Cordon blue de pollo

con salsa beurre blanc **\$10.49**

Alérgenos: cereal, huevo, leche, sulfitos

Salmón al grill

en salsa teriyaki y
bok choy al sésamo **\$27.00**

Alérgenos: soya, pescado,
cereal, granos de sésamo

**BIFE DE CHORIZO
NACIONAL**



Cortes Uruguayos Premium Angus

*Acompañados de
vegetales rostizados*

New York Steak \$37.30

Picana \$36.98

Rib Eye \$39.14



PANCETA DE CERDO GLASEADA

GUARNICIÓN A ELEGIR:

- Papas a la francesa
Alérgenos: sulfitos
- Puré de papa
Alérgenos: leche
- Fetuccini Alfredo
Alérgenos: leche, cereal
- Arroz cremoso con tocino y maíz dulce
Alérgenos: cereal, leche, sulfitos
- Ensalada del huerto
Alérgenos: mostaza
- Espinacas a la crema
Alérgenos: leche
- Mac & Cheese
Alérgenos: cereal, leche
- Papas noisette a la provenzal
Alérgenos: leche



SALMÓN AL GRILL

Los precios incluyen 15% de IVA y 10% de servicio.

PHILLY
CHEESESTEAK



Sándwiches y Hamburguesas

Servidos con papas a la francesa, salsa de tomate y mayonesa.

Alérgenos: sulfitos, soya

Sándwiches

Club Sándwich

Elaborado con pan de molde crocante con pollo, jamón, huevo, tocino crocante, queso holandés y aguacate **\$14.60**

Alérgenos: cereal, huevo, leche

Philly Cheesesteak

Sándwich clásico con finas tiras de lomito, cebolla y pimientos salteados con queso cheddar fundido **\$14.60**

Alérgenos: leche, cereal

Cubano

En pan francés con cerdo mechado, jamón de pavo, queso holandés, salami, pepinillos encurtidos y aderezo cubano **\$15.54**

Alérgenos: cereal, leche, mostaza

Portobello

Portobellos y tomates confitados, hummus, rúcula y puré de aguacate, preparado en pan ciabatta **\$14.60**

Alérgenos: cereal

Hamburguesas

Cheeseburger

Lechuga, tomate y queso americano **\$14.60**

Alérgenos: cereal, leche, granos de sésamo, mostaza, sulfitos

Crispy Onion BBQ Burger

Lechuga, tomate, jamón americano con queso holandés y aros de cebolla **\$17.25**

Alérgenos: cereal, leche, granos de sésamo, mostaza, sulfitos

Chef Signature Burger

Chutney de tocino y cebolla caramelizada, y salsa BBQ ahumada con queso americano **\$17.54**

Alérgenos: cereal, leche, granos de sésamo, mostaza, sulfitos



Burger

Lechuga, tomate, cebolla **\$16.40**

Alérgenos: cereal, leche, granos de sésamo, mostaza, sulfitos

CHEF SIGNATURE BURGER



Los precios incluyen 15% de IVA y 10% de servicio.

JAMÓN SERRANO Y RÚCULA



Pizzas

Margarita

Salsa napolitana, queso mozzarella, albahaca **\$14.48**

Alérgeno: cereal, leche

Funghi

Salsa napolitana, queso mozzarella, champiñones y portobello **\$16.00**

Alérgeno: cereal, leche

Pepperoni

Pepperoni, salsa napolitana y queso mozzarella **\$14.98**

Alérgeno: cereal, leche

Charcutiére

Jamón, tocino, pepperoni, salsa napolitana y queso mozzarella **\$17.34**

Alérgeno: cereal, leche, sulfitos

Jamón Serrano y Rúcula

Tomates marinados, salsa napolitana y queso mozzarella **\$19.30**

Alérgeno: cereal, leche, sulfitos

Pastas

Spaghetti | Fettuccini | Penne Rigate

Alérgeno: cereal, huevo

SALSAS A ELEGIR

Chicken Alfredo **\$18.34**

Alérgeno: sulfitos, leche

Pesto de Albahaca  **\$15.20**

Alérgeno: leche, fruto de cáscara

Pomodoro  **\$14.98**

Alérgeno: apio

Bolognesa **\$16.70**

Alérgeno: apio, sulfitos

EXTRAS:

Pollo Asado **\$2.86** • Camarón Salteado **\$3.28** • Lomo Asado **\$3.68**

Niños

Servidos con papas a la francesa

Alérgeno: sulfitos

Filete de pollo **\$11.08**

Spaghetti bolognese **\$10.65**

Alérgeno: cereal, huevo, apio, sulfitos

Cheese burger **\$10.34**

Alérgeno: cereal, leche, mostaza

Mac & Cheese **\$8.30**

Alérgeno: cereal, leche

Chicken tenders con salsa BBQ **\$10.55**

Alérgeno: cereal, huevo

Pizza Junior con jamón y queso **\$8.30**

Alérgeno: cereal, leche, sulfitos

Los precios incluyen 15% de IVA y 10% de servicio.



PROFITEROLES

Postres

Profiteroles

Crocante masa choux, rellena de helado artesanal de vainilla natural **\$8.30**

Alérgeno: huevo, cereal, leche

Crème Brûlée

Postre francés clásico con costra de caramelo **\$7.08**

Alérgeno: huevo, leche

Tres Leches

Esponjoso bizcocho con salsa tradicional de tres leches, decorado con merengue italiano **\$7.38**

Alérgeno: huevo, leche, cereal

Copa de Helado Wyndham

3 sabores de helado (vainilla, chocolate y fresa), salsa de chocolate, crema batida, frutillas, durazno y barquillos de chocolate **\$8.00**

Alérgeno: huevo, leche, frutos secos, soya

Cacao y Banano

Moldura de cacao rellena de crema de banano con crumble de almendras y nibs de cacao **\$9.32**

Alérgeno: cereal, huevo, soya, leche, frutos de cáscara, maní

Tiramisú

Bizcotelas hidratadas en almíbar de café y amaretto con crema de queso y polvo de cacao **\$7.80**

Alérgeno: cereal, huevo, soya, leche

Texturas de Arroz con leche

Mousse cremoso de arroz con leche con bizcocho financier de naranja y crumble de canela y arroz crocante **\$9.42**

Alérgeno: cereal, huevo, leche, frutos secos

Torta de Chocolate

Cake de chocolate con ligeras capas de ganache cremoso **\$8.00**

Alérgeno: leche, huevo, cereales, maní, soya, frutos de cáscara

Cheesecake de Mango

Cremoso cheesecake con base de galleta y refrescante sabor de mango **\$7.08**

Alérgeno: cereales, huevo, soya, leche, frutos de cáscara

Bebidas Frías

Bebidas soft

Agua natural **\$3.70**
Agua con gas **\$3.70**
Té de frutos rojos **\$5.22**

Té helado **\$4.00**
Jugo de frutas **\$4.00**
Gaseosas **\$4.30**

Cervezas

Nacionales

Club Premium **\$5.02**
Pilsener Light **\$5.02**
Pilsener **\$5.02**

Internacionales

Corona **\$7.28**
Stella Artois **\$7.28**
Heineken **\$7.28**

Artesanales

Latitud Cero **\$6.25**

Michelada

+\$1.95

Bebidas Calientes

Café

Americano **\$3.70**
Espresso **\$3.70**
Cappuccino **\$5.22**
Irish Coffee **\$6.80**
Mocaccino \$5.22
Cortado **\$3.60**

Infusiones de la Casa

Piña y canela
Naranja, piña y jengibre
Manzana
Frutos Rojos
\$3.90

Infusiones Aromáticas **\$3.60**

Chocolate de la casa \$3.60

Los precios incluyen 15% de IVA y 10% de servicio.

Que la travesía
continúe...



Operado por:





GRUPO
SIXSTAR
HOTELS



WYNDHAM[®]

Guayaquil
Puerto Santa Ana

(+593) 4 371 7800 | ayb@wyndhamguayaquil.com
Calle Numa Pompilio Llona S-N Ciudad del Río - Puerto Santa Ana • Guayaquil - Ecuador

  @wyndhamguayaquil
www.wyndhamguayaquil.com