

PÁRAME BOLA



**SOPA "SO TOP"
EL ENCEBOLLADO DE ECUADOR, LA
SEGUNDA MEJOR SOPA DE PESCADO DEL MUNDO!**

**GRUPO PERLA DEL PACÍFICO
LA CADENA MÁS GRANDE DE
GASTRONOMÍA DEL ECUADOR EN
EUROPA!**



Aquí encuentras
nuestra web con
la carta digital en
español e inglés

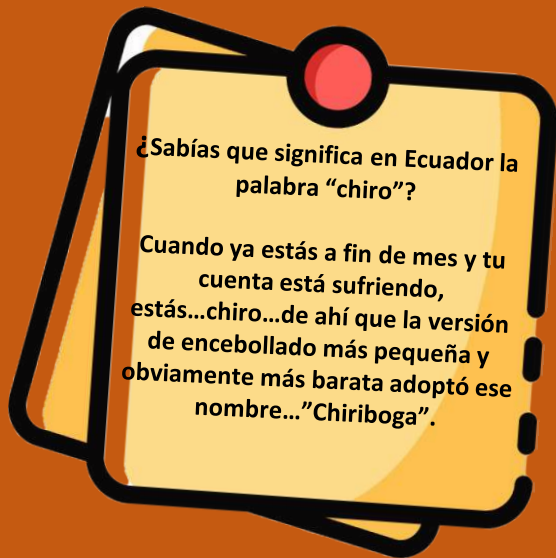


Síguenos en
redes sociales y
descubre las 13
Perlas de Madrid

www.grupoperladelpacifico.com
info@grupoperladelpacifico.com
+34 916 14 91 98

Desayunos

TODOS NUESTROS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ AL GUSTO O ZUMO NATURAL DEL DÍA
SERVICIO DE DESAYUNOS HASTA LAS 12:00 DE LUNES A DOMINGO



¿Sabías que significa en Ecuador la palabra "chiro"?

Cuando ya estás a fin de mes y tu cuenta está sufriendo, estás...chiro...de ahí que la versión de encebollado más pequeña y obviamente más barata adoptó ese nombre... "Chiriboga".

NEW

RECETA NUEVA



VEGETARIANA

EL DE LA HUMITA

5,90

Pastel de maíz tierno molido cubierto de queso latino, cocido al vapor dentro de la misma hoja de la mazorca.

EL DE EMPANADA DE VERDE

5,90

Empanada elaborada en masa de plátano macho molido, rellena de queso latino y frita, acompañada de curtido criollo de cebolla roja y tomate.

EL DEL TAMAL ECUATORIANO

5,90

Receta ancestral elaborada en harina de maíz molido relleno de guiso de cerdo y cocido al vapor dentro de hoja de la planta del árbol de banana, acompañado de curtido criollo de cebolla roja y tomate.

EL DE "PÁRAME BOLA"

6,50

Bolón elaborado con plátano macho, relleno de chicharrón de cerdo y queso latino, pero eso no es todo, va además cubierto totalmente de una mezcla secreta de quesos fundidos al momento en tu mesa.

EL DEL BOLÓN DE LA "PERLA DEL PACÍFICO" 8,00

Bolón elaborado con plátano macho, relleno de chicharrón de cerdo y queso latino, acompañado de seco de carne, 1 huevo frito, curtido de cebolla roja y tomate y arroz.

EL DEL MOTE PILLO

8,00

Maíz cocido a fuego lento, salteado con huevo revuelto y especias ecuatorianas.

EL DEL TIGRILLO

8,00

Plátano macho salteado con queso latino y chicharrón de cerdo, huevo revuelto, acompañado de huevo frito y curtido de cebolla roja y tomate.

EL DEL "FAMOSO" CHIRIBOGA

7,00

Encebollado tradicional del Ecuador elaborada con bonito, yuca, cebolla roja y tomate, acompañados de palomitas, maíz tostado y chifles.

EL DESAYUNO "MONTUBIO"

10,00

Plato compuesto de arroz con judías pintas guisadas, longaniza ecuatoriana, aguacate, plátano maduro frito y huevo frito.

Para nuestros zumos usamos fruta natural de Ecuador, no usamos productos preparados ni artificiales.



Entrants



HUMITA

5,40

Pastel de maíz tierno molido, cubierto de queso latino, cocido al vapor dentro de la misma hoja de la mazorca.

YUQUITAS FRITAS

5,40

Palitos crocantes de yuca (mandioca) fritos con su chimichurri secreto de la Perla del Pacífico.

LONGANIZA ECUATORIANA

9,90

Longaniza artesana frita con especias ecuatorianas, acompañado de chimichurri.

EMPANADA DE VERDE

5,50

Empanada elaborada en masa de plátano macho molido, rellena de queso latino y frita, acompañada de curtido criollo de cebolla roja y tomate.

PATACONES DE LA PERLA

6,50

Tortillas elaboradas de plátano macho frito a 2 tiempos cubiertas de queso latino rallado y sal prieta opcional (polvo de maíz y cacahuete triturado con especias como el comino y pimienta).

CORVICHE DE BONITO (2 un.)

6,00

Pasteles de plátano macho con sofrito de bonito guisado con verduras en salsa de cilantro y cebolla roja con tomate curtidos en limón.

El "tamal" es una receta que se remonta en América a los 8.000 a.c, en lenguas ancestrales mesoamericanas significa "envuelto" ya que está elaborado dentro de hoja de plátano.

TAMAL ECUATORIANO

6,40

Receta ancestral elaborada en harina de maíz molido relleno de guiso de cerdo y cocido al vapor dentro de hoja de la planta del árbol de banana, acompañado de curtido criollo de cebolla roja y tomate.

CHOCLO CON QUESO

6,40

Mazorca de maíz, cubierta con queso rallado y mahonesa de cilantro.

CESTAS DE CAMARONES (2 un.)

6,40

Cestas elaboradas de yuca frita rellenas de camarones salteados en coco y verduras.

MADURO COQUETO

6,30

Plátano macho "dulce" frito, acompañado de queso tierno rallado y sal prieta opcional (polvo de maíz y cacahuete triturado con especias como el comino y pimienta)

MOTE CON CHICHARRÓN

8,90

Maíz cocido "mote", acompañado de chicharrón de cerdo frito y curtido criollo de cebolla roja con tomate.



RECETA NUEVA



VEGETARIANA



Ensaladas

ENSALADA MARINERA



11,90

Lechuga, tomate, puerro frito, calamares y camarones ecuatorianos con vinagreta de balsámico y miel de miel flores

ENSALADA CESAR ESTILO ECUADOR

9,00

Lechuga, tomate, queso latino rallado, pan tostado, pechuga pollo crocante y salsa César.

ENSALADA VEGETARIANA



9,00

Lechuga, cebolla, tomate, maíz dulce, zanahoria y aguacate.

El 100% de los productos usados en nuestra carta y sus proveedores, están homologados bajo los parámetros y licencias sanitarias europeas y bajo las más estrictas auditorías de calidad y normativa española, con tu salud no jugamos!



Caldos y sopas

CALDO DE BOLA

12,50

Sopa elaborada en base a carne de vaca y verduras, mazorca, yuca y un bolón de plátano macho relleno de la misma carne de la cocción.

CALDO DE GALLINA

9,90

Sopa de muchas horas de cocción a fuego bajo con gallina criolla, arroz y patata.

CALDO DE PATA

9,90

Sopa elaborada con cocción de varias horas de pierna de vaca guisada a baja temperatura con verduras y maíz mote cocido.

SANCOCHO DE PESCADO

12,50

Sustanciosa sopa de bonito, cocida con plátano macho, maíz choclo y yuca.

SOPA MARINERA

15,90

Exótica sopa de productos del mar, mejillones, calamares, camarones ecuatorianos, pescado, almejas, chopitos y pecho de cangrejo azul.



¿Sabías que Ecuador es el país que más consume sopas en el mundo luego de China?



RECETA NUEVA



VEGETARIANA

Ceviches



CEVICHE DE CAMARON

13,50

Camarones ecuatorianos cocidos en su punto, con su caldo especial de las mismas cabezas, cebolla roja, tomate y limón, con su acompañamiento.

CEVICHE DE PESCADO

13,50

Pescado en daditos cocido en cítricos, cebolla, tomate y limón, con su acompañamiento.

CEVICHE MIXTO

14,90

Una mezcla de los ceviches de camarón y pescado, con su acompañamiento.

CEVICHE ROMPECOLCHONES

NEW

16,00

Potente mezcla de ceviches de camarón con pescado y calamares fritos, mostaza con cacahuete y polvo de ají con limón, con su acompañamiento.

Encebollados

ENCEBOLLADO

12,50

Sopa tradicional del Ecuador elaborada con bonito, yuca, cebolla roja y tomate, con su acompañamiento.

ENCEBOLLADO MIXTO

14,50

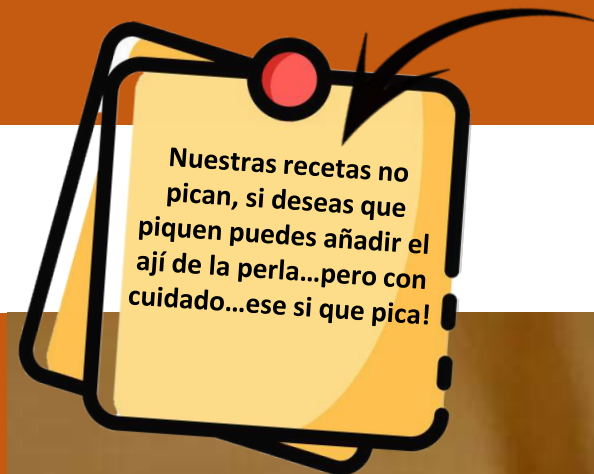
Servido en un base de encebollado tradicional, pero acompañado de camarones ecuatorianos, con su acompañamiento.

MAREMOTO

16,50

Servido en un base de encebollado tradicional, pero acompañado de ceviches de camarones ecuatorianos y pescado, un maremoto de sabores, con su acompañamiento.

**Al mezclarse el encebollado con los ceviches puede bajar su temperatura, si no desea así, pedir por separado.*



Nuestras recetas no pican, si deseas que piquen puedes añadir el ají de la perla...pero con cuidado...ese si que pica!



¿Sabías que el "encebollado", es una receta originaria de la costa del Ecuador, y que ha sido nombrada como la segunda "mejor" sopa de pescado del mundo?...tienes que probarla!



RECETA NUEVA



VEGETARIANA

Especialidades



CHAULAFAN

12,50

Arroz estilo oriental, salteado al wok con salsa de soja de Ecuador, camarones ecuatorianos, cerdo, pollo y ternera, con una base de verduras y tortilla de huevo, acompañado de plátano maduro frito.

ARROZ MARINERO

15,90

Arroz salteado con productos del mar, mejillones, calamares, camarones ecuatorianos, pescado, almejas, almejas, chopitos y pecho de cangrejo azul, plátano maduro frito y aguacate.

ARROZ CON CAMARÓN

12,90

Arroz salteado con camarones ecuatorianos, verduras y plátano maduro cocido.

ARROZ MORO



14,00

Arroz salteado con menestra de lentejas y queso latino, acompañados a elección de filete de ternera a la plancha, filete de ternera apanada (suplemento de 1,00 euro) o chuleta de cerdo, con plátano maduro frito y ensalada.

FRITADA

12,90

Carne de cerdo adobada y frita al estilo ecuatoriano, mote o arroz, llapingacho (tortilla de patata), plátano maduro frito y curtido de cebolla roja, tomate y aguacate.

HORNADO DE CHANCHO

12,90

Carne de cerdo adobada al estilo ecuatoriano y horneada, mote o arroz, llapingacho (tortilla de patata), plátano maduro frito, curtido de cebolla roja, tomate y aguacate.

LLAPINGACHO



13,00

Tradicional plato serrano compuesto de llapingachos (tortillas de patatas estilo ecuatoriano), arroz, salsa de maní (cacahuete), ensalada con remolacha, huevos fritos, aguacate y longaniza ecuatoriana.

CHURRASCO ECUATORIANO

11,90

Filete de ternera a la plancha o en bistec (con verduras salteadas), arroz, patatas fritas caseras y huevos fritos.

APANADO

11,90

Filete de ternera apanado, arroz, patatas fritas caseras y ensalada.

GUATITA

11,50

Callos guisados a fuego bajo en salsa de cacahuets y patatas, arroz, plátano maduro frito, ensalada y aguacate.

BANDERA PERLA DEL PACIFICO

14,90

Fusión de sabores del Ecuador, guatita, seco de carne, arroz, ceviche de pescado y ceviche de camarón ecuatoriano en su cesta de plátano macho, aguacate y plátano maduro frito.

Ecuador es famoso por ser el campeón mundial de exportaciones de camarón debido a su calidad y calibre! Aquí usamos sólo camarón de Ecuador!

NEW RECETA NUEVA

VEGETARIANA

MENESTRA DE MONTAÑA

12,50

Judías pintas guisadas, acompañados a elección de filete de ternera a la plancha, filete de ternera apanada (suplemento de 1,00 euro), chuleta de cerdo o pollo broster, con arroz, patacones de plátano macho y ensalada.

MENESTRA DEL MAR

14,40

Judías pintas guisadas, acompañados de dorada frita, con arroz, patacones de plátano macho y ensalada.

SECO DE CARNE

12,90

Carne de ternera guisada a fuego bajo en especias ecuatorianas, arroz, plátano maduro frito, ensalada y aguacate.

CORVINA FRITA QUITENA

NEW

14,50

Corvina apanada en tacos, bañados en ceviche de camarones, acompañados de arroz, patatas fritas y curtido de cebolla roja con tomate.

ENCOCADO DE CAMARONES

12,90

Camarones guisados en salsa de coco, acompañados de arroz, patacones de plátano macho y ensalada.

ENCOCADO DE PESCADO

14,40

Dorada guisada en salsa de coco, acompañados de arroz, patacones de plátano macho y ensalada.

ENCOCADO MIXTO

16,40

Camarones y dorada guisados en salsa de coco, acompañados de arroz, patacones de plátano macho y ensalada.

CAMARON APANADO

13,50

Camarones ecuatorianos apanados crocantes, con arroz, patacones de plátano macho, ensalada y salsa rosa.

PICA POLLO

11,90

Pollo broster crocante, patatas fritas o patacones de plátano macho (suplemento de 1,00) y ensalada.

SALCHI-PAPI-POLLO

NEW

10,90

Patatas fritas caseras con salchichas, 1 presa de pollo broster, huevos fritos, ensalada y mahonesa de cilantro

HAMBURGUESA "LA PERLA NEGRA"

NEW

13,90

Nuestra exclusiva hamburguesa, carne de ternera madurada, panceta de cerdo, queso cheddar ahumado, cebolla caramelizada y la famosa mahonesa de trufa negra de la Perla, acompañada de patatas fritas o ensalada.

El "encocado" tiene mucha historia y se remonta a la colonia, donde se fusionaron recetas indígenas, europeas y africanas.



Postres



Tarta de chocolate	5,00
Tarta red velvet	5,00
Tarta de queso	5,00
Tarta de zanahoria	5,00
Bola de helado	3,50
Brownie con helado	5,50
Gelatina	3,50



Extras y bebidas

EXTRAS

Arroz	3,00
Chifles de plátano macho	3,90
Patatas fritas caseras	3,50
Maíz tostado	3,90
Menestra de judías pintas	6,00
Aguacate (1 unidad)	4,00
Plátano maduro frito (1 un)	4,50
Patacones (6 unidades)	4,50
Huevo frito (2 unidades)	2,00

REFRESCOS

Tropical ½	3,00
Manzana ½	3,00
Intiscola ½	3,00
Uva ½	3,00
Coca Cola	2,80
Coca Zero	2,80
Fanta	2,80
Sprite	2,80
Nestea	2,80
Aquarius	2,80
Agua con gas	2,50
Agua	1,80

JARRAS

Sangría 1 litro	8,00
Quaker 1 litro	6,00
Quaker ½ litro	3,50



JUGOS Y BATIDOS

Maracuyá	4,80
Mora	4,80
Guanábana	4,80
Naranjilla (lulo)	4,80
Tomate de árbol	4,80
Mango	4,80

* El jugo es en agua, el batido en leche

CERVEZAS

Tercio Heineken	2,80
Tercio Sol	3,00
Tercio Desperados	3,50
Tercio Pilsener	3,00
Tercio Heineken 0,0	2,80
Tercio Amstel Oro Tost 0,0	2,80
Tercio Radler	1,80
Jarra ½ litro Heineken	3,70
Doble Heineken	2,70
Caña Heineken	2,20
Jarra ½ litro Aguila sin filtrar*	3,90
Doble Aguila sin filtrar*	2,90
Doble Paulaner*	4,00
½ litro Paulaner*	4,90

* Disponible en alguno locales



¿Sabías que el Grupo Perla del Pacífico sirve catering a nivel nacional e internacional?

Llámanos si tienes un evento familiar o institucional para asesorarte.