MENU

Orígenes
HOTEL & RESTAURANT

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE ZAPALLO AL ESTILO ORÍGENES **$5.900**
Crema de zapallo camote, jengibre y naranja.

CREMA DE LOMBARDA **$5.900**
Crema de repollo morado y peras caramelizadas.

CONSOMÉ DE AVE **$5.800**
Clásico consomé al estilo Orígenes.

TODAS ACOMPAÑADAS DE CRUTONES DE MASA MADRE

ENSALADAS

CÉSAR ESPECIAL **$14.800**
Ensalada especial de pollo y camarones ecuatorianos en clásica salsa césar.

ENSALADA AUSTRAL **$14.500**
Salmón ahumado sobre ensalada de quinoa, tomates encurtidos y dressing de la casa.

ENSALADA OTOÑAL **$13.800**
Ensalada de lentejas confitadas, peras caramelizadas, queso azul y nueces sobre hojas verdes y dressing de mostaza-miel.

PARA COMENZAR

COSTAMAR **$21.990**
Locos en salsa verde y mayo casera.

SABOR COSTEÑO **$32.900**
Ostiones chiferos, camarones ecuatorianos al ajillo y tostadas.

SPICY TUNA **$15.800**
Tartar de atún spicy sobre una base arroz frito y hojas verdes.

PULPO SALTEADO **$18.900**
Pulpo al chimichurri salteado acompañado de papitas rústicas.

TABLA ATACAMEÑA **$30.900**
Cubos de res al pilpil, pollo frito, papas fritas, mozzarella stick, ensalada criolla. Con tostadas y salsa de la casa.

TABLA MARINA **$32.800**
Pulpo salteado, camarones al ajillo, chupe de jaiba y papas fritas. Acompañado de tostadas y salsa de la casa.

PLATOS DE AUTOR

KING BEEF **$17.900**
Clásico lomo a lo pobre al estilo Orígenes.

KRAKEN **$19.600**
Lomo con cubierta de chupe de jaiba sobre papitas rústicas y salsa Emmy.

FILETE LORRAINE **$20.800**
Medallones de filete sobre espinacas y reducción de Merlot, acompañados del clásico quiche Lorraine.

TORTELLINIS BRISA DEL MAR **$18.600**
Tortellinis rellenos con chupe de jaiba y bañados con exquisita salsa de locos en mantequilla.

RISOTTO DE CALABAZA **$17.800**
Suave risotto de zapallo camote, pulpo crocante y aceite de albahaca.

SALMÓN KAB PHAK **$18.700**
Salmón sellado terminado en salsa de camarones ecuatorianos servido sobre verduras al curry thai.

ATÚN ARCOIRIS **$18.800**
Atún sellado con emulsión de palta y tabulé de quinoa, acompañado de milhojas arcoiris.

PROTEÍNAS

LOMO DE RES	$15.900
FILETE DE RES	$16.900
SUPREMA DE AVE	$10.800
SALMÓN	$13.600
ATÚN	$13.900

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ	$2.900
PURÉ	$3.500
PAPAS FRITAS	$3.900
PAPAS RÚSTICAS	$3.900
VERDURAS SALTEADAS	$5.300
VERDURAS THAI	$5.600
ENSALADA MIXTA (4 ingredientes)	$5.300

PIZZAS

CLÁSICA **$14.300**
Jamón colonial, tomate cherry y extra mozzarella.

MARGARITA **$14.100**
Extra mozzarella y albahaca fresca.

DEL VALLE **$15.400**
Queso de cabra, aceitunas, tomate cherry y pesto.

MILLENIAL **$16.200**
Queso cheddar y pepperoni.

VEGETARIANA **$16.300**
Tomate cherry, cebolla morada, aceitunas, pimentón y láminas de palta.

MAESTRA **$17.600**
Mechada de res, cebolla caramelizada, champiñones y cebollín.

IMPERIAL **$17.800**
Jamón serrano, rúcula, encurtido de tomate y queso parmesano.

PLAYA BLANCA **$18.600**
Camarones ecuatorianos al ajillo y pesto.

POLLO BBQ **$18.100**
Pollo en salsa BBQ, extra queso y cebolla crispy.

SÁNDWICH

DELUXE **$12.300**
Smash burger, cheddar, tocino, cebolla caramelizada y mayo casera.

ITALIANA **$11.600**
smash burger, tomate, palta y mayo casera.

CROISSANT MELT **$13.600**
Doble smash burger, queso fundido, cebolla y tocino salteados en bourbon y mayo casera.

BBQ **$12.900**
Pollo, cebolla crispy, tomate encurtido al ajo, cheddar, salsa BBQ y mayo casera.

MECHADA SPICY **$12.900**
Mechada, tomate, lechuga, palta, salsa verde y mayo spicy.

ARRIERA **$13.900**
Smash burger, mozzarella stick, chimichurri, huevo frito y mayo casera.

DEL VALLE **$13.800**
Smash burger, queso de cabra, aceitunas, pesto, tomate y mayo casera.

VEGGY **$11.900**
Hamburguesa de lentejas y quinoa, encurtido de tomate, hojas verdes, palta y mayo casera.

FISH SUPREME **$12.900**
Pescado frito, ensalada criolla y mayo casera.

POSTRES

Orígenes
HOTEL & RESTAURANT

LOS FAVORITOS DE SIEMPRE

DELICIA DE MARACUYÁ — $6.200
Mousse de chocolate blanco con centro de maracuyá, cobertura de chocolate blanco y frutos secos.

LECHE VOLTEADA — $5.800
Clásico postre peruano preparado al exquisito estilo Orígenes.

CHEESECAKE DE LIMÓN Y AMAPOLA — $6.200
Delicioso bizcocho alimonado, cheesecake y trufa de limón terminado con merengue suizo.

CRUMBL COOKIES — $4.900
Exquisito y tibio galletón relleno con dulce de leche y chips de chocolate acompañado de helado de la casa.

COPA DE HELADO — $3.800
Clásica copa de helado. Con 2 sabores a elección.

DELICIAS SIN AZÚCAR

ZERO PECADO — $5.800
Suave y tibio bizcocho de harina de almendras con cremoso cheesecake de frutos rojos y frosting.

SIN CULPAS — $6.400
Exquisito y cremoso cheesecake de frutos rojos sin azúcar y realizado en base a harina de almendras.