

MENÚ



River
LOUNGE BAR

BURRATA
MEDITERRÁNEA



¡Bienvenidos al River Lounge, donde cada plato es una experiencia que combina la frescura de nuestros ingredientes con la exclusividad de nuestra ubicación! Sumérgete en nuestro menú cuidadosamente elaborado, diseñado para deleitar tus sentidos y satisfacer tu paladar mientras disfrutas de vistas panorámicas inigualables.



Desde exquisitas entradas hasta irresistibles postres, cada bocado está preparado con pasión y dedicación para ofrecerte una experiencia gastronómica única frente al sereno fluir del río. Te invitamos a embarcarte en un viaje culinario que refleja lo mejor de nuestro entorno y la cocina.

No olvides revisar los alérgenos en cada uno de nuestros platos

- | | | | |
|----------|---------|----------|-------------------|
| Cereales | Leche | Huevos | Granos de sésamo |
| Apio | Molusco | Pescado | Crustáceos |
| Mañí | Soya | Mostaza | Frutos de cáscara |
| Ajo | Cebolla | Sulfitos | Piña |



ANTIPASTOS Y ENTRADAS

LOMO ANTICUCHERO AL PANKA

Marinado con ají panka y soja, verduras al wok y chips de papas trufada \$18.25



TRILOGÍA DE EMPANADAS

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



OSTRAS NATURALES

Con gajos de limón fresco y salsa Tabasco
3 UNIDADES \$15 * 6 UNIDADES \$27.50



PULPO AL PIMENTÓN

Hummus, pimentón, perejil fresco y papas al horno \$21



SALPICÓN DE CANGREJO

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



QUIPES DE RES

Con salsa de ajos confitados y limón fresco \$10



BURRATA MEDITERRÁNEA

Servida con tomates cherry marinados, pesto genovés, relish de higos confitados y reducción de vinagre balsámico \$15.63



SALPICÓN DE CANGREJO



TARTAR DE
ATÚN NIKKEI

CAMEMBERT ASADO

Uvas al vino blanco, miel de acacia y praliné de frutos secos \$26.25



CARPACCIO DE LOMO FINO

Rúcula, crocante de parmesano, alcaparras fritas y miel balsámica \$15



OSTRAS GRATINADAS

Salsa mornay, parmesano y gruyere
3 UNIDADES \$17.50 * 6 UNIDADES \$32.50



MARISCOS AL GRATÍN

Camarones, calamar y pulpo gratinados con queso gruyere y parmesano \$20



CAMARONES CROCANTES

Con piña grillada y salsa tártara \$10.63



CAMARONES FLAMBEADOS

A fuego fuerte, brandy y hongos ostra deshidratados, servidos con papas fritas noisette \$15.63



TARTAR DE ATÚN NIKKEI

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



PULLED PORK NACHOS

Con crema agria, guacamole y queso cheddar \$15



SELECCIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES

Pan focaccia, grisines y aceitunas \$25.61

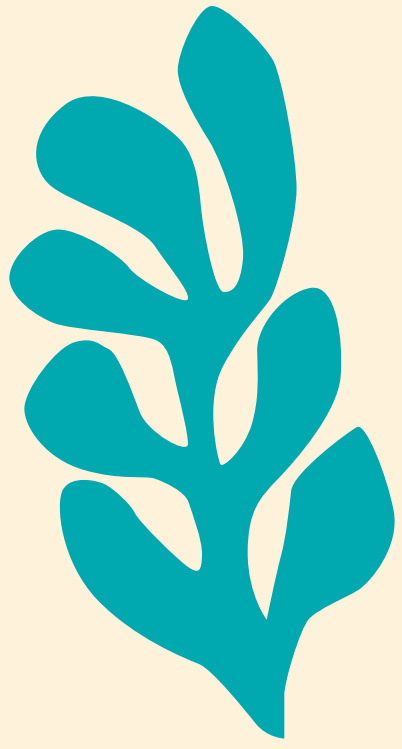


HUMMUS Y POLLO

Con curry y especias; cebollas crocantes y pan pita de la casa \$13.75



OSTRAS
GRATINADAS



CEVICHE

CAMARÓN \$15.16 * PESCA DEL DÍA \$15 * MIXTO \$16.10

SELECCIONE LA SALSA DE SU PREFERENCIA:

SALSA BLANCA

Marinada con limón, cilantro, dash de ajo y ají

SALSA ROJA

Con tomate, jugo de naranja y mostaza

AL ESTILO JIPIJAPA

Marinada con limón, cilantro y crema de maní



ENSALADAS

EXTRAS:

Salmón al grill \$4 * Pollo a la parrilla 2.86 * Camarón \$3.28



TEX MEX

Hojas verdes, tomate, maíz dulce, cebolla perla, frijoles negros, queso cheddar rallado, tortilla chips y aderezo

Tex - Mex \$13



CAESAR

Lechuga romana, crotones, queso parmesano, tocino crocante aderezo tradicional \$12.84



COBB SALAD

Mix de lechugas frescas, tomates cherry, tocino crocante, huevo cocido, aguacate, maíz dulce, queso feta y aderezo de miel y mostaza \$13



COBB SALAD





CALABRESA

MANOS A LA MASA PIZZAS DE LA CASA



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
y albahaca \$14.48

CALABRESA

Pomodoro, mozzarella,
provolone, salami de
pimienta y pepoeroni \$17.50

VEGETARIANA

Mozzarella, salsa pesto,
pimientos y cebollas
asadas, tomates cherry
y hongos \$15.63

LA COSA NOSTRA

Burratta, mozzarella,
prosciutto, rúcula,
pistachos \$27.50

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella,
portobellos,
champiñones, hongos
ostra, cebollín fresco \$16

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

CHEF SIGNATURE
BURGER





SÁNDWICHES HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS Y SALSAS

PHILLY CHEESESTEAK

Tiras de lomo, cebolla perla, pimientos salteados con queso americano fundido \$14.60



SÁNDWICH DE POLLO AL GRILL

Cebollas caramelizadas, queso gruyere, aguacate, rúcula y pimiento asado \$15



CHEESEBURGER

Lechuga, tomate y queso americano \$14.24



CRISPY ONION BBQ BURGER

Lechuga, tomate, jamón americano con queso holandés y aros de cebolla \$16.84



CHEF SIGNATURE BURGER

Chutney de tocino y cebolla caramelizada, y salsa BBQ ahumada con queso americano \$17.12



PANINI VEGETARIANO

Zuquini verde, pimientos, champiñones, cebollas asadas, hummus y aguacate \$10.63



SICILIAN STYLE PANINI

Queso de hierbas, jamón de pavo, queso mozzarella, prosciutto y salami \$12.50



PHILLY
CHEESESTEAK



POSTRES

PROFITEROLES

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



CREPES DE BANANA

Flambeadas con licor de naranja, helado de vainilla, crocante de almendra, crema batida y salsa de caramelo salado \$7.69



CHEESECAKE TRADICIONAL

Compota de frutos rojos aromatizado con menta fresca y pistachos \$7.56



SUNDAE DE LA CASA

Salsa de chocolate, crema batida, frutillas, durazno y barquillos de chocolate \$8
*2 sabores a elegir



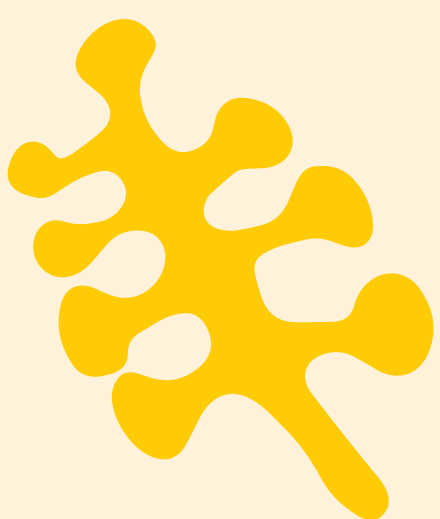
MOUSSE DE CHOCOLATE

Al 70%, con nibs de cacao, crema batida y frambuesas \$7.60



TIRAMISÚ

Bizcochos al café, queso mascarpone y cacao amargo \$7.80



Operado por:



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