



EL CORTE
STEAK HOUSE

Entradas

★ **CARPACCIO ACEVICHADO** *Nuevo* \$10,00

Láminas de lenguado en salsa acevichada. Servido con rodajas de aguacate, chifles y pan baguette tostado.

★ **CARPACCIO ACEVICHADO MANABA** \$10,00

Láminas de lenguado en salsa acevichada y maní. Servido con rodajas de aguacate, chifles y pan baguette tostado. *Nuevo*

CARPACCIO DE LOMO FINO \$10,00

Láminas de lomo fino y queso parmesano en vinagreta de albahaca con tomate y aceitunas negras. Servido con pan baguette tostado.

CARPACCIO DE SALMÓN \$10,00

Láminas de salmón en vinagreta de mostaza dijon con alcaparras. Servido con pan baguette tostado.

CARPACCIO DE PULPO \$16,00

Láminas de pulpo bañadas en aceite de oliva y alcaparras con tomate y cebolla perla. Servido con pan baguette tostado.

TARTAR DE ATÚN \$9,00

Atún rojo de alta calidad picado con trocitos de aguacate, cebolla perla, pickles y miel. Servido con pan baguette tostado.

★ **ESPÁRRAGOS CON PROSCIUTTO** *Nuevo* \$5,00

Deliciosos espárragos a la parrilla envueltos en prosciutto. (4 unidades)



Copa de sangría \$8.50
Jarra de sangría 1L \$16.00
Jarra de sangría 2L \$27.00

★ **BROCHETAS CAPRESE** *Nuevo* \$4,00

3 mini brochetas de queso mozzarella, tomate cherry con albahaca y salsa pesto.

★ **BROCHETAS DE CAMARÓN** *Nuevo* \$8,00

3 mini brochetas de camarón con vegetales y cama de chifles.

★ **MIX DE EMPANADAS** *Sugerido* \$8,50

Exquisita selección de empanadas de la casa: Una de lomo, una de chorizo y una de queso.

★ **CAMARONES Y CALAMARES APANADOS** \$11,00

Mix de camarones y calamares apanados acompañados de salsa tártara y salsa golf. *Nuevo*

★ **TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS** *Nuevo* \$11,00

Queso cheddar, holandés y parmesano acompañados de prosciutto, frutos secos y pan baguette tostado.

MINI HAMBURGUESAS \$12,00

4 mini hamburguesas de la casa con cebolla caramelizada y salsa blue cheese, acompañadas de papas artesanales.

RONDA DE BROCHETAS (PARA 2) \$17,00

6 mini brochetas: Dos de lomo, dos de pollo, dos de chorizo y vegetales, servidas en cama de chifles.

★ **RONDA DE MARISCOS (PARA 2)** *Nuevo* \$19,00

Deliciosa combinación de dorado, camarones, calamares, conchas asadas y pulpo a la parrilla.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



CARPACCIO ACEVICHADO MANABA



CAMARONES Y CALAMARES APANADOS



LOMITOS SALTEADOS CON ESPÁRRAGOS

Entradas

★ CHORIZO AL PESTO *Sugerido* \$8,00

Chorizo alemán gratinado con queso mozzarella en salsa pesto servido en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

★ CHISTORRA A LA MOZZARELLA \$8,50

Exquisita combinación de chistorras a la parrilla gratinadas con queso mozzarella servidas en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

Sugerido

★ PROVOLETA 130 GR | \$9,00 260 GR | \$17,00

Queso provolone con tomates secos y salsa pesto, servido en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado. *Sugerido*

★ MINI PROVOLETA & CHORIZO \$16,00

130gr. de queso provolone con tomates secos y salsa pesto, acompañada con chorizos y papas artesanales. *Sugerido*

RONDA DE CHORIZOS (PARA 2) \$19,00

Cuatro tipos de chorizo a la parrilla servidos sobre cama de chifles.

CHORIZO \$4,00

Chorizo alemán a la parrilla servido sobre una cama de chifles.

★ MATAMBRITO *Nuevo* \$14,00

Cortes de cerdo cocinados durante una hora a fuego lento y terminados en nuestra parrilla con salsa BBQ agridulce de miel y ají molido, servido con papas al perejil y mantequilla.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.

MOLLEJA DE RES \$19,00

Una especialidad de la casa. Deliciosas mollejas de res crocante servidas en sartén de hierro, acompañado de pan baguette tostado.

★ LOMITOS SALTEADOS CON ESPÁRRAGOS \$11,00

Cubos de lomo fino con papas chauchas y espárragos salteados en vino tinto y salsa inglesa, acompañado de pan baguette tostado. *Nuevo*

PICATA DE LOMO \$11,00

Cubos de lomo fino con champiñones cocinados en salsa de vino tinto, acompañado de pan baguette tostado.

★ POLLO TERIYAKI *Nuevo* \$8,00

Cubos de pollo y vegetales salteados en salsa teriyaki, acompañado de pan baguette tostado.

★ PICATA DE POLLO *Nuevo* \$8,00

Cubos de pollo con champiñones cocinados en vino blanco y salsa bechamel, acompañado de pan baguette tostado.

★ PICATA DE CAMARÓN *Nuevo* \$8,00

Camarones con champiñones cocinados en vino blanco y salsa bechamel, acompañado de pan baguette tostado.

★ PICATA DE MARISCOS *Nuevo* \$11,00

Deliciosa picata de camarón, pulpo, calamar y concha. Cocinados en salsa de mariscos y una base de patacón. Acompañado de pan baguette tostado.



POLLO TERIYAKI



MINI PROVOLETA Y CHORIZO



MATAMBRITO



*Tabla de quesos
& frutos secos*

+ 1/2 botella de vino + botella de vino
\$21 \$34

Sopas & cremas

LOCRO DE PAPA \$8,50

Clásico locro quiteño a base de papas, choclo criollo, leche y queso.

CREMA DE TOMATE \$8,00

Crema de tomates frescos con un toque de albahaca servida con queso mozzarella.

SOPA DE POLLO DE LA ABUELA \$8,00

Tradicional sopa de pollo casera con pasta al dente y vegetales seleccionados.

CREMA DE CHAMPIÑONES \$8,50

Crema a base de hongos de sabor suave y ligero.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.

 **PacifiCard**
Historias que vivir



LOCRO DE PAPA



CREMA DE TOMATE



SOPA DE POLLO DE LA ABUELA

Ensaladas

ENSALADA DE PROSCIUTTO \$15,00

Combinación de prosciutto laminado, queso mozzarella y melón marinado, servido en cama de lechugas con vinagreta de miel y jengibre.

PANELLETS DE QUESO DE CABRA \$14,00

Panellets de queso de cabra con nueces en cama de lechugas y frutos secos caramelizados, acompañados de pera confitada.

CERDO EN CHUTNEY DE MANZANA \$14,00

Cerdo al grill en chutney de manzana sobre lechugas con vinagreta de la casa, almendras y blue cheese.

ENSALADA DE ROAST BEEF \$16,00

Exquisito roast beef marinado en mostaza dijon con queso manchego, vegetales, hongos shiitake y almendras caramelizadas.

ENSALADA DE POLLO Y MANZANA \$12,00

Ensalada de pollo y manzanas al grill sobre lechugas en vinagreta de yogurt y nueces caramelizadas.

POLLO AL SÉSAMO \$12,00

Ensalada asiática de pollo a la plancha con sésamo, lechugas, vinagreta y cebollas salteadas.

ENSALADA CAPRESE \$8,00

Ensalada italiana, con rodajas de tomate, albahaca y queso mozzarella.

ROSA DE AGUACATE \$5,00

Delicioso aguacate en láminas sobre finas hojas de lechuga.

ENSALADA EL CORTE \$8,00

Finas hojas de lechuga, tomate, aros de cebolla perla y láminas de aguacate.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



Copa de vino tinto <i>De la Casa</i>	\$8.50
Copa de vino blanco <i>De la Casa</i>	\$8.50
Copa de sangría	\$8.50
Copa de clericot	\$8.50



PANELLETS DE QUESO DE CABRA



CERDO EN CHUTNEY DE MANZANA



ROAST BEEF

*Ensalada de
Prosciutto*



Especialidades Lomo

LOMO A LA PIEDRA \$17,00

Exquisito lomo fino a la parrilla servido en piedra, acompañado de papa al horno con salsa de queso.

★ LOMO A LA PIMIENTA *Sugerido* \$17,00

Delicioso lomo fino a la parrilla en salsa de pimienta, servido en piedra y acompañado de papas al perejil.

LOMO CHEDDAR \$17,00

Lomo fino a la parrilla gratinado en queso cheddar, servido en piedra y acompañado de moro de lenteja

★ LOMO AL CHIMICHURRI *Sugerido* \$17,00

Lomo fino a la parrilla bañado en nuestra salsa de chimichurri a base de perejil, albahaca y ajo finamente picado en reducción de aceite de oliva, servido en piedra y acompañado de nuestro clásico arroz con choclo.

LOMO CON CHAMPIÑONES \$17,00

Lomo fino a la parrilla bañado en nuestra exquisita salsa de champiñones, acompañada de deliciosas papas artesanales.



Copa de sangría	\$8.50
Copa de vino tinto	\$8.50
<i>De la Casa</i>	
1/2 Botella de vino	\$16.00
<i>De la Casa</i>	
Botella de vino	\$27.00
<i>De la Casa</i>	

★ LOMO AL PESTO *Sugerido* \$18,50

Lomo fino bañado con salsa de albahaca y láminas de queso parmesano, servido en piedra y acompañado de delicioso spaghetti en aceite de oliva.

★ FETTUCINE CON LOMO *Sugerido* \$18,50

Pasta al dente en salsa pesto de la casa, servida con exquisito medallón de lomo fino.

CHURRASCO CRIOLLO \$18,00

Plato típico ecuatoriano con lomo fino, dos huevos fritos, papas fritas y arroz blanco.

BROCHETAS Y MORITO

POLLO O CAMARÓN | \$14,00 LOMO | \$16,00

3 brochetas de lomo, pollo o camarón con vegetales, sobre cama de chifles. Acompañadas de morito clásico de lenteja o morito de frejol negro y tocino.

ROPA VIEJA \$15,00

Tradicional plato cubano a base de carne mechada con pimientos y aceitunas, servido en piedra y acompañado de moro cubano y maduro frito.

★ ARROZ CON MENESTRA *Nuevo* \$15,00

Con lomo fino, pollo o chuleta

Plato típico guayaquileño con moro de lenteja, menestra de fréjol con cuero, patacones con salsa de queso y lomo fino, pollo o chuleta.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



LOMO A LA PIMIENTA

LOMO AL CHIMICHURRI

FETTUCINE CON LOMO



Hamburguesa El Corte Importada

¡La favorita de todos!

\$ 15,00

Nuestra hamburguesa de la casa de 200 gr. de carne importada de USA con queso cheddar, tocino, papas artesanales, cebollas caramelizadas y salsa a su elección.

Salsas: BBQ, filet mignon, queso y blue cheese.



Cerveza Club Verde
\$4.80



Especialidades

Cerdo

★ BONDIOLA A LA MOZZARELLA \$18,00

Fino corte de cerdo, gratinado con queso mozzarella y tocino, acompañado de choclo desgranado y papas artesanales. *Sugerido*

★ MATAMBRE DE CERDO *Nuevo* \$18,00

Delicioso corte de cerdo cocinado durante una hora a fuego lento y terminado en nuestra parrilla con salsa BBQ agridulce de miel y ají molido. Acompañado de clásico moro de lenteja con salsa de queso.

RIBS EN SALSAS \$18,00

Costillas de cerdo marinadas en salsa a su elección: BBQ, BBQ maple o honey mustard acompañadas de maíz dulce, papas artesanales y coleslaw.

Pollo

MILANESA NAPOLITANA \$14,00

Deliciosa pechuga de pollo empanizada cubierta de jamón, queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañada de papas artesanales.

★ FETTUCINE CON POLLO *Sugerido* \$14,00

Fettuccine alfredo servido con deliciosa pechuga de pollo.

★ CORDON BLEU *Sugerido* \$17,00

Exquisitos medallones de pollo empanizados rellenos de jamón y queso mozzarella, bañados en salsa bechamel, acompañados de arroz con choclo y ensalada waldorf.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



Copa de sangría \$8.50
Jarra de sangría 1L \$16.00
Jarra de sangría 2L \$27.00



Copa de vino tinto *De la Casa* \$8.50
1/2 Botella de vino *De la Casa* \$16.00
Botella de vino *De la Casa* \$27.00



BONDIOLA A LA MOZZARELLA



MATAMBRE DE CERDO



FETTUCINE CON POLLO



*Milanesa
Napolitana*

Parrilleros

PARRILLADA (INDIVIDUAL) \$24,00

Lomo, pechuga de pollo y chuleta, acompañado de chorizo, morcilla, arroz con moro, maduro con queso, choclo asado y ensalada fresca.

LOMO PARRILLERO \$22,00

Lomo fino a la parrilla acompañado de arroz con moro, papas chauchas, choclo asado y ensalada fresca.

CHULETA PARRILLERA \$16,00

Dos chuletas a la parrilla acompañadas de arroz con moro, papas chauchas, choclo asado y ensalada fresca.

RIBS PARRILLERAS \$22,00

Costillas de cerdo en salsa BBQ a la parrilla, acompañadas de arroz con choclo criollo, papas fritas, maduro con queso y ensalada fresca.

POLLO PARRILLERO \$16,00

Delicioso pollo a la parrilla servido con arroz con choclo criollo, papas rústicas, maduro con queso y ensalada fresca,

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



Copa de sangría \$8.50
Jarra de sangría 1L \$16.00
Jarra de sangría 2L \$27.00



Copa de vino tinto *De la Casa* \$8.50
1/2 Botella de vino *De la Casa* \$16.00
Botella de vino *De la Casa* \$27.00

P PacifiCard
Historias que vivir



CHULETA PARRILLERA



POLLO PARRILLERO



RIBS PARRILLERAS



*Parrillada
Individual*

Clásicos de El Corte

PARRILLADA EL CORTE (1-2 personas) \$21,00

Lomo, pollo, chuleta de cerdo, chorizo y morcilla, acompañados de dos guarniciones a su elección.

PARRILLADA EL CORTE (2-3 personas) \$39,00

Dos lomos, dos pollos, dos chuletas, tres tipos de chorizo, y una morcilla, acompañados de tres guarniciones a su elección.

LOMO EL CORTE (2-3 personas) \$39,00

450gr. Un clásico de El Corte. Seis medallones de lomo fino a la parrilla, acompañados de tres guarniciones a su elección.

TOURNEDO DE LOMO \$21,00

250 gr. Dos medallones de lomo fino acompañados de una guarnición a su elección.

★ FILET MIGNON *Sugerido* \$22,00

Lomo fino enrollado en tocino bañado en salsa de champiñones, acompañado de una guarnición a su elección.

TOURNEDO Y RIBS \$24,00

Medallón de lomo fino con costillas marinadas en salsa BBQ de la casa, acompañados de una guarnición a su elección.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.

RIBS A LA PARRILLA \$21,00

Costillas de cerdo marinadas en salsa BBQ de la casa, acompañadas de una guarnición a su elección.

BONDIOLA DE CERDO \$18,00

Fino corte de cerdo a la parrilla con grasa en su interior, acompañado de una guarnición a su elección.

★ CARRÉ DE CERDO *Sugerido* \$18,00

Exquisito corte de cerdo de gran sabor, a la parrilla y acompañado de una guarnición a su elección.

PECHUGA DE POLLO \$16,00

Pechuga de pollo seleccionada al grill, acompañada de una guarnición a su elección.

★ POLLO CRIOLLO *Nuevo* \$16,00

Pollo criollo alimentado a base de maíz, con su grasa amarilla y sabor inconfundible. Acompañado de papas artesanales y ensalada criolla de tomate, lechuga y cebolla. *Pechuga o pierna y cadera*

★ PARRILLADA DE VEGETALES *Nuevo* \$16,00

Deliciosos vegetales a la parrilla: Tomates, espárragos, pimientos, cebolla perla, champiñones, zuquini, choclo y maduro pintón.



Copa de sangría	\$8.50
Jarra de sangría 1L	\$16.00
Jarra de sangría 2L	\$27.00



FILET MIGNON



CARRÉ DE CERDO



LOMO EL CORTE



*Parrillada
El Corte*

Pescados & Mariscos

★ SALMÓN A LA PARRILLA *Sugerido* \$22,00

Salmón importado servido con reducción de salsa de soya y ajonjolí, sobre cama de papa majada y brócoli.

ATÚN ROJO A LA PARRILLA \$22,00

Filete de atún rojo de la mejor calidad. Servido con reducción de salsa de soya y ajonjolí, sobre cama de risotto de hongos secos y vegetales.

★ PULPO A LA PARRILLA *Sugerido* \$24,00

Nuestro clásico pulpo a la parrilla en salsa de soya caramelizada, servido en cama de chifles de la casa y acompañado de una guarnición a su elección.

CORVINA A LA PLANCHA \$20,00

Filete de corvina preparada con vino blanco y toques de mostaza. Servida con salsa de alcaparras y acompañado de una guarnición a su elección.

★ CORVINA A LA MARINARA *Sugerido* \$18,00

Filete de corvina a la plancha cubierta de nuestra salsa pomodoro, acompañada de puré, tiernos vegetales al vapor y delicioso arroz pilaf.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



Copa de clericot \$8.50
Copa de vino blanco \$8.50
De la Casa

CORVINA CON CAMARÓN \$24,00

Filete de corvina a la pancha y camarones salteados en vino blanco sobre cama de lechuga fresca. Servidos con salsa golf y acompañados de una guarnición a su elección.

CAMARONES AL AJILLO \$21,00

Deliciosos camarones en salsa de ajo y vino blanco, servidos con risotto frito al pavesano.

★ FETTUCCHINE CON CAMARONES *Nuevo* \$15,00

Fettuccine en salsa alfredo con champiñones, queso parmesano y camarones salteados en vino blanco, acompañado de pan baguette tostado.

★ DORADO A LA CRIOLLA *Nuevo* \$16,00

Tradicional filete de dorado acompañado de arroz blanco, clásicos patacones, ensalada criolla y lechuga.

★ DORADO EN SALSA DE MARISCOS *Nuevo* \$16,00

Delicioso filete de dorado bañado en salsa de mariscos de camarón y calamar. Acompañado de arroz al perejil y patacones crocantes.

★ DORADO EN SALSA DE MANÍ *Nuevo* \$16,00

Delicioso filete de dorado bañado en salsa de maní, acompañado de moro de lenteja con queso criollo y pimientos, servido con patacones crocantes.

★ PARRILLADA DE MARISCOS (PARA 2) *Nuevo* \$33,00

Deliciosa combinación de dorado, camarones, calamares, conchas asadas y pulpo a la parrilla. Acompañado de patacones y vegetales a la parrilla.



ATÚN ROJO A LA PARRILLA



CORVINA A LA MARINARA



FETTUCCHINE CON CAMARONES



*Salmon a la
parrilla*

Guarniciones

PURÉ DE PAPAS \$3,50

Papas majadas con toques de crema de leche y mantequilla.

★ VEGETALES A LA PARRILLA *Sugerido* \$4,00

Vegetales frescos de estación, cebolla, tomate, pimientos, champiñones, zuquini y berenjena.

MORO DE LENTEJA CRIOLLO \$3,50

Tradicional moro de lentejas con queso criollo.

★ ARROZ CON CHOCLO *Sugerido* \$4,50

Maíz dulce o criollo, queso y curry.

★ TOMATES ASADOS *Nuevo* \$3,50

Tomates asados con toques de aceite de oliva, orégano, sal en grano y pimienta.

CHOCLO DESGRANADO CRIOLLO \$4,00

Choclo criollo desgranado bañado en salsa de queso fresco.

ENSALADA CLÁSICA \$3,50

Deliciosa ensalada con lechuga fresca, tomate y cebolla.

ESPÁRRAGOS \$4,50

Gratinados o a la parrilla con sal y aceite de oliva.

★ PAPA EL CORTE *Sugerido* \$4,50

Papa al horno con queso cheddar gratinado, queso parmesano y tocino.

PAPAS FRITAS \$4,50

Papas crocantes al estilo francés.

★ ROSA DE AGUACATE *Nuevo* \$5,00

Delicioso aguacate en láminas sobre finas hojas de lechuga.

★ PATACONES CON QUESO *Sugerido* \$5,00

Rodajas de verde frito servidas con queso criollo.

MORO CON FRÉJOL Y TOCINO \$5,50

Moro de fréjol con queso mozzarella y tocino.

RISOTTO DE HONGOS SECOS \$5,50

Delicioso risotto con champiñones y queso mozzarella.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



PAPA EL CORTE



MORO DE LENTEJA CRIOLLO



VEGETALES A LA PARRILLA

*Tomates
asados*





Cortes Importados

Americano

- ★ **ENTRAÑA *Sugerido*** 200gr. / \$39,00 260gr. / \$52,00

Exquisito corte con grasa fina en el interior, de calidad certified angus beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

- ★ **PICAÑA *Sugerido*** 200gr. / \$26,00 280gr. / \$39,00

Clásico corte brasileiro con grasa exterior, certified angus beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

- ★ **ASADO DE TIRA *Sugerido*** \$47,00

Combinación perfecta de carne de res, hueso y grasa, de calidad certified angus beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

- NEW YORK STRIP** 200gr. / \$31,00 350gr. / \$57,00

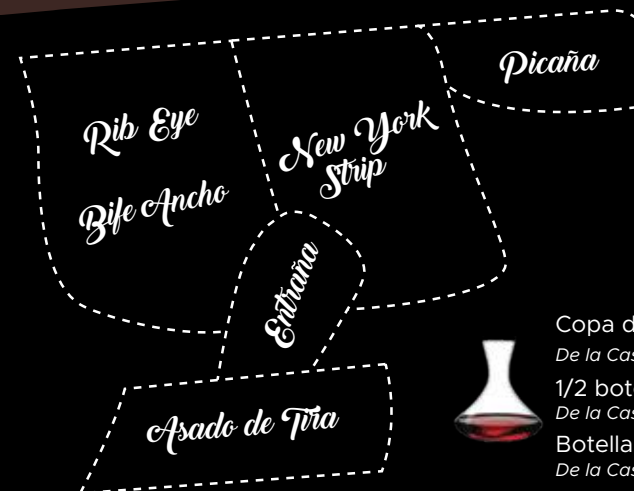
Corte Americano con grasa fina en el exterior, de calidad certified angus beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

- RIB EYE** 200gr. / \$34,00 350gr. / \$52,00

Tradicional Corte Americano con grasa fina en el interior, de calidad certified angus beef. Acompañado de una guarnición a su elección.

- ★ **HAMBURGUESA EL CORTE IMPORTADA** \$15,00

200 gr de carne certified angus beef con queso cheddar, tocino, papas artesanales, cebollas caramelizadas y salsa a su elección. (Salsas: BBQ, filet mignon, queso y blue cheese) *Sugerido*



Copa de vino tinto <i>De la Casa</i>	\$8.50
1/2 botella de vino <i>De la Casa</i>	\$16,00
Botella de vino <i>De la Casa</i>	\$27,00

Uruguayo

- ★ **PICAÑA *Nuevo*** \$32,00

Famoso corte brasileiro con grasa exterior, acompañado de una guarnición a su elección.

- ★ **BIFE ANCHO *Nuevo*** \$32,00

Corte de res con grasa en su interior, acompañado de una guarnición a su elección.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



ASADO DE TIRA



RIB EYE 200gr.



PICAÑA URUGUAYA



*Entraña
280gr*

Postres

CREPE DE DULCE DE LECHE \$6,00

Deliciosos crepes rellenos de dulce de leche, servidos con helado de vainilla y jarabe de chocolate.

★ FLAN DE DULCE DE LECHE *Sugerido* \$6,00

Tradicional dulce elaborado con una base de leche y huevos, cuajado en baño maría caramelizado.

★ VOLCÁN DE CHOCOLATE *Sugerido* \$10,00

Nuestro famoso volcán de fudge de chocolate derretido con helado de vainilla y base de galletas, bañado en salsa de chocolate.

★ TIRAMISÚ *Sugerido* \$8,00

Exquisito postre a base de capas de galleta, queso crema y licor de café.

★ CRUMBLE DE MANZANA *Sugerido* \$8,00

Una especialidad de la casa, manzanas al horno cubiertas con una corteza crujiente, servido con helado de vainilla y jalea de caramelo. ¡Debes de probarlo!

MOUSSE DE CHOCOLATE \$6,00

Deliciosa crema de chocolate suave y espumosa con crema chantilly y nuez.

HIGOS CON MANJAR \$6,00

Tradicionales higos en su almíbar con queso criollo y dulce de leche.

TORTA DE CHOCOLATE

Individual: \$6,00
Para compartir: \$10,00

MUFFIN DE CHOCOLATE KETO \$8,00

Delicioso muffin hecho a base de harina de almendras, cacao al 92%, crema chantilly endulzada con Stevia y almendras.

MOUSSE DE CHOCOLATE KETO \$8,00

Deliciosa crema de chocolate a base de cacao al 92% y trocitos de almendras. Endulzado con Stevia.

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



CREPE DE DULCE DE LECHE



FLAN DE DULCE DE LECHE



TIRAMISÚ

*Crumble de
manzana*



Bebidas



Frias

JUGOS NATURALES	\$4,20
Naranja, piña, sandía, limón, maracuyá y mora	
AGUA NATURAL	\$2,50
GASEOSA EN BOTELLA	\$2,80
AGUA MINERAL	\$3,25
TÉ HELADO	\$2,80

Calientes

CAFÉ AMERICANO	\$3,00
CAFÉ EXPRESO	\$3,00
CORTADITO	\$3,00
CAPPUCCINO	\$3,50
MOCACCINO	\$3,50
CHOCOLATE CALIENTE	\$3,50
CAFÉ DESCAFEINADO	\$5,00
AGUA AROMÁTICA	\$2,00
INFUSIONES NATURALES	\$3,50

Cervezas importadas

STELLA ARTOIS		\$6,00
CORONA EXTRA		\$6,00
BUDWEISER		\$6,00
PERONI		\$6,00
HEINEKEN		\$6,00

Cervezas nacionales

CLUB VERDE		\$4,80
CLUB ROJA		\$4,80
CLUB PLATINO		\$4,80
PILSENER LIGHT		\$4,80
PILSENER		\$4,80
BIELA RESERVA ESPECIAL		\$4,80

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



Licores

COPA DE VINO TINTO <i>De la Casa</i>	\$8,50
1/2 DECANTADOR DE VINO <i>De la Casa</i>	\$16,00
DECANTADOR DE VINO <i>De la Casa</i>	\$27,00
COPA DE VINO BLANCO <i>De la Casa</i>	\$8,50
COPA DE SANGRÍA	\$8,50
JARRA DE SANGRÍA (1LT)	\$16,00
JARRA DE SANGRÍA (2LTS)	\$27,00
COPA DE CLERICOT	\$8,50
JARRA DE CLERICOT (1LT)	\$16,00
COPA DE CHAMPAGNE	\$7,00
MIMOSA	\$6,00

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



VASO DE WHISKY CHIVAS <i>De la Casa</i>	\$9,00
VASO DE WHISKY DEWAR'S <i>12 años</i>	\$9,00
VASO DE WHISKY OLD PARR	\$10,50
VASO DE WHISKY CHIVAS EXTRA	\$10,50
VASO DE WHISKY JOHNNIE	\$12,00
VASO DE WHISKY CHIVAS <i>15 años</i>	\$14,00
VASO DE WHISKY DEWAR'S <i>18 años</i>	\$14,00
VASO DE JOHNNIE GOLD	\$15,00
VASO DE WHISKY CHIVAS <i>18 años</i>	\$19,00
VASO DE RON HAVANA CLUB <i>Dorado 3 años</i>	\$7,00
VASO DE RON BACARDI SILVER	\$7,00
VASO DE RON BACARDI GOLD	\$7,00
VASO DE RON DIPLOMÁTICO <i>Mantuano añejo 8 años</i>	\$9,00
VASO DE RON DIPLOMÁTICO <i>Reserva exclusiva 12 años</i>	\$10,00
COPA DE GIN BEEFEATER	\$8,00
COPA DE GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$10,00
COPA DE GIN STAR OF BOMBAY	\$11,00
VASO DE VODKA ABSOLUT	\$10,00
VASO DE VODKA GREY GOOSE	\$13,00
SHOT DE TEQUILA PATRON SILVER	\$14,00



1/2 DECANTADOR DE VINO

DECANTADOR DE VINO

SANGRÍA

Botellas de vino

Malbec

RESERVADO	\$27,00
LOS CARDOS	\$28,00
TRIVENTO TRIBU	\$40,00
DOÑA PAULA STATE	\$48,00
TRIVENTO RESERVA	\$48,00

Merlot

MAISON CASTEL	\$27,00
RESERVADO	\$27,00
CARMEN	\$27,00
FRONTERA	\$35,00
CASILLERO DEL DIABLO	\$47,00
ERRAZURIZ RESERVA	\$49,00

Carmenere

RESERVADO	\$27,00
CARMEN	\$27,00
MAIPO	\$30,00
CASILLERO DEL DIABLO	\$47,00

Cabernet Sauvignon

MAISON CASTEL	\$27,00
RESERVADO	\$27,00
CARMEN	\$27,00
MAISON CASTEL G. Rsv.	\$39,00
TRIVENTO TRIBU	\$40,00

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.

Rosé

MAISON CASTEL PINOT NOIR ROSÉ	\$34,00
MAISON CASTEL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ	\$43,00

Españoles

ALBALI RESERVA	\$34,00
ALBALI GRAN RESERVA	\$43,00

Franceses

JP CHENET MERLOT	\$29,00
CALVET CABERNET SAUVIGNON	\$29,00
CHATEAU D' ARCINS	\$89,00

Syrah

FRONTERA	\$27,00
ALAMOS	\$39,00
MAISON CASTEL G. Rsv.	\$39,00

Sauvignon Blanc

RESERVADO	\$27,00
CARMEN	\$27,00
MAISON CASTEL	\$27,00

Pinot Noir

MAISON CASTEL	\$27,00
CASILLERO DEL DIABLO	\$47,00

Chardonnay

FRONTERA	\$28,00
----------	---------

Blends

CASILLERO DEL DIABLO RED BLEND	\$47,00
--------------------------------	---------



MAISON
CASTEL
FRANCE

PREMIUM

Malbec

ALTO LAS HORMIGAS	\$51,00
NAVARRO CORREAS C.P.	\$56,00
LUIGI BOSCA	\$70,00
KAIKEN ULTRA	\$78,00
EL ENEMIGO	\$95,00

Merlot

MARQUES .C.C.	\$75,00
---------------	---------

Español

BERONIA CRIANZA	\$52,00
-----------------	---------

Carmenere

MARQUES C.C	\$75,00
-------------	---------

Syrah

LUCA	\$89,00
------	---------

Cabernet Sauvignon

MONTES ALPHA	\$70,00
MARQUES C.C.	\$75,00

1/2 BOTELLA

Malbec

LOS CARDOS	\$23,00
TRAPICHE	\$24,00
ALAMOS	\$25,00
CATENA	\$35,00

Merlot

ERRAZURIZ RESERVA	\$31,00
-------------------	---------

Cabernet Sauvignon

CASILLERO DEL DIABLO	\$28,00
<i>Reserva</i>	

Sauvignon Blanc

CASILLERO DEL DIABLO	\$28,00
<i>Reserva</i>	

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.

*Botellas de
vino*

Botellas

Botellas de Champagne

Brut

PROVETTO	\$21,00
CONCHA Y TORO	\$30,00
CUVÉE GOLD	\$30,00
CUVÉE GOLD 1.5LT	\$45,00

Rosé

PROVETTO	\$21,00
LAMBRUSCO	\$28,00

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.

Botellas de licor

RON HAVANA CLUB <i>Dorado 3 años</i>	\$44,00
RON BACARDI SILVER	\$44,00
RON BACARDI GOLD	\$44,00
RON DIPLOMÁTICO <i>Mantuano añejo 8 años</i>	\$65,00
RON DIPLOMÁTICO <i>Reserva Exclusiva 12 años</i>	\$95,00
RON SANTA TERESA	\$127,00
GIN BEEFEATER	\$55,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$80,00
GIN STAR OF BOMBAY	\$129,00
VODKA ABSOLUT	\$60,00
VODKA GREY GOOSE	\$115,00
TEQUILA PATRÓN SILVER	\$205,00
WHISKY CHIVAS <i>De la Casa</i>	\$105,00
WHISKY DEWAR'S <i>12 años</i>	\$105,00
WHISKY OLD PARR	\$115,00
WHISKY CHIVAS EXTRA	\$115,00
WHISKY JOHNNIE BLACK	\$120,00
WHISKY CHIVAS <i>15 años</i>	\$160,00
WHISKY DEWAR'S <i>18 años</i>	\$160,00
WHISKY JOHNNIE GOLD	\$190,00
WHISKY CHIVAS <i>18 años</i>	\$270,00



Cocteles & bajativos

Cocteles

CUBA LIBRE	\$7,00
GIN TONIC	\$8,00
MARGARITA	\$8,00
MOJITO	\$8,00
SALTAMONTES	\$8,00
MOSCOW MULE	\$8,00
CAIPIRINHA	\$9,00
PIÑA COLADA	\$9,00
VODKA TONIC	\$10,00
DRY MARTINI	\$10,00
BLOODY MARY	\$11,00

Bajativos

LICOR DE MENTA	\$5,00
LIMONCELLO	\$5,00
TIO PEPE	\$5,00
BAILEYS	\$8,00
CAMPARI	\$8,00
AMARETTO DISARONNO	\$9,00
SAMBUCA	\$9,00
COINTREAU	\$10,00
DRAMBUIE	\$12,00
RÉMY MARTIN VSOP	\$14,00

Nuestros precios incluyen IVA y servicio.



MARGARITA



SAMBUCA




AMARETTO DISARONNO


EL CORTE *Móvil* STEAK HOUSE

*¡La experiencia de El Corte va hacia ti!
Servicio de buffet a domicilio*

Cotiza con nosotros:

 (098) 720 8379

 (04) 501 4473

 reservas@elcortesteakhouse.com.ec

— ESTD 1846 —
Dewar's®



EL WHISKY MÁS PREMIADO DE LA HISTORIA



MAISON
CASTEL
· FRANCE ·

*A touch
of France*



Síguenos en:

 /elcortesteakhouse

 @elcortesteakhouse

 **PacifiCard**
Historias que vivir