



BANKERS CLUB
GUAYAQUIL

**MÁS SABOR
+ HERMOSA**

“

Este menú es una propuesta de gastronomía local.

Combina sabores y texturas con ingredientes frescos de temporada para crear platos únicos que reflejen la riqueza y variedad de nuestro país.

Nos alejamos un poco de la cocina clásica y apostamos por una cocina de autor, para envolver tus sentidos y llevarte a una experiencia Hermosa y refrescante en el Bankers Club

”

Diego Hermosa
Chef

ENTRADAS *frías*

Carpaccio de Zapallo

Delicados y finos cortes combinados con miel orgánica, limón, especias y emulsión de hojas verdes con semillas de girasol.

\$9⁰⁰

Ceviche Verde

Hecho con aguacate y cilantro. Servido con corvina, cangrejo y aceite de clorofila.

\$11⁸⁰

Ensalada Especial de Pangora

Mezcla de sabores y texturas de la pangora fresca, ají amarillo y su ensaladilla aromatizada de jerez seco y eneldo.

\$21⁴⁰

Ensalada de Frambuesas

Variedad de hojas verdes, canónigos, frambuesas frescas y peras asadas, combinadas con texturas de queso azul, praliné de almendras y tostada de pan de masa madre.

\$10²⁰

Tartar de Atún

La delicada mixtura del atún fresco desnaturalizado con limón Tahití, flor de sal y aceite extra fino de oliva con su ensalada texturizada.

\$13⁰⁰

Cóctel de Langostinos

Combinación de sabores y texturas. Langostino del Pacífico cocido a punto y marinado, servido con tres salsas – picante, calipso, inglesa – chips de verde con ají deshidratado.

\$22⁰⁰



****Precios incluyen 22% de impuestos***

ENTRADAS *calientes*

Crema Tatemada de Tomate

Delicada preparación al carbón de vegetales seleccionados, servida con espuma caliente de coliflor y champiñones crocantes.

\$8⁰⁰

Huevo en Caldo de Garbanzo

Huevo pochado en consomé de rabo de res, jarrete de cerdo y garbanzo, acompañado de jamón curado crocante y miga especiada.

\$8⁰⁰

Caldo de Chipirones Asados

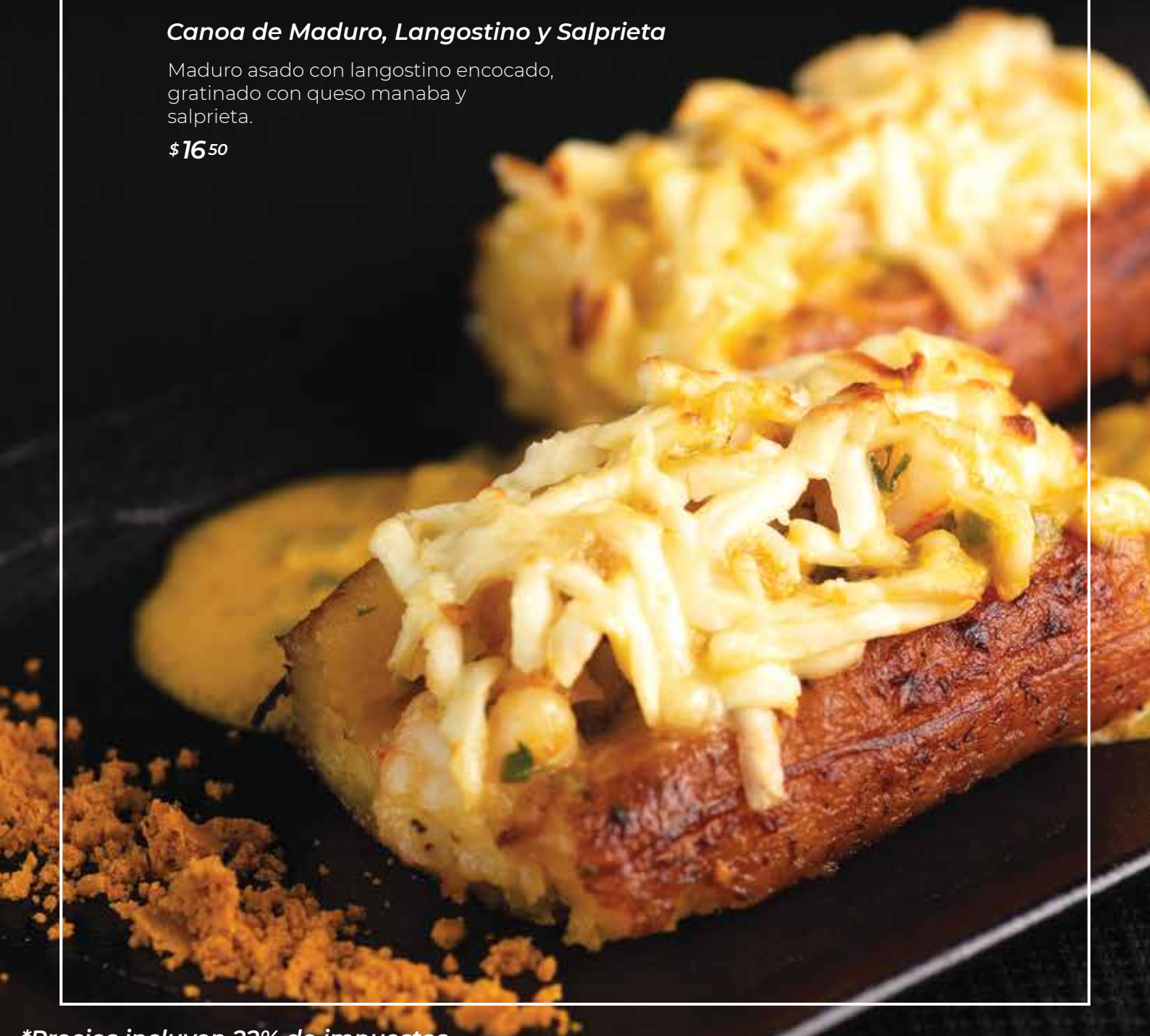
Base de fumet de pescado y cebolla puerro, ravioli negro de camarón, chipirones y calamar potita asado.

\$12⁰⁰

Canoa de Maduro, Langostino y Salprieda

Maduro asado con langostino encocado, gratinado con queso manaba y salprieda.

\$16⁵⁰



**Precios incluyen 22% de impuestos*

PESCADOS *y mariscos*

Corvina en Costra de Haba Verde

Una mezcla del sabor del mar y el haba verde aromatizada de semillas de hinojo gratinado y servido con vegetales horneados con uva pasa dorada, ajo confitado y almendras fileteadas.

\$17⁰⁰

Lenguado a la Marea Negra

Delicado corte cocido a la plancha, sobre salsa de tinta de calamar y chipirones crocantes con un delicado flan de maíz.

\$17²⁰

Róbalo Rostizado

Cocido a punto en el horno, sobre una salsa de manzana verde y soya, acompañado con láminas de vegetales en aceite de ajonjolí y wakame crocante.

\$18⁰⁰

Pulpo a la Brasa

Asado y servido sobre arroz encocado, maduro glaseado y aceite de chillangua.

\$21⁰⁰

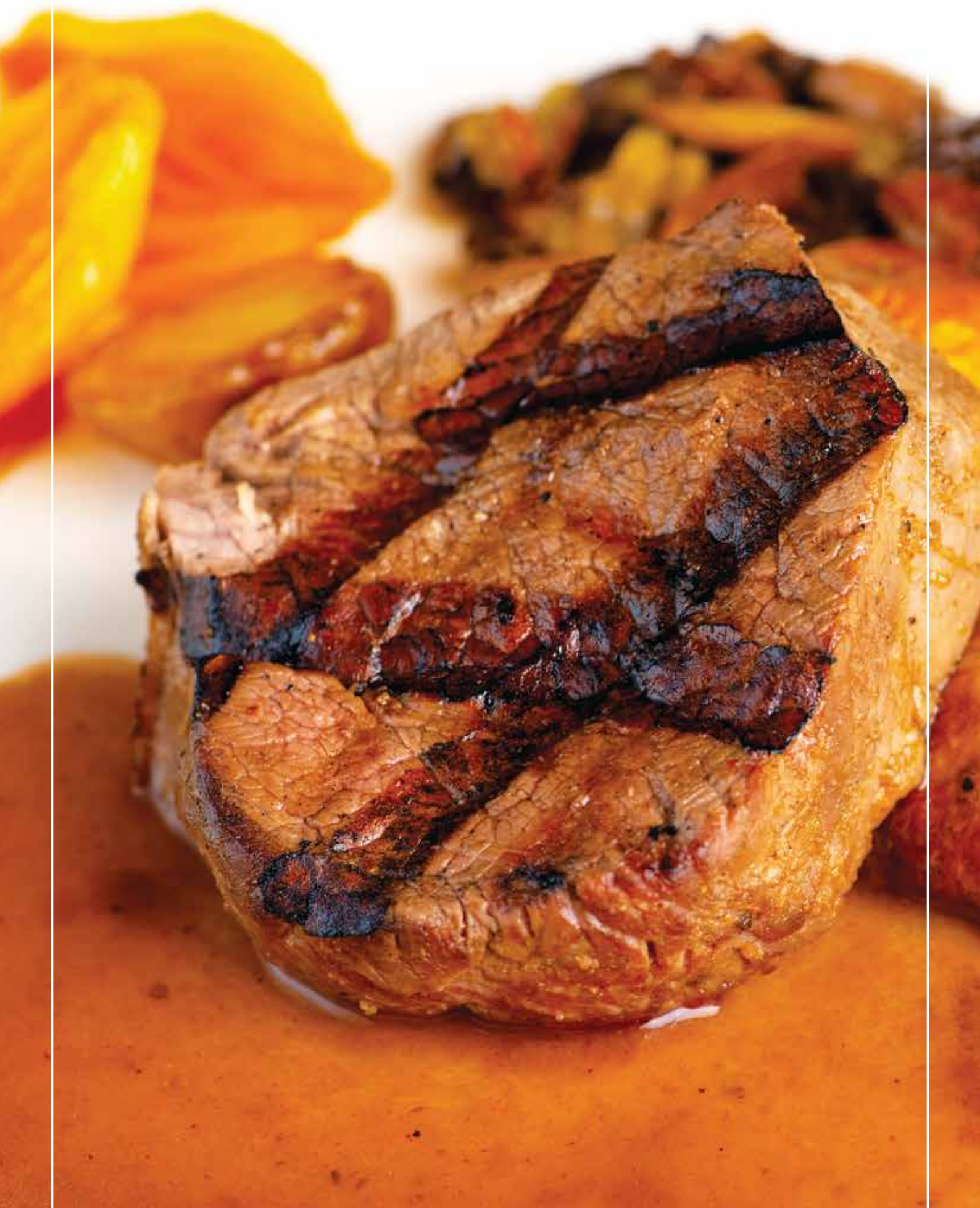
Corvina Asada

Sobre bisque de langosta y langostino, vinagreta especial de jamón serrano y aceitunas negras y verdes, tomate fresco y cebolla perla.

\$23⁵⁰



**Precios incluyen 22% de impuestos*



**Precios incluyen 22% de impuestos*

CARNES

Solomillo de Cerdo

Envuelto en camisa de puerro, puré líquido de boniato y chutney de ciruela y pimienta roja, láminas de queso de oveja y chips de camote.

\$16⁰⁰

La Parrillada

Bife angosto, matambre de cerdo, suprema de pollo y chorizo de cheddar y jalapeño, acompañada de puré de papa con tuétano y vegetales asados.

\$20⁰⁰

Lomo Bankers

Lomo fino madurado y cocido en sartén con cebollitas curtidas semi-picantes, acompañado de tres tipos de setas, Jus de cocción y papa Cuchi salteada.

\$17⁰⁰

Lomo Fino Gratinado

Corte central de lomo de res, gratinado en salsa reducida de carne y pimientas, arroz cremoso al pimentón ahumado, mil hojas de coliflor con queso de hierbas y aceite de albahaca.

\$21⁰⁰

IMPORTADOS

New York Steak Bistro *

\$58⁰⁰

Rib Eye Black Angus*

\$58⁰⁰

Entraña Angus*

\$58⁰⁰

*350gr acompañados con papa Gaufrette, cherries, cebolleta y cebolla roja asada.

AVES

Pechuga de Pollo

A la brasa en salsa de durazno deshidratado, champiñones, espárragos, brócoli, pimienta escalivada y papa Cecilia.

\$12⁵⁰

Pato Confitado

Delicada cocción de pierna y muslo en su propia grasa, acompañada de papa dorada, kale salteado con brotes de soya y supremas de naranja.

\$20⁰⁰

Magret de Pato

Grillado y servido en salsa a las "mil especias" con base de miel orgánica, mil hojas de papa y vegetales de la huerta en fino aceite de hierbas.

\$24⁸⁰

****Precios incluyen 22% de impuestos***



**Precios incluyen 22% de impuestos*

DE LO *clásico*

Lomito Saltado Peruano

Servido sobre papas crocantes y guarnecido de arroz con choclito dulce.

\$15⁰⁰

Corvina Bankers

Lomo de corvina y langostinos a la plancha, bañados con una exquisita salsa de mariscos al ajillo y acompañados con risotto nero di seppia.

\$33⁰⁰

DE LO *tradicional*

Ceviches

Pescado	\$ 10⁸⁰
Camarones	\$ 11⁰⁰
Cangrejo Criollo	\$ 11⁸⁰
Pulpo	\$ 14⁵⁰
Pangora	\$ 19⁰⁰

Sopas y Caldos

Locro de Papas	\$ 7⁹⁰
Chupe de Pescado	\$ 7⁹⁰
Sopa de Pollo con Cabello de Ángel	\$ 7⁹⁰

Platos Fuertes

Seco de Pechuga de Pollo	\$ 9⁵⁰
Seco de Gallina	\$ 12⁵⁰
Sudado de Pescado con Verde	\$ 12⁵⁰
Encocado de Camarón	\$ 12⁵⁰
Arroz con Menestra y Carne	\$ 12⁵⁰
Seco de Chivo	\$ 15⁰⁰

**Precios incluyen 22% de impuestos*







Postres

Torta clásica Bankers

\$ 2⁵⁰

Tres leches en texturas

\$ 3⁵⁰

Tres mousses 3 chocolates

\$ 5⁵⁰

*Old Fashioned de chocolate
con garnache de frambuesa*

\$ 5⁵⁰

Timbal de macadamias y jengibre

\$ 5⁵⁰

**Precios incluyen 22% de impuestos*



BANKERS CLUB
GUAYAQUIL