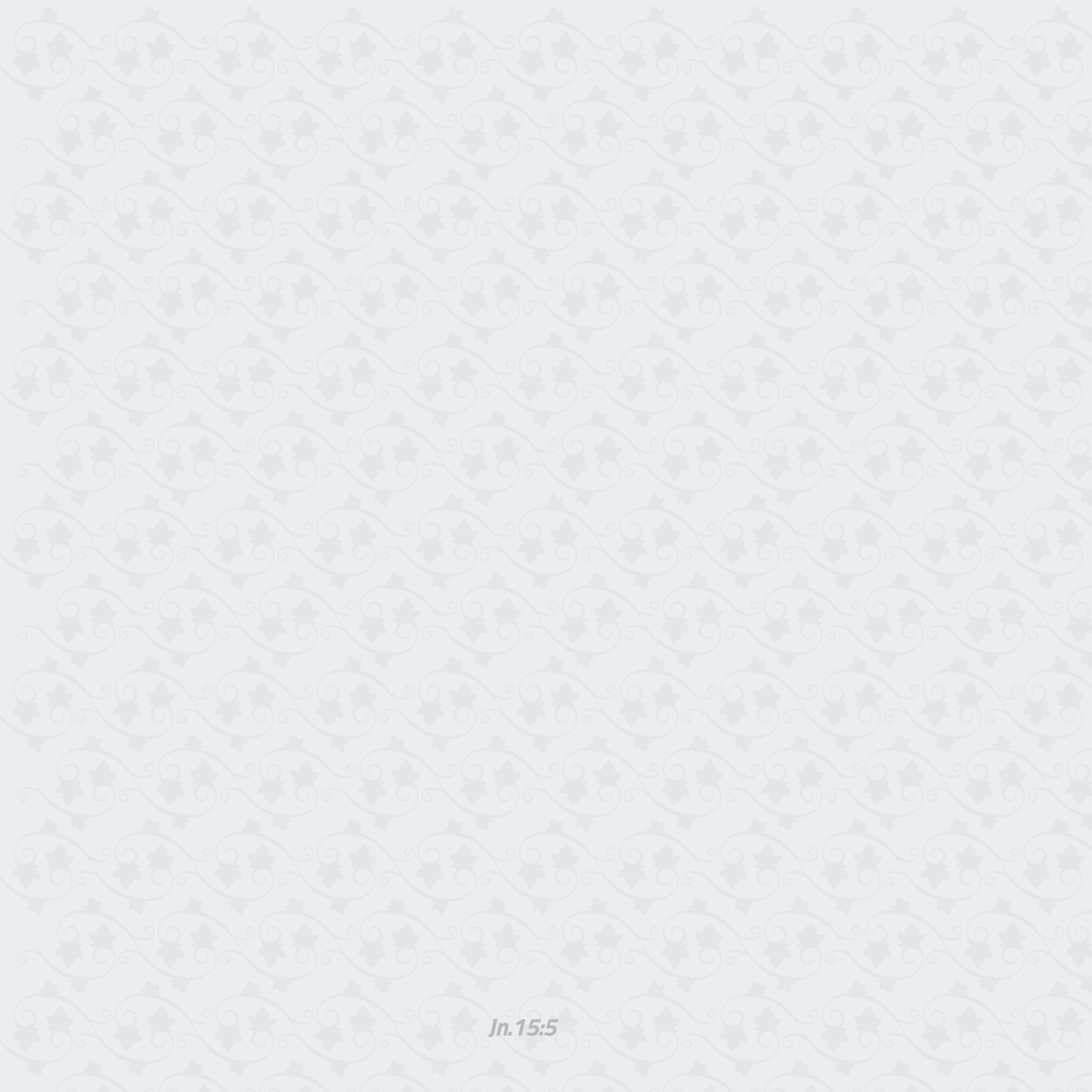


DAVID

RESTAURANTE

ECUADORIAN & INTERNATIONAL CUISINE

Produbanco 
Grupo Promerica



Jn. 15:5

LAVI D

RESTAURANTE

ECUADORIAN & INTERNATIONAL CUISINE

Tu Lugar
EN EL CENTRO HISTÓRICO

WELCOME

ENJOY THE EXPERIENCE

bienvenido



¡Bienvenidos a Quito, la capital más antigua de Sudamérica! Nuestra hermosa ciudad, cuya fundación española se remonta al año 1534, se encuentra a 2,850 metros sobre el nivel del mar y es famosa por su impresionante Centro Histórico, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.



PASIÓN, EXPERIENCIA Y EXCELENCIA
EN CADA DETALLE!

Alergias o intolerancias ? Déjenos
saber / **Allergies or intolerance ? Please**
let us know

 **Pulpo al grill**

Contamos historias gastronómicas, un viaje a nuestras raíces que se transforma en algo auténtico y lleno de sabor. Vive momentos únicos en este espacio maravilloso, que refleja la abundancia y frescura de nuestro Ecuador. Un ambiente vibrante, cálido y moderno, para disfrutar la esencia del hermoso Centro Histórico de Quito.

Disfrútalo con:


Cuesta del Madero
MENDOZA ARGENTINA





LOCRO QUITENO \$8.95
/ CREAMY POTATO SOUP

Plato tradicional de la cocina ecuatoriana, originario de la región de los Andes. Cremosa sopa de papa con queso o cuero reventado. / *A traditional Ecuadorian dish, originating from the Highlands. This creamy potato soup, comes with fresh cheese or crispy pork rinds.*

BANDEJA ECUATORIANA / \$10.95
ECUADORIAN EMPANADAS PLATTER

Disfruta de los sabores de la Costa y Sierra con nuestras empanadas de verde con queso y de morocho con carne molida. / *Enjoy flavors from the Coast and the Sierra, with our typical empanadas (turnovers) of green plantain filled with cheese, and white corn filled with ground beef.*

Ceviches

CEVICHE CAMARÓN \$12.95
/ SHRIMP CEVICHE

Plato típico de la Costa ecuatoriana con un twist de limón, tomate, cebolla paiteña y cilantro. / *Typical delicacy from the Ecuadorian Coast, with a lemon twist, tomato, red onion and coriander.*

CEVICHE PERLA DEL PACIFICO \$16.95
/ PACIFIC PEARL CEVICHE

Déjate sumergir en La Perla de Pacífico con nuestro ceviche de autor, una variedad de mariscos, pulpa de cangrejo, pulpo, camarón y calamar, en una salsa exótica de frutas de nuestro país taxo y tomate de árbol. ¡Atrévete a probarlo! / *Immerse yourself in the Pacific Pearl, our signature Ceviche: a seafood feast including crabmeat, octopus, shrimp and calamari in local exotic fruits sauce (taxo and tree tomato) Dare to try it!*



Ceviche Perla del Pacífico



CEVICHE DE AUTOR \$12.95
/ SIGNATURE CEVICHE



Creación de nuestro Chef, inigualable Ceviche con ingredientes autóctonos del Oriente Ecuatoriano, combinamos jícama, mashua, manzana verde, mix de champiñones, palmito, rábanos, tomate cherry y aguacate, en salsa de maracuyá.
/ A creation of our Chef, unparalleled Ceviche with native ingredients from the Ecuadorian Amazon Rainforest: Yam bean, mashua (andean tubers), green apple, mushroom mix, palm heart, radish, cherry tomatoes and avocado, with passion fruit sauce.

CEVICHE JIPIJAPA \$12.95
/ JIPIJAPA CEVICHE

Ceviche de pesca blanca, un ícono Patrimonial de Jipijapa - Manabí, el toque especial es la pasta de maní con aguacate.
/ White fish ceviche. An ancient heritage from Jipijapa in the coast of Ecuador; its unique touch is peanut paste and avocado.

CEVICHE MIXTO DE \$13.95
CAMARÓN Y JIPIJAPA
/ MIXED CEVICHE

Mixto de camarón y pesca blanca.
/ Combined white fish and shrimp.



Ceviche de Autor

SECO DE CHIVO LA VID

/ LA VID LAMB STEW

\$17.95

Delicado cordero cocinado a fuego lento con nuestra receta La Vid, acompañado de papas al vapor, delicioso arroz amarillo y aguacate. *Delicate lamb tender (La Vid's own recipe), accompanied by steamed potatoes, yellow rice and avocado.*

ENCOCADO O "ENCOCAO"

Plato tradicional de la zona costera de Esmeraldas, propia de la cultura afro ecuatoriana, con leche de coco, leche, ralladura de coco, acompañada de patacones, puré de yuca y ensalada. */ Typical recipe from the afro roots of Esmeraldas in the Ecuadorian coast, made with milk, coconut milk, dried coconut shavings, fried green plantains (patacones), yucca puree and salad.*

Camarón / Shrimp

\$17.95

Corvina / Sea Bass

\$21.95

Proteína Vegetal / Plant Protein

\$17.95



CHURRASCO DE

LOMO FINO DE RES

\$20.95

/ GRILLED BEEF TENDERLOIN "CHURRASCO"

Platillo apetecido por todos los amantes de la "carne con gafas", acompañado de arroz, papas fritas, huevos fritos y aguacate. ¡Un imperdible! */ A latin american classic! A definite must for everyone with a craving for "steak with glasses": fine tenderloin with two fried eggs, white rice, fries and avocado*



Encocao

Especialidades

GASTRONOMÍA
ECUATORIANA

CARIUCHO

Esta receta tradicional de los Andes resalta los sabores auténticos de la región. Proteína a su elección con suave y cremosa salsa de maní, acompañado de arroz, papitas cocinadas y aguacate.
/ This ancient andean recipe brings out authentic regional flavors. Your choice of protein with steamed potatoes in soft, creamy peanut sauce, white rice, lettuce and avocado.

Pechuga de Pollo / *Chicken breast* \$15.95
Lomo fino de res / *Beef tenderloin* \$20.95
Proteína Vegetal / *Plant protein* \$15.95



FRITADA TÍPICA

Platillo emblemático de nuestro país que destaca por su sabor profundo y textura jugosa, acompañado de mote, llapingachos, aguacate y maduro frito. / Ecuadorian emblematic dish that stands out for its deep flavor and juicy texture. Comes with white hominy, potato patties filled with cheese, avocado, and fried sweet plantain.

Cerdo / *pork* \$15.95
Proteína Vegetal / *Plant protein* \$15.95



Fritada Típica

*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS / **PRICES INCLUDE TAXES**

INTERNATIONAL



Para compartir BITES TO SHARE

TABLA MEDITERRÁNEA \$21.95 / MEDITERRANEAN PLATTER

Sabores intensos desde el mediterraneo para gustos exigentes, variedad de quesos de oveja, variedad de embutidos, manzana verde, nueces y aceitunas. / *Intense mediterranean flavors for demanding tastes: a variety of mature sheep cheeses, variety of cured meats, green apple, nuts and olives.*

TRILOGÍA DE CARPACCIO \$16.95 SALMÓN, ATÚN BLANCO Y ROJO / CARPACCIO TRILOGY: SALMON, WHITE AND RED TUNA

Finas láminas acompañadas de alcaparras, queso parmesano, champiñones, aceite de oliva y limón / *Fine slices accompanied with capers, parmesan shavings, mushrooms, dressed in olive oil and lemon.*

CAMARONES Y/O CALAMARES APANADOS / BREADED SHRIMP AND/OR CALAMARI

\$14.95

Su elección de deliciosos camarones y/o calamares con salsa tártara / *Your choice of delicious breaded shrimps and/or calamari with tartar dip.*



 Trilogía de carpaccio
salmón, atún blanco y rojo.

DAVID
RESTAURANTE



 Sopa del Pacífico

Soups & Salads

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DEL PACÍFICO \$13.95 / SOUP OF THE PACIFIC

Aromas del mar en tierra firme, a base de pomodoro con camarón, almejas, mejillones, pesca blanca y calamar acompañado de pan de masa madre. / *Scents of the sea on firm land, a pomodoro base with shrimps, clams, mussels, white fish and calamari accompanied with our unique sourdough bread.*

ENSALADA DE LA CASA \$8.95 / HOUSE SALAD

Variedad de hojas verdes, mango, fresas, queso ricota, aguacate, tomate deshidratado, palmito, pimentón, acompañado de una vinagreta de mango y jengibre. / *Variety of green leaves, mango, strawberry, ricotta cheese, avocado, dehydrated tomatoes, palm hearts, red pepper with mango/ginger vinaigrette*

Con pollo / *With chicken* \$ 9.95
Con camarones / *With shrimps* \$10.95

Appetizers ENTRADAS

CEVICHE SAKISO \$13.95 / SAKISO CEVICHE

Cubos de salmón chileno marinados con soyu, kion y zumo de limón, acompañados de cremoso aguacate y pepino. / *Chilean salmon cubes marinated in soyu, kion and lemon juice, accompanied of creamy avocado and cucumber.*

CARPACCIO DE RES \$12.95 / BEEF CARPACCIO

Láminas de lomo fino de res, alcaparras, láminas de queso parmesano, champiñones, aceite de oliva y limón. / *Finely sliced beef, capers, parmesan shavings, mushrooms, dressed in olive oil and lemon.*

LASAÑA / LASAGNA \$12.95

Deliciosa lasaña de berenjenas y trilogía de hongos (portobello, pino y cayambi) en salsa pomodoro, gratinada con queso gouda, mozzarella y cheddar / *Delicious lasagna of eggplant and mushroom trilogy (portobello, pine and cayambi) in pomodoro sauce, au gratin with gouda, mozzarella and cheddar cheeses.*

ATÚN ENCOSTRADO \$14.95 / CRUSTED RED TUNA

Exquisito atún ecuatoriano encostrado en quinoa, con delicados toques de rábano, aguacate, mermelada de ají, vinagre balsámico y aceite de oliva. / *Exquisite Ecuadorian tuna, crusted in Quinoa with a subtle touch of radish, avocado, chili marmalade, balsamic vinegar and olive oil.*



 Atún encostrado

 Corvina en salsa de mariscos

Specialities

ESPECIALIDADES

DAVID
RESTAURANTE



LOMO FINO DE RES / BEEF TENDERLOIN

Exquisito lomo fino de res, perfectamente sellado para conservar su sabor. Acompañado de crujientes papas fritas y un colorido mix de vegetales salteados al estilo Maillard, brindando un equilibrio perfecto de sabores y aromas / Exquisite beef tenderloin, perfectly seared to preserve its flavor. Served with crispy french fries and a colorful mix of vegetables sautéed Maillard style, creating a perfect balance of flavors and aromas.

Escoge tu salsa favorita: / Select your favorite sauce
Salsa Jack Daniels / JD Bourbon Sauce
Salsa a las Tres Pimientas / Three Peppers Sauce
Salsa Trilogía de Champiñones / Mushroom Trilogy

200 gr.
\$21.95

300 gr.
\$24.95

PINTXO DE LOMO FINO DE RES / BEEF TENDERLOIN KEBAB

Medallones de lomo fino envueltos en crujiente tocino con salsa de champiñones y deliciosas papas chauchas salteadas y vegetales maillard.

/ Tenderloin medallions wrapped in crunchy bacon and mushroom sauce, accompanied by delicious sautéed small potatoes and maillard vegetables.

\$21.95

POLLO EN SALSA CREMOSA DE TOCINO / CHICKEN IN CREAMY BACON SAUCE

Jugosa pechuga en salsa blanca de crujiente tocino, acompañada de papas salteadas y vegetales salteados / Juicy chicken breast fillet in a crunchy bacon white sauce, accompanied by sautéed potatoes and vegetables.

\$16.95

SALMÓN CHILENO AL GRILL / GRILLED CHILEAN SALMON

Acompañado de risotto funghi en salsa rossini y vegetales salteados. / Accompanied by risotto funghi in rossini sauce and sautéed vegetables.

\$24.95

CORVINA EN SALSA DE MARISCOS / SEA BASS IN SEAFOOD SAUCE

\$23.95

Corvina a la plancha en salsa de mariscos, acompañada de puré de yuca, vegetales salteados y quinoa crocante / Grilled seabass fillet, accompanied by yucca purée and sautéed vegetables with crispy quinoa.

LANGOSTINOS / KING PRAWNS

\$27.00

Flambeados al brandy con un toque de ajo y perejil, acompañado de risotto funghi en salsa rossini, espárragos y tomate cherry / Flambéed with brandy, with a touch of garlic and parsley, accompanied by risotto funghi in rossini sauce, asparagus and cherry tomatoes.

CAMARONES AL AJILLO \$17.95 / SHRIMP IN GARLIC SAUCE

Platillo de sabores intensos y bien equilibrados, cocinados a fuego lento en una mezcla de ajo, aceite de oliva, perejil fresco, perfumado con vino blanco y un toque de limón, acompañado de bastones de yuca y ensalada fresca. / A dish of intense and well-balanced flavors, simmered in a mixture of garlic, olive oil, fresh parsley, perfumed with white wine and a touch of lemon, accompanied by yucca sticks and fresh salad.



Salmón chileno al grill



Pasta & Risotto

RISOTTO FRUTTI DI MARE. **\$18.95**
/ RISOTTO WITH SEAFOOD.

RISOTTO FUNGHI EN  **\$14.95**
SALSA ROSSINI
/ RISOTTO FUNGHI IN
ROSSINI SAUCE

SPAGHETTI FRUTTI
DI MARE AL POMODORO **\$18.95**
/ SPAGHETTI WITH SEAFOOD
IN POMODORO SAUCE.

SPAGHETTI CARBONARA **\$14.95**
/ SPAGHETTI IN
CREAMY CARBONARA

SPAGHETTI FUNGHI  **\$14.95**
AL POMODORO
/ SPAGHETTI WITH MUSHROOMS
IN POMODORO SAUCE



 Risotto Frutti di mare.

MENÚ INFANTIL **\$9.95** / KID'S MENU

Spaghetti pomodoro con pollo a la plancha o Pechuguines de pollo crocante con papas / Chicken filet with our spaghetti in pomodoro sauce, or Breaded chicken strips with French fries.

Kids



Travelers Choice



Google Business

ENJOY
THE EXPERIENCE!

Produbanco 
Grupo Promerica

*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS / PRICES INCLUDE TAXES

www.RestauranteLaVidQuito.com



@RestauranteLaVidQuito