



GRUPO PERLA DEL PACIFICO
DESDE 1998

Gastronomía tradicional del Ecuador desde 1998

C/ Manuel Aleixandre, 6 – Legazpi, Madrid

C/ Huesca, 4 – Tetuán, Madrid

C/ Pinzón, 17 – Vista Alegre, Madrid

C/ Villavendimio, 6 – Villaverde, Madrid

C/ Francisco Villaespesa, 22 – Ascao, Madrid

C/ Pizarro, 13 – Getafe Central

C/ Ángel González Tejedor, 5 – El Carmen

Av. Rafaela Ybarra, 37 – Usera, Madrid

C/ Gozalo de Berceo, 63 - Ascao, Madrid

Av. Monte Igueldo 22, - Puente de Vallecas, Madrid

Av. María Zambrano, 26 – Parla

Plaza de La Constitución 1 - Alcorcón

Síguenos en redes sociales:

@perladelpacificomadrid

ENTRANTES

HUMITA

4,90

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



YUQUITAS FRITAS

4,90

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



EMPANADA DE VERDE

5,00

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

6,00

Tortillas elaboradas de plátano macho frito a 2 tiempos cubiertas de queso latino rallado y sal prieta (8 unidades).



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.



CHOCLO CON QUESO

5,90

Mazorca de maíz tierna cocida al vapor rodada en mahonesa verde y cubierta de queso latino rallado.



CESTA DE CAMARONES

6,00

Cesta elaborada en plátano macho frito relleno de camarones salteados en coco y verduras (2 unidades).



MADURO COQUETO

5,90

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



SALCHIPAPA

6,90

Patatas fritas caseras con salchichas y 2 huevos fritos



MOTE CON CHICHARRÓN

8,50

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



GRILL AL CARBÓN

PATATA AL CARBÓN

8,90

Patata asada al carbón rellena de cerdo asado mechado con salsa y curtido de cebolla y tomate.



LONGANIZA ECUATORIANA AL CARBÓN

9,90

Chorizo criollo artesano al carbón, ligeramente picante, acompañado de chimichurri.

CUARTO DE POLLO AL CARBÓN

11,50

Cuarto de pollo al carbón acompañado de menestra, arroz, patatas fritas, ensalada y salsa a elegir entre salsa de ají amarillo, ají rocoto u orégano.



HAMBURGUESA "LA PERLA NEGRA"

13,90

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



COSTILLAS BBQ AL CARBÓN

media 16,90

entera 22,00

Costillas de cerdo a baja temperatura terminado a la parrilla de carbón, acompañado de menestra, arroz, patatas fritas, ensalada y salsa barbacoa casera.



ENTRECOTTE AL CARBÓN

22,90

Corte sabroso de lomo bajo de vaca a la parrilla de carbón, acompañado de menestra, arroz, patatas fritas, ensalada y chimichurri



ENTRAÑA AL CARBÓN

17,00

Corte lleno de sabor y textura delicada a la parrilla de carbón, acompañado de menestra, arroz, patatas fritas, ensalada y chimichurri.



ENSALADAS

ENSALADA TEMPLADA LA PERLA

11,00

Lechuga, curtido de cebolla roja y tomate, piña y aguacate flameados, camarones ecuatorianos crocantes y vinagreta agridulce.



ENSALADA CESAR ESTILO ECUADOR

8,50

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



ENSALADA MIXTA

7,00

Lechuga, cebolla, tomate, maíz dulce, zanahoria y atún ecuatoriano.



CALDOS y SOPAS

CALDO DE BOLA

12,00

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

9,00

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



CALDO DE PATA

9,00

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



SANCOCHO DE PESCADO

12,00

Sustanciosa sopa de pescado fresco, cocida con plátano macho, choclo y yuca.



SOPA MARINERA

15,00

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



CEVICHE Y ENCEBOLLADOS

CEVICHE DE CAMARON

13,00

Camarones ecuatorianos cocidos en su punto, con su caldo especial de las mismas cabezas, cebolla roja, tomate y limón, acompañados de palomitas, maíz tostado y chifles.



CEVICHE DE PESCADO

12,00

Pescado en daditos cocido en cítricos, cebolla, tomate y limón, acompañados de palomitas, maíz tostado y chifles.



CEVICHE MIXTO

14,00

Una mezcla de los ceviches de camarón y pescado, acompañados de palomitas, maíz tostado y chifles.



ENCEBOLLADO

12,00

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



ENCEBOLLADO MIXTO

14,00

Servido en un base de encebollado tradicional, pero acompañado de camarones ecuatorianos, acompañados de palomitas, maíz tostado y chifles.



MAREMOTO

16,00

Servido en un base de encebollado tradicional, pero acompañado de ceviches de camarones ecuatorianos y pescado, un maremoto de sabores, acompañados de palomitas, maíz tostado y chifles.



ESPECIALIDADES

CHAULAFAN

12,00

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

15,00

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



ARROZ CON CAMARÓN

13,00

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



FRITADA

12,00

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, aguacate y maíz tostado.



HORNADO DE CHANCHO

12,00

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.



SANDWICH DE CHANCHO MAMÁ NELLY

10,90

Carne de cerdo adobada al estilo ecuatoriano y horneada, lechuga, curtido de cebolla y tomate en su "agrio" tradicional y cortezas de cerdo, todo esto dentro de un exclusivo pan ecuatoriano artesanal.



CHURRASCO

11,00

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



APANADO

11,00

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



GUATITA

10,90

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



BANDERA PERLA DEL PACIFICO

14,00

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



TONGA DE POLLO

11,00

Guiso tradicional de pollo con verduras, yuca, plátano maduro frito y arroz, todo envuelto en hoja de plátano de árbol de banana y cocido en horno con leña.



MENESTRA DE MONTAÑA

11,50

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

13,90

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



SECO DE CARNE

12,00

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



ENCOCADO DE CAMARONES

12,00

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



ENCOCADO DE PESCADO

13,50

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



ENCOCADO MIXTO

16,00

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



CAMARON APANADO

13,00

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



PICA POLLO

11,00

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

POLLO AL CARBÓN

(EXCLUSIVAMENTE PARA LLEVAR)



Nuestros pollos son tamaño familiar, marinados en nuestro adobo secreto de la Perla del Pacífico.

MEDIO POLLO ASADO

9,90

Medio pollo asado al carbón acompañado de menestra de fréjol, ensalada, patatas fritas (opción cambiar por arroz) y de salsas de ají amarillo, ají rocoto y orégano

POLLO ENTERO ASADO

17,90

Pollo asado al carbón acompañado de menestra de fréjol, ensalada, patatas fritas (opción cambiar por arroz) y de salsas de ají amarillo, ají rocoto y orégano



DESAYUNOS DE LA PERLA

TODOS NUESTROS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ AL GUSTO, INFUSIÓN O ZUMO DEL DIA

EL DE LA HUMITA

5,90

Pastel de maíz tierno molido y 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.

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 BOLON 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, 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

Sopa 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, chorizo frito, aguacate, plátano maduro frito y huevo frito.

*** El servicio de desayunos está disponible hasta las 12:00**

ADICIONALES

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 unidad)	4,50
Patacones (6 unidades)	4,50
Huevo frito (2 unidades)	2,00
Patata asada con salsa	4,90

BEBIDAS

REFRESCOS

Tropical ½	3,00
Manzana ½	3,00
Intiscola 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

BATIDOS

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

JARRAS

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

CERVEZAS

Tercio Heineken	2,80	Jarra ½ litro	3,50
Tercio Sol	3,00	Doble	2,50
Tercio Desperados	3,50	Caña	2,00
Tercio Pilsener	3,00	Doble Paulaner*	3,80
Tercio Heineken 0,0	2,80	½ litro Paulaner*	4,70
Tercio Heineken Tost 0,0	2,80		
Tercio Radler	1,80		

* Disponible en algunos locales