



**MIRAMELINDO**  
— HOTEL • SPA —

M E N Ú

# M E N Ú E S P E C I A L



CREMA DE AGUACATE  
AVOCADO CREAM



LOCRO DE PAPA  
POTATO SOUP



CAMARONES  
GRILLED SHRIMP



TRUCHA  
TROUT



POLLO  
CHICKEN



COSTILLA  
RIB



TORTA DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE CAKE



MOUSE DE MARACUYA



TIRAMISU

# ENTRADAS

## ENTRADAS



**NACHOS CON GUACAMOLE** 8.00  
NACHOS

Dejitate con nuestros Nachos Frescos: crocantes nachos en una cama de frijol negro gratinado, queso mozzarella derretido, guacamole, pico de gallo y crema agria. Una explosión de sabores en cada bocado.  
Delight yourself with our Fresh Fried Crispy Nachos on a bed of grilled black beans, melted mozzarella cheese, guacamole, pico de gallo and sour cream. A mouth-watering experience!



**PIQUEO AMAZÓNICO** 8.00  
PIQUEO AMAZÓNICO

Piqueo Amazónico: Yuca frita y patacón crujiente, con salsa de queso. Sabores exóticos de la selva en una combinación perfecta. Textura dorada, tierna y deliciosa. Una experiencia culinaria única.  
Piqueo Amazónico: fried yuca and crispy patacones with an extraordinary cheese sauce. Exotic flavors from the jungle in a perfect combination of tenderness and a delicious texture.  
A marvelous culinary experience!



**ALCACHOFA** 8.00  
ARTICHOKE

¡Descubre nuestra deliciosa Alcachofa a la plancha! Una entrada vegetariana ideal para todos, acompañada de una refrescante salsa de limón y un escurrido de cebolla, tomate y perejil. ¡Una explosión de sabores en cada bocado! ¡Te encantará!  
Discover our delicious Grilled Artichoke! A vegetarian appetizer ideal for everyone, accompanied by a refreshing lemon sauce and a pickled mix of onion, tomato, and parsley. A burst of flavors in every bite! You'll love it!

# SOPAS

## SOUPS



**CREMA DE AGUACATE** 9.00  
AVOCADO CREAM

Un delite para el paladar. El oro verde se fusiona en una suave crema, elaborada con un aguacate entero y decorada con aceite de oliva y pimienta de tres colores. Acompañada de pan negro casero para una experiencia exquisita. ¡Disfrútala en cada cucharada!  
A delight for the palate. The green gold blends into a smooth cream, made with a whole avocado and garnished with olive oil and three-color pepper. Accompanied by homemade black bread for an exquisite experience. Enjoy it with every spoonful!



**LOCRO DE PAPA** 10.00  
POTATO SOUP

Descubre nuestro famoso y cremoso Locro de Papa, un plato típico con receta de varias generaciones. Coronado con queso y acompañado de tostado y aguacate fresco. Una deliciosa experiencia que te transportará a nuestras raíces culinarias. ¡Disfrútalo al máximo!  
Discover our famous and creamy Locro de papa (potato soup), a traditional dish with a recipe passed down through generations. Topped with cheese and served with toasted homemade bread and fresh avocado. A delicious experience that will transport you to our culinary roots.  
Enjoy it to the fullest!



**SOPA DE VERDURAS** 8.00  
VEGETABLE SOUP

Un plato fresco para tu paladar. Una selección exclusiva de las mejores verduras frescas, lleno de colores. Acompañado de las mejores especias como el jengibre, es una gran combinación para tener una opción saludable en tu comida.  
A fresh dish for your palate. An exclusive selection of the finest fresh local vegetables, full of colors. With a ginger touch to evoke a great combination for a healthy option in your meal. You are what you eat!

# ENSALADAS

## SALADS



**ENSALADA DEL HUERTO** 9.00  
GARDEN SALAD

Una selección de verduras frescas, aguacate y deliciosos frutos secos. Una combinación saludable y llena de sabor en cada bocado. ¡Disfruta de esta deliciosa ensalada!  
A selection of fresh vegetables, avocado, and delicious dried nuts. A healthy and flavorful combination in every bite.  
Enjoy this tasty salad!



**ENSALADA CON POLLO** 9.00  
CHICKEN SALAD

Ensalada de Verduras Frescas con jugoso pollo a la plancha y crujientes crotones de pan. ¡El pollo aporta un sabor irresistiblemente sabroso a esta deliciosa ensalada! ¡Pruebala hoy mismo!  
Fresh Vegetable Salad with juicy grilled chicken and crispy bread croutons. The chicken adds a seductively savory flavor to this delicious low-fat food. Health empowers you!



**ENSALADA DEL MAR** 10.00  
SEAFOOD SALAD

Mezcla de verduras frescas con camarones ecuatorianos a la plancha. Su sabor incomparable y jugosa textura hacen de esta ensalada una delicia irresistible.  
A mix of fresh vegetables with grilled Ecuadorian shrimp. Its incomparable flavor and juicy texture make this salad a mouthwatering delight.  
Live life!

# ARRIZOTADOS

ARRIZOTADOS



ARRIZOTADO VEGETARIANO  
VEGETARIAN ARRIZOTADO

10.00

ARRIZOTADO CON CAMARON  
SHRIMP ARRIZOTADO

12.00

ARRIZOTADO CON CARNE  
BEEF ARRIZOTADO

15.00

ARRIZOTADO CON POLLO  
CHICKEN ARRIZOTADO

12.00

Disfruta de nuestro cremoso de arroz destacando la grandiosidad de la quinoa, un superalimento. Mezcla de quinoas roja, negra y blanca con quesos Mozzarella y Parmesano. Acompañado de crujiente yuca amazónica, esta experiencia culinaria te sorprenderá con su sabor, salud y texturas inigualables.

Enjoy our creamy rice highlighting the greatness of quinoa, a superfood. A mix of red, black, and white quinoa with Mozzarella and Parmesan cheeses. Accompanied by crispy Amazonian yuca (manihot esculenta), this culinary experience will surprise you with its taste, healthiness, and unmatched textures. Crown by Nature!

# BURRITOS

BURRITOS



BURRITO CON POLLO  
CHICKEN BURRITO

10.00

BURRITO VEGETARIANO  
VEGETARIAN BURRITO

10.00

BURRITO CON CARNE  
BEEF BURRITO

10.00

Descubre nuestro irresistible Burritos: una envoltura de tortilla de maíz rellena con los mejores ingredientes. Disfruta de opciones de pollo, carne o vegetariano, gratinados con suave queso Mozzarella. Acompañados de guacamole cremoso, fresco pico de gallo y tostitos crujientes. Cada bocado es una explosión de sabores y texturas.

Discover our irresistible Burritos: a corn tortilla wrap filled with the best ingredients. Enjoy options of chicken, beef, or vegetarian, gratinated with smooth Mozzarella cheese. Accompanied by creamy guacamole, fresh pico de gallo, and crispy nachos. Each bite is an explosion of flavors and textures. Making a difference!

# TRUCHAS

TROUT



TRUCHA MIRAMELINDO  
MIRAMELINDO TROUT

17.00

TRUCHA PLANCHA  
GRILLED TROUT

15.00

TRUCHA FINAS HIERBAS  
HERB CRUSTED TROUT

14.00

Disfruta de nuestra Trucha Miramelindo: una deliciosa trucha fresca coronada con los camarones ecuatorianos más frescos al ajo y nuestra salsa de la casa. Acompañada de yuca frita crujiente y dos tipos de ensalada. Una combinación irresistible de sabores y texturas que te cautivarán. Indulge in our Miramelindo Trout: a delicious fresh trout crowned with the freshest Ecuadorian garlic shrimp and our homemade sauce. Served with crispy fried yuca (manihot esculenta) and two types of salad. An irresistible combination of flavors and textures that will captivate you. All heart!

Deleitate con medio kilo de trucha fresca a la plancha, aromatizada con especias exquisitas como romero. Acompañada de salsa de limón y crujiente yuca amazónica. Una experiencia irresistible en cada bocado. Enjoy our Grilled Trout, half a kilogram of the freshest fish seasoned with fine herbs and spices like rosemary. Accompanied by a delicious lemon sauce and a serving of crispy Amazonian yuca (manihot esculenta). A culinary pleasure in every bite!

Disfruta de nuestra Trucha a la Plancha, medio kilo del pescado más fresco sazonado con finas hierbas y especias como romero. Acompañado de una deliciosa salsa de limón y porción de crujiente yuca amazónica. Un placer culinario en cada bocado. Delight yourself with half kilogram of grilled fresh trout, flavored with exquisite spices like rosemary. Accompanied by lemon sauce and crispy Amazonian yuca (manihot esculenta). An irresistible experience in every bite!

# C A M A R Ó N

## S H R I M P



**CAMARONES A LA PLANCHA** 15.00  
GRILLED SHRIMP

Deléitate con camarones ecuatorianos jugosos en concha Spondylus. Acompañados de ensaladas frescas y opción de yuca frita o papas. Un plato lleno de sabores y texturas irresistibles.  
Delight yourself with juicy Ecuadorian shrimp served on Spondylus shells. Accompanied by fresh salads with fried yuca or potatoes. A dish full of irresistible flavors and textures!



**BAMBÚ DE CAMARONES** 15.00  
SHRIMP BAMBOO

Explora una deliciosa alternativa con camarones ecuatorianos servidos en un tronco de bambú, acompañados de camarones pelados y la elección de papas fritas o yuca frita. Una combinación irresistible de sabores y texturas que te cautivará.  
Explore a delicious alternative with Ecuadorian shrimp served in a bamboo trunk, accompanied by peeled shrimp with french fries or fried yuca. An irresistible combination of flavors and textures that will captivate you. It's all about you here!



**CAMARONES A LA DIABLA** 15.00  
DEVILED SHRIMP

Camarones a la Diabla: Jugosos camarones servidos en concha Spondylus, acompañados de nuestra salsa a la Diabla ligeramente picante, y complementados con camarones pelados. Disfruta de este plato ardiente que combina los sabores del mar con un toque tentador de picante.  
Devilish Shrimp: Juicy shrimp served in Spondylus shells, accompanied by our slightly spicy Diablo sauce and complemented with peeled shrimp. Enjoy this fiery dish that combines the flavors of the sea with a provocative touch of spiciness. Beastly!

# C A R N E S

## M E A T S



**TOMAHAWK** 25.00  
TOMAHAWK

Tomahawk: Un corte extraído de las costillas delanteras de la res, acompañado de nuestras salsas y chimichurri. Disfruta de esta jugosa y sabrosa pieza de carne, complementada con una generosa porción de papas fritas.  
Tomahawk: A cut taken from the front ribs of the beef, accompanied by our homemade sauces and chimichurri. Enjoy this juicy and flavorful piece of meat, complemented with a generous portion of French fries. You deserve it!



**LOMO FINO** 18.00  
TENDERLOIN STEAK

Lomo fino: Un jugoso corte de carne extraída de la parte más tierna de la res, acompañado de nuestras salsas y chimichurri. Disfruta de esta exquisita pieza de carne, acompañada de una generosa porción de papas fritas.  
Tenderloin: A juicy cut of meat extracted from the tenderest part of the beef, accompanied by our homemade sauces and chimichurri. Enjoy this exquisite piece of meat, accompanied by a generous portion of French fries. You're in good hands with us!



**T - BONE** 25.00  
T - BONE

T-Bone es una pieza de carne de res que incluye el lomo bajo con hueso y un medallón de solomillo, acompañado de salsas chimichurri y papas fritas. Disfruta de esta sabrosa combinación de carnes, perfectamente complementada con nuestros deliciosos acompañamientos.  
T-Bone is a beef cut that includes the beef loin with bone and a tenderloin medallion, accompanied by a homemade chimichurri sauce and French fries. Enjoy this tasty combination of meats, perfectly complemented with our delicious side dishes. We have the best food in town!

# P O L L O S

## C H I C K E N



**POLLO A LA PLANCHA** 14.00  
GRILLED CHICKEN

**POLLO EN SALSA CHAMPIÑÓN** 15.00  
CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE

**POLLO FINAS HIEBAS** 15.00  
CHICKEN IN FINE HERBS

**POLLO PIMIENTA NEGRA** 15.00  
BLACK PEPPER CHICKEN

Sumérgete en el deleite de nuestra pechuga de pollo a la plancha, tierna y jugosa, cocinada con maestría. Acompañada de dos opciones de ensaladas frescas y sabrosas. Elige entre papas fritas crujientes o yuca frita deliciosa como guarnición. Además, puedes solicitar arroz preparado al momento y seleccionar tu salsa favorita para realzar los sabores de este plato exquisito y gratificante.

Immerse yourself in the delight of our expertly cooked grilled, tender and juicy chicken breast. Accompanied by two options of fresh and flavorful salads. Choose between crispy French fries or delicious fried yuca as a side dish. Additionally, you can request rice prepared on the spot and select your favorite sauce to enhance the flavors of this exquisite and satisfying dish. We love it!

# C U Y GUINEA PIG



**CUY APANADO**  
BREADED GUINEA PIG **15.00**

Cuy Apanado: Una presentación individual del tradicional Cuy Apanado. Acompañado de papas cocidas bañadas en salsa de mani y una fresca ensalada con aguacate, este plato ofrece una deliciosa combinación de sabores que muestra el auténtico sabor de la gastronomía local. An individual presentation of the traditional Breaded Guinea Pig. Accompanied by boiled potatoes covered in peanut sauce and a fresh avocado salad, this dish offers a delicious combination of flavors that showcases the authentic taste of local gastronomy. This is Ecuador!



**CUY PARA COMPARTIR**  
GUINEA PIG TO SHARE **30.00**

Cuy entero para compartir con papas cocidas en salsa de mani y ensalada fresca con aguacate. Un plato tradicional y sabroso ideal para disfrutar en grupo y vivir una experiencia culinaria auténtica.

Whole Guinea Pig to share with boiled potatoes in peanut sauce and fresh avocado salad. A traditional and tasty dish ideal for sharing and experiencing an authentic culinary experience. Let's do it!



**CUY**  
GUINEA PIG **15.00**

Cuy: Una presentación individual de cuy, acompañado de papas cocidas y bañadas en salsa de mani, junto a una ensalada fresca con aguacate. Disfruta de esta deliciosa combinación de sabores en este plato tradicional, que resalta la autenticidad de la cocina local.

An individual presentation of guinea pig, accompanied by boiled potatoes bathed in peanut sauce and a fresh avocado salad. Enjoy this delicious combination of flavors in this traditional dish that highlights the authenticity of local cuisine. Go for it!

# C E V I C H E S CEVICHE S



**CEVICHE CON CAMARÓN**  
SHRIMP CEVICHE **10.00**

Ceviche de camarón ecuatoriano: una combinación exquisita de camarones frescos, tomate, cebolla y limón. Acompañado de canguil crujiente y chifle dorado. Un plato lleno de sabores auténticos de la costa ecuatoriana.

Ecuadorian shrimp ceviche: An exquisite combination of fresh shrimp, tomato, onion, and lemon. Accompanied by crispy popcorn and golden plantain chips. A dish full of authentic flavors from the Ecuadorian coast. Eat fresh!



**CEVICHE CON TRUCHA**  
CEVICHE WITH TROUT **10.00**

Ceviche ecuatoriano de trucha: una fusión deliciosa de trucha fresca, tomate, cebolla y limón. Acompañado de canguil crujiente y chifle dorado. Un plato lleno de sabores auténticos de la costa ecuatoriana.

Ecuadorian trout ceviche: A delicious fusion of fresh trout, tomato, onion, and lemon. Accompanied by crispy popcorn and golden plantain chips. A dish full of authentic flavors from the Ecuadorian coast. You'll be back for more!



**CEVICHE VEGETARIANO**  
VEGETARIAN CEVICHE **10.00**

Ceviche vegetariano con aguacate cremoso: Una opción refrescante con una mezcla de vegetales frescos, tomate, cebolla y limón. Acompañado de aguacate cremoso y servido con canguil crujiente y chifle dorado.

Creamy avocado vegetarian ceviche: A refreshing low-fat option with a mix of fresh vegetables, tomato, onion, and lemon. Accompanied by creamy avocado and served with crispy popcorn and golden plantain chips. Go healthy and happy!

# S A N D U C H E S SÁNDWICH



**SANDUCHE QUESO Y JAMÓN**  
CHEESE AND HAM SANDWICH **8.00**

Sándwich de queso y jamón: Delicioso y reconfortante, este sándwich combina capas de queso derretido y jamón ahumado. Preparado con nuestro pan de cerveza hecho en casa, que aporta una textura y sabor únicos. Acompañado de crujientes papas fritas y una refrescante ensalada fresca.

Cheese and ham sandwich: Delicious and comforting, this sandwich combines layers of melted cheese and smoked ham. Prepared with our homemade beer bread, which provides a unique texture and flavor. Served with crispy French fries and a refreshing fresh salad. Just tasty!



**SANDUCHE DE POLLO**  
Chicken sandwich **8.00**

Sándwich de pollo: Disfruta de un sándwich irresistiblemente sabroso con jugosas rebanadas de pollo asado. Nuestro pan de cerveza casero le brinda una textura única. Acompañado de papas fritas crujientes y una ensalada fresca para una experiencia completa y deliciosa.

Chicken sandwich: Enjoy an irresistibly tasty sandwich with juicy slices of roasted chicken. Our homemade beer bread gives it a unique texture. Served with crispy French fries and a fresh salad for a complete and delicious experience.



**SANDUCHE VEGETARIANO**  
VEGETARIAN SANDWICH **8.00**

Sándwich vegetariano: Descubre la delicia de nuestro sándwich vegetariano relleno de queso mozzarella, tomate fresco con un toque de albahaca y aguacate. Todo esto envuelto en nuestro pan de cerveza casero.

Vegetarian sandwich: Discover the delight of our vegetarian sandwich filled with mozzarella cheese, fresh tomato with a hint of basil, and avocado. All wrapped in our homemade beer bread. Served with crispy French fries and a fresh salad, it's a tasty and healthy choice to satisfy your cravings. Go veggie!

**Mora**  
Blackberry

**Maracuya + Jengibre**  
Passion fruit + Ginger

**Limonada - Lemonade**  
Mint - Watermelon - natural  
Hierbabuena - Sandia - Natural



**Guanabana**  
Soursop

**Guanabana + Mora**  
Soursop + Blackberry

**Piña**  
Pineapple

**\$4,00**  
c/u



**Expreso**  
\$2,00

**Americano**  
\$2,00

**Capuchino**  
\$3,50

**600 c3**  
\$4,00

**550 c3**  
\$4,00

**Sparkling and Still water**  
\$2,00

**Mojito**  
\$5,50



**Cuba Libre**  
\$5,50



**Jamaica**  
\$6,00



**Cold Crew**  
\$6,00



**Margarita**  
\$6,50



**Caipiriña**  
\$7,00



**Michelada**  
\$6,50



**Cheladas**  
\$6,00



## A D I C I O N A L E S

|              |         |
|--------------|---------|
| Papas Fritas | \$ 4.00 |
| Yuca Frita   | \$ 4.00 |
| Patacones    | \$ 4.00 |
| Arroz        | \$ 2.00 |
| Pan          | \$ 2.00 |

## P O S T R E S

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Torta de Chocolate y cardamomo | \$ 5.00 |
| Tiramisu                       | \$ 5.00 |
| Mouse de Maracuya              | \$ 5.00 |

El Restaurante Llanganates, ubicado en Baños, es una parte integral del Hotel Spa Miramelindo en la famosa ruta de las cascadas. Este restaurante combina a la perfección la tradición y la modernidad en un ambiente íntimo, noble y acogedor.

El entorno está impregnado de armonía, romanticismo y magia, gracias a la hermosa naturaleza que lo rodea.

Si estás buscando el mejor lugar para disfrutar de una deliciosa comida en Baños, Ecuador, el Restaurante Llanganates es el destino ideal. Es especialmente recomendado como parada para almorzar en tu camino hacia la Amazonía.

En Llanganates, se dedican a ofrecer platos excepcionales elaborados con los mejores ingredientes locales. Además, rescatan las recetas tradicionales, lo que les ha permitido liderar el gusto y la preferencia tanto de los ecuatorianos como de los visitantes extranjeros. Su objetivo principal es ser una ventana que muestre al mundo la increíble biodiversidad presente en el país.

En este restaurante, la experiencia va más allá de simplemente disfrutar de una comida agradable. Consideran que lo saludable no tiene por qué ser aburrido, por lo que evitan el uso de productos químicos en sus preparaciones. En su lugar, los intensos sabores de sus platos provienen de la combinación de ingredientes completamente naturales.

Ya sea que estés buscando una comida romántica, una experiencia gastronómica auténtica o simplemente un lugar acogedor para disfrutar de la naturaleza, el Restaurante Llanganates es la elección perfecta en Baños, Ecuador. Su compromiso con la calidad, la tradición y la sostenibilidad te garantiza una experiencia culinaria inolvidable.