



BRATER
HOTELES & TURISMO
GALAPAGOS



Albemarle
GALAPAGOS BOUTIQUE HOTEL
BY BRATER


ISAMAR HOTEL
ISABELA
GALÁPAGOS
Managed by
BRATER S.A.


Isla Isabela • Galápagos
Mi Playa
By Brater


CARTAGO
BEACH FRONT RESTAURANT
BY BRATER

Produbanco 
Grupo Promerica



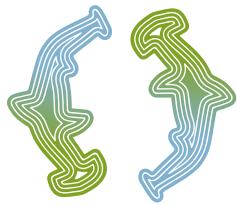
BRATER
HOTELES & TURISMO
GALAPAGOS

**Tailor made Tours and experiences
across Ecuador**



Contact us

BRATER S.A. Puerto Villamil, Isla Isabela, Galápagos - Ecuador
+593 98 767 4608 / +593 99 555 3718
info@darwolf.com / info2@darwolf.com
info@isamarhotelgalapagos.com / info@hotelalbemarle.com / [info@mipplayagalapagos.com](mailto:info@miplayagalapagos.com)



BRATER

HOTELES & TURISMO

GALAPAGOS

Puerto Villamil, Isla Isabela.

Queridos amigos y visitantes,

Bienvenidos a la isla Isabela, en el archipiélago de las islas Galápagos. Nos sentimos muy honrados de poderlos acoger en este espacio único y diferente de todo el planeta.

En Isabela encontrarán ecosistemas únicos, con una mayor biodiversidad, debido a la poca intervención del ser humano en estos espacios naturales. Además, debemos sumar la posición estratégica en la geografía del archipiélago y el gran tamaño de la isla. Isabela es conocida como un símbolo de interacción entre la fauna, la flora y la raza humana. Es como debió ser el planeta Tierra, es como debió evolucionar la civilización. Aquí podrán caminar en paz, sentir la buena energía de los locales y de todos los turistas, y volverse una familia de Isabela. Les invito a descubrir espacios naturales que interactúen con su fauna y flora, siempre respetando el medio ambiente y todo su entorno.

Puerto Villamil, Isla Isabela.

Dear friends and visitors,

Welcome to Isabela Island in the Galápagos islands. We are honored to host you in this unique and different space on the planet.

In Isabela, you will find unique ecosystems with greater biodiversity, thanks to minimal human intervention in these natural spaces. Additionally, we must consider the strategic position in the archipelago's geography and the large size of the island. Isabela is known as a symbol of interaction between fauna, flora, and humanity. It represents how Earth should have been, how civilization should have evolved. Here, you can walk in peace, feel the positive energy from locals and tourists alike, and become a part of the Isabela family. I invite you to discover natural spaces that interact with their fauna and flora, always respecting the environment and its surroundings.

¡Bienvenidos a su Isla Isabela!

Welcome to your Isabela Island!

ANDRÉ OBIOL

Gerente General. Padre de 3 hijos, todos amantes y apasionados por Galápagos, especialmente Isabela, isla que consideran como el paraíso terrenal. Empresario turístico, inmerso en negocios de hoteles, restaurantes, chocolate-rías, pastelerías y panaderías, operación turística, catering social en el Ecuador.

Investigador gastronómico y turístico. Autor de varios libros relacionados con la gastronomía ecuatoriana. Consultor turístico para varios proyectos en el sector privado y el sector público. Siempre cerca del mundo académico como profesor, director de carreras y decano de facultades en varias universidades de gran prestigio. Líder gremial de sectores hoteleros, turísticos y restaurantes a nivel provincial y nacional. Conferencista en varios países de América y Europa. Representante de marcas mundiales de la gastronomía como Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Patisserie, 50 Best Restaurants Awards, entre otras.

General Manager. Father of 3 children, all lovers and enthusiasts of Galápagos, especially Isabela, an island they consider as earthly paradise. Tourism entrepreneur, immersed in businesses such as hotels, restaurants, chocolatiers, bakeries, tourist operations, and social catering in Ecuador.

Gastronomic and tourism researcher. Author of several books related to Ecuadorian gastronomy. Tourism consultant for various projects in the private and public sectors. Always involved in the academic world as a professor, program director, and dean of faculties at various prestigious universities. Advocacy leader for hotel, tourism, and restaurant sectors at the provincial and national levels. Speaker in various countries in America and Europe. Representative of global gastronomy brands such as Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Patisserie, 50 Best Restaurants Awards, among others.





JUAN SERRANO

Inmerso en los encantadores paisajes de Cuenca, en el corazón de Ecuador, surge la historia de Juan Serrano, un aventurero joven. De las calles empedradas de esta ciudad histórica brota un espíritu que encarna la esencia de la pasión por los viajes, el deseo ardiente de explorar y el compromiso de compartir el vibrante tapiz de la vida con personas de todo el mundo.

Con una formación en Ingeniería de Producción y Operaciones, ha desarrollado su carrera en los ámbitos de la administración pública y privada. Gerente experimentado y motivado que aporta valiosa experiencia en la industria y una pasión por la gestión. Su enfoque se orienta hacia resultados, respaldado por un historial probado de colaboración con los miembros del equipo para alcanzar objetivos en entornos de administración financiera, hotelera y culinaria. Posee experiencia en la eficiente gestión de operaciones.

Ha liderado proyectos de vivienda eco amigable en colaboración con la Universidad del Azuay. Además, ocupa el cargo de Presidente en BRATER S.A., donde su enfoque está dirigido a transformar la operación turística mediante la gestión y alquiler de hoteles, así como el respaldo a proyectos de promoción turística en diversas localidades. Actúa como facilitador en procesos hoteleros, promoviendo el buen servicio y la calidad en Ecuador.

Immersioned in the charming landscapes of Cuenca, in the heart of Ecuador, unfolds the tale of Juan Serrano, a young adventurer. From the cobblestone streets of this historic city emanates a spirit that encapsulates the essence of wanderlust—the burning desire to explore—and a commitment to share the vibrant tapestry of life with people from around the world.

With a background in Production and Operations Engineering, he has developed his career in the fields of public and private administration. Experienced and motivated manager who brings valuable industry experience and a passion for management. His approach is results-oriented, backed by a proven track record of collaborating with team members to achieve objectives in financial management, hospitality and culinary environments. Has experience in efficient operations management.

He has led eco-friendly housing projects in collaboration with the University of Azuay. Additionally, he holds the position of President at BRATER S.A., where his focus is aimed at transforming tourism operations through the management and rental of hotels, as well as supporting tourism promotion projects in various locations. He acts as a facilitator in hotel processes, promoting good service and quality in Ecuador.



HOTELES - HOTELS



Albemarle
GALAPAGOS BOUTIQUE HOTEL
BY BRATER

SATISFACE TODAS SUS NECESIDADES

- Puerto Villamil.
- Free Early Check In or Late Check Out*.
- Asesoramiento sobre tours y experiencias.
- Wifi (alta velocidad).
- Área de Piscina.
- Terraza.
- Zona de Desayuno.
- Aire Acondicionado.

CATTERS FOR ALL YOUR HOLIDAY NEEDS

- Puerto Villamil.
- Free Early Check In or Late Check Out*.
- Advice on tours and experiences.
- Wifi (high speed).
- Pool.
- Terrace.
- Breakfast Area.
- Air-conditioning.

Av. Los Jieles S/N y Las Fragatas,
Puerto Villamil, Ecuador

+593 99 555 3718 / +593 98 767 4608

www.hotelalbermarle.com / info@hotelalbermarle.com



UN MEJOR LUGAR PARA DISFRUTAR TU VIDA

- Camas extra cómodas.
- Aire acondicionado.
- Wifi (alta velocidad).
- Baño privado.
- Cafetería / Restaurante.
- Área de balcón con vista a la playa.
- Salones en cubierta junto a la playa.
- Amenidades biodegradables.

A BEST PLACE TO ENJOY YOUR LIFE

- Extra comfortable beds.
- Air Conditioning.
- Wifi (high speed).
- Private bathroom.
- Coffee Shop / Restaurant.
- Balcony area overlooking beach.
- Lounge areas on deck next to the beach.
- Biodegradable Amenities.



El hotel más premiado en la Isla Isabela #1
durante 5 años en Tripadvisor.

The most awarded hotel on Isabela Island #1
for 5 years on Tripadvisor.

Puerto Villamil, Isla Isabela,
Galápagos - Ecuador.

+593 99 555 3718

www.isamarhotelgalapagos.com / info@isamarhotelgalapagos.com





MI PLAYA BEACH FRONT

- Early Check In or Late Check Out*.
- Transporte al aeropuerto/muelle.
- Wifi (alta velocidad).
- Cocina totalmente equipada.
- Amplias áreas sociales.
- Dos apartamentos de lujo.
- Hasta 5 huéspedes en cada unidad.
- Aire acondicionado.
- Kits de baño 100% biodegradables.
- Frente al mar.
- Extras opcionales: Chef a domicilio.
- Desayuno buffet servido en la terraza.

- Early Check In or Late Check Out*.
- Transportation to the airport / pier.
- Wifi (high speed).
- Kitchen fully equipped.
- Large social areas.
- Two luxurious apartments.
- Up to 5 guests in each unit.
- Air conditioner.
- 100% Biodegradable Toilet Kits.
- Oceanfront.
- Optional extras: Chef at home.
- Buffet breakfast served on the terrace.

Isabela, Malecon, Puerto Villamil,
Ecuador

+593 98 767 4608

www.miplayagalapagos.com / info@miplayagalapagos.com



TOURS



BRATER
HOTELES & TURISMO
GALAPAGOS



EXPERIENCIAS A TU ALCANCE

EXPERIENCES WITHIN YOUR REACH

⌚ 2 min.

PARQUE CENTRAL

Embárcate en una visita al corazón del encantador y acogedor pueblo, explorando su animado Parque Central que fusiona la vida local con colores vibrantes.

⌚ 8 min.

CENTRO DE VISITANTES

Sumérgete en el fascinante mundo de las tortugas gigantes de Isabela y profundiza en el conocimiento de su fauna única. Descubre el asombroso proceso de gestación de una tortuga gigante en esta experiencia única, con una contribución de 10 USD por persona.

⌚ 5 min.

FLAMINGO'S Pitt

Adéntrate en un paisaje que parece sacado de otro planeta al explorar el pozo de agua roja con miles de años de formación volcánica. Descubre el lugar donde los flamencos obtienen su característico color en esta experiencia visualmente sorprendente.

⌚ 12 min.

SNORKEL EN CONCHA PERLA

Sumérgete en las aguas cristalinas de Concha Perla y nada en compañía de lobos marinos, tortugas, tiburones, rayas y, si la fortuna te sonríe, incluso con un pingüino de Galápagos. Déjate cautivar por la alucinante transparencia de estas aguas.

⌚ 1 hora

MURO DE LÁGRIMAS

Explora la historia intrigante del Muro de Lágrimas, construido en los años 50 como castigo por los internos de un centro penitenciario. Camina desde este punto hacia el radar, sumergiéndote en la conexión única entre el pasado y el presente.

⌚ 2 min.

CENTRAL PARK

Embark on a visit to the heart of the charming and welcoming town, exploring its lively Central Park that seamlessly blends local life with vibrant colors.

⌚ 8 min.

VISITOR CENTES

Immerse yourself in the fascinating world of Isabela's giant tortoises and deepen your understanding of its unique fauna. Discover the astonishing process of giant tortoise gestation in this unique experience, with a contribution of \$10 USD per person.

⌚ 5 min.

FLAMINGO'S Pitt

Step into a landscape that seems to be from another planet as you explore the red water pool with thousands of years of volcanic formation. Uncover the place where flamingos acquire their distinctive color in this visually stunning experience.

⌚ 12 min.

SNORKELING AT CONCHA PERLA

Plunge into the crystal-clear waters of Concha Perla and swim alongside sea lions, turtles, sharks, rays, and, if luck is on your side, even a Galápagos penguin. Be captivated by the mesmerizing transparency of these waters.

⌚ 1 hour

WALL OF TEARS

Explore the intriguing history of the Wall of Tears, built in the 1950s as a punishment by inmates of a penitentiary. Walk from this point towards the radar, immersing yourself in the unique connection between the past and the present.





AVVENTURA EN EL TOUR DE LOS TÚNELES

ADVENTURE IN THE TUNNELS TOUR

PUENTES DE LAVA

Embárcate en un recorrido que te sumergirá en la experiencia inolvidable de contemplar un paisaje de lava único. Tendrás la oportunidad de explorar el hábitat diverso que alberga una gran variedad de animales, entre ellos piqueros de patas azules, pingüinos, leones marinos y mucho más.

SNORKEL

Adéntrate en el fascinante mundo submarino y acércate a algunas de las criaturas más cautivadoras del océano. Nada junto a majestuosas tortugas marinas deslizándose con gracia por el agua, observa diferentes tipos de rayas y maravíllate con la elegancia y el poder de los tiburones que patrullan el arrecife.

TODO INCLUIDO

Con nuestro servicio todo incluido, que abarca desde deliciosas opciones de alimentación como arroz con camarón o pescado a la plancha, transporte, equipo proporcionado en nuestra operadora y la compañía de un guía experto, garantizamos que disfrutes al máximo de esta emocionante excursión. Consulta disponibilidad de espacios y precios con nuestro equipo de recepción. ¡Te esperamos!

LLEVA CONTIGO - TAKE WITH YOU

- ⌚ Bloqueador Solar - Sunscreen.
- 👓 Gafas - Glasses.
- 🧢 Gorra o Sombrero - Cap or Hat.
- 👟 Zapatos cómodos - Comfortable shoes.

LAVA BRIDGES

Embark on a journey that will immerse you in the unforgettable experience of witnessing a unique lava landscape. You'll have the opportunity to explore the diverse habitat that hosts a wide variety of animals, including blue-footed boobies, penguins, sea lions, and much more.

SNORKELING

Explore the underwater world and get up close to some of the ocean's most fascinating creatures. Swim alongside majestic sea turtles as they glide effortlessly through the water, and watch different types of rays and the grace and power of sharks as they patrol the reef.

ALL INCLUSIVE

With our all-inclusive service, covering delicious dining options such as shrimp or grilled fish with rice, transportation, equipment provided by our operator, and the company of an expert guide, we ensure that you make the most of this exciting excursion. Check availability and prices with our reception team. We look forward to welcoming you!

 Duración -Duration
5 horas -hours





DESCUBRE LA ISLA TORTUGA

DISCOVER TURTLE ISLAND

Embárcate en un tour compartido lleno de emocionantes actividades, que incluyen la pesca de arrastre con caña para capturar atún aleta amarilla, wahoo y otras fascinantes especies pelágicas. Además, disfruta del avistamiento de aves marinas, como gaviotas de cola bifurcada, fragatas, aves tropicales, piqueros de patas azules y muchas otras especies que habitan estas aguas.

SNORKEL

Sumérgete en el mundo submarino y explora la riqueza de vida marina en el sitio. Intenta avistar tiburones martillo, tortugas verdes del Pacífico y varias escuelas de peces de arrecife, creando una experiencia inolvidable.

TODO INCLUIDO

Con nuestro servicio todo incluido, disfruta de una deliciosa alimentación que incluye opciones como arroz con camarón o pescado a la plancha, transporte cómodo, equipo proporcionado en nuestra operadora y la guía experta de nuestro equipo. Estamos aquí para asegurarnos de que aproveches al máximo esta emocionante excursión. Consulta con nuestro equipo para conocer disponibilidad y precios. ¡Ven y disfruta de la Isla Tortuga con nosotros!

LLEVA CONTIGO - TAKE WITH YOU

-  Bloqueador Solar - Sunscreen.
-  Gafas - Glasses.
-  Gorra o Sombrero - Cap or Hat.
-  Zapatos cómodos - Comfortable shoes.

Embark on a shared tour filled with exciting activities, including trolling with a fishing rod to catch yellowfin tuna, wahoo, and other fascinating pelagic species. Additionally, enjoy the sighting of marine birds such as fork-tailed seagulls, frigates, tropical birds, blue-footed boobies, and many other species that inhabit these waters.

SNORKELING

Dive into the underwater world and explore the richness of marine life at the site. Try to spot hammerhead sharks, Pacific green turtles, and various schools of reef fish, creating an unforgettable experience.

ALL INCLUSIVE

With our all-inclusive service, indulge in delicious dining options such as shrimp or grilled fish with rice, comfortable transportation, equipment provided by our operator, and expert guidance from our team. We are here to ensure you make the most of this thrilling excursion. Check with our team for availability and prices. Come and enjoy Turtle Island with us!

 Duración -Duration
4-5 horas -hours





DESCUBRE LAS MINAS DE AZUFRE

DISCOVER THE SULPHUR MINES

Sumérgete en una experiencia única al explorar las fascinantes Minas de Azufre en lo más profundo del cráter del volcán. Adéntrate a pie en esta maravilla natural y observa cómo el volcán cobra vida, transformando toda la zona en un cautivador tono amarillo que promete dejarte completamente impresionado.

CENTRO DE CRIANZA

Embárcate en una caminata alrededor de los corrales de las tortugas terrestres, donde tendrás la oportunidad de observar dos de las cinco especies de tortugas que habitan en la Isla Isabela. Sumérgete en la maravilla de la crianza y conservación de estas especies únicas.

GUÍAS EXPERTOS

Nuestros guías expertos te llevarán en un viaje fascinante para explorar las maravillas de los volcanes y la rica historia de la Isla Isabela. Obtén un entendimiento más profundo de los diversos tipos de volcanes y su clasificación, mientras aprendes sobre la importancia cultural que estos tienen para la gente de las Islas Galápagos.

TODO INCLUIDO

Disfruta de la excursión al máximo con nuestro servicio todo incluido, que abarca transporte cómodo, snacks deliciosos y la guía experta de nuestro equipo. Estamos comprometidos a ofrecerte una experiencia inolvidable y enriquecedora. ¡Consulta con nosotros para conocer disponibilidad y reserva tu aventura a las Minas de Azufre ahora!

LLEVA CONTIGO - TAKE WITH YOU

- ⌚ Bloqueador Solar - Sunscreen.
- 👓 Gafas - Glasses.
- 🧢 Gorra o Sombrero - Cap or Hat.
- 🥾 Zapatos de montaña - Hiking shoes.

- 风控 Rompe vientos - Windrunner.
- 风控 Repelente - Repellent.
- 风控 Cámara - Camera.
- 风控 1 litro de agua - 1 liter of water.

Duración -Duration
5 horas -hours





CAMINATA EN SIERRA NEGRA Y VOLCÁN CHICO A 1100 MSNM - HIKING ON SIERRA NEGRA AND VOLCÁN CHICO AT 1100 METERS ABOVE SEA LEVEL

Embárcate en una apasionante caminata alrededor del imponente volcán Sierra Negra, cuya caldera de 35 km lo posiciona entre las cinco calderas más grandes con actividad volcánica. Revive la historia de sus últimas erupciones en 2005, donde la lava fluía dentro de la caldera, y en 2018, cuando se deslizó hacia el lado norte, creando un nuevo campo de lava. Al llegar a la fisura conocida como Volcán Chico, te maravillarás con los conos parásitos que adornan el paisaje, ofreciendo vistas panorámicas de las islas cercanas de nuestro archipiélago.

GUÍAS EXPERTOS

Nuestros guías expertos te sumergirán en la riqueza geológica de las islas, compartiendo conocimientos sobre formaciones rocosas, placas tectónicas y la diversidad de volcanes presentes en esta maravillosa región. Cada paso será una oportunidad para aprender y apreciar la fascinante historia natural que rodea Sierra Negra y Volcán Chico.

TODO INCLUIDO

Disfruta de esta excursión al máximo con nuestro servicio todo incluido. Ofrecemos transporte cómodo, deliciosos snacks y la guía experta de nuestro equipo, todo cuidadosamente planificado para que vivas una experiencia inolvidable explorando la grandeza de Sierra Negra y Volcán Chico. ¡Asegura tu lugar y únete a nosotros en esta emocionante aventura geológica!

LLEVA CONTIGO - TAKE WITH YOU

- Bloqueador Solar - Sunscreen.
- Gafas - Glasses.
- Gorra o Sombrero - Cap or Hat.
- Zapatos de montaña - Hiking shoes.
- Rompe vientos - Windrunner.
- Repelente - Repellent.
- Cámara - Camera.
- 1 litro de agua - 1 liter of water.

Embark on a thrilling hike around the imposing Sierra Negra volcano, whose 35 km caldera ranks it among the five largest calderas with volcanic activity. Relive the history of its recent eruptions in 2005, where lava flowed within the caldera, and in 2018, when it slid to the north side, creating a new lava field. Upon reaching the fissure known as Volcán Chico, you will be amazed by the parasitic cones that adorn the landscape, offering panoramic views of the nearby islands in our archipelago

EXPERT GUIDES

Our expert guides will immerse you in the geological richness of the islands, sharing knowledge about rock formations, tectonic plates, and the diversity of volcanoes present in this wonderful region. Every step will be an opportunity to learn and appreciate the fascinating natural history surrounding Sierra Negra and Volcán Chico.

ALL INCLUSIVE

Enjoy this excursion to the fullest with our all-inclusive service. We provide comfortable transportation, delicious snacks, and the expert guidance of our team, all carefully planned for you to have an unforgettable experience exploring the grandeur of Sierra Negra and Volcán Chico. Secure your spot and join us on this exciting geological adventure!

Duración -Duration
6-7 horas -hours





AVVENTURA ÚNICA DE KAYAK

UNIQUE KAYAKING ADVENTURE

DESCUBRE LA FAUNA

Sumérgete en el fascinante ecosistema de las Islas Galápagos mientras exploras la vida marina desde la comodidad de tu kayak. Observa de cerca una amplia variedad de animales, desde los adorables pingüinos de Galápagos hasta los juguetones lobos marinos, piqueiros de patas azules e intrépidas iguanas. Esta experiencia única te conectará íntimamente con la increíble biodiversidad que las Galápagos tienen para ofrecer.

SNORKEL

Sumérgete en las aguas cristalinas de Concha Perla y descubre un mundo subacuático lleno de maravillas. Con el snorkel, tendrás la oportunidad de observar de cerca especies de peces coloridos, majestuosas mantarrayas y tiburones en su hábitat natural. La claridad y la riqueza de la vida marina te sumergirán en un universo acuático único.

TODO INCLUIDO

Disfruta al máximo de esta excursión con nuestro servicio todo incluido. Ofrecemos transporte cómodo, equipo de calidad y la guía experta de nuestro equipo. Cada detalle está cuidadosamente planificado para que te sumerjas en esta aventura acuática de manera inolvidable. ¡Reserva ahora y vive una experiencia única en las Islas Galápagos!

LLEVA CONTIGO - TAKE WITH YOU

- Bloqueador Solar - Sunscreen.
- Gafas - Glasses.
- Gorra o Sombrero - Cap or Hat.

- Zapatos de montaña - Hiking shoes.
- 1 litro de agua -1 liter of water.

Duración -Duration
2-3 horas -hours





EXPLORA LAS TINTORERAS

EXPLORE TINTORERAS

OBSERVA LA FAUNA

Embárcate en una experiencia inigualable al disfrutar de un recorrido en bote por la costa de la hermosa bahía de la Isla Isabela. Descubre los ecosistemas únicos de las Islas Galápagos mientras observas especies extraordinarias como los pingüinos de Galápagos, piqueros de patas azules, lobos marinos, tortugas marinas y mucho más.

SNORKEL

Sumérgete en las Aguas Cristalinas con el Snorkel. Comparte un ambiente íntimo entre el ser humano y las asombrosas especies marinas que habitan en estas aguas cristalinas. En este entorno natural, podrás observar de cerca y en su hábitat natural a peces cirujanos, peces loros, coloridas variedades de estrellas de mar, tortugas marinas, tiburones de arrecife y mantarrayas. Una experiencia de snorkel que te sumergirá en la riqueza de la vida marina de las Islas Galápagos.

TODO INCLUIDO

Con nuestro servicio todo incluido, te ofrecemos transporte cómodo, equipo de snorkel de calidad y la guía experta de nuestro equipo, todo cuidadosamente planificado para que disfrutes al máximo de esta emocionante excursión. Vive la aventura de las Tintoreras con nosotros y déjate sorprender por la magia de la fauna marina de las Islas Galápagos. ¡Consulta con nosotros para conocer disponibilidad y asegura tu plaza en esta experiencia única!

LLEVA CONTIGO - TAKE WITH YOU

- ⌚ Bloqueador Solar - Sunscreen.
- 👓 Gafas - Glasses.
- 🧢 Gorra o Sombrero - Cap or Hat.
- 👞 Zapatos cómodos - Comfortable shoes.

WATCH THE WILDLIFE

Embark on an unparalleled experience as you enjoy a boat tour along the coast of the beautiful bay of Isabela Island. Discover the unique ecosystems of the Galápagos Islands while observing extraordinary species such as Galápagos penguins, blue-footed boobies, sea lions, sea turtles, and much more.

SNORKELING

Dive into Crystal Clear Waters with Snorkeling. Share an intimate environment between humans and the amazing marine species inhabiting these crystal-clear waters. In this natural setting, you can closely observe surgeonfish, parrotfish, colorful varieties of starfish, sea turtles, reef sharks, and manta rays in their natural habitat. A snorkeling experience that will immerse you in the richness of marine life in the Galápagos Islands.

ALL INCLUSIVE

With our all-inclusive service, we offer you comfortable transportation, quality snorkeling equipment, and expert guidance from our team, all carefully planned for you to make the most of this exciting excursion. Live the adventure of Tintoreras with us and be amazed by the magic of the marine fauna of the Galápagos Islands. Check with us for availability and secure your spot in this unique experience!

Duración -Duration
2-3 horas -hours



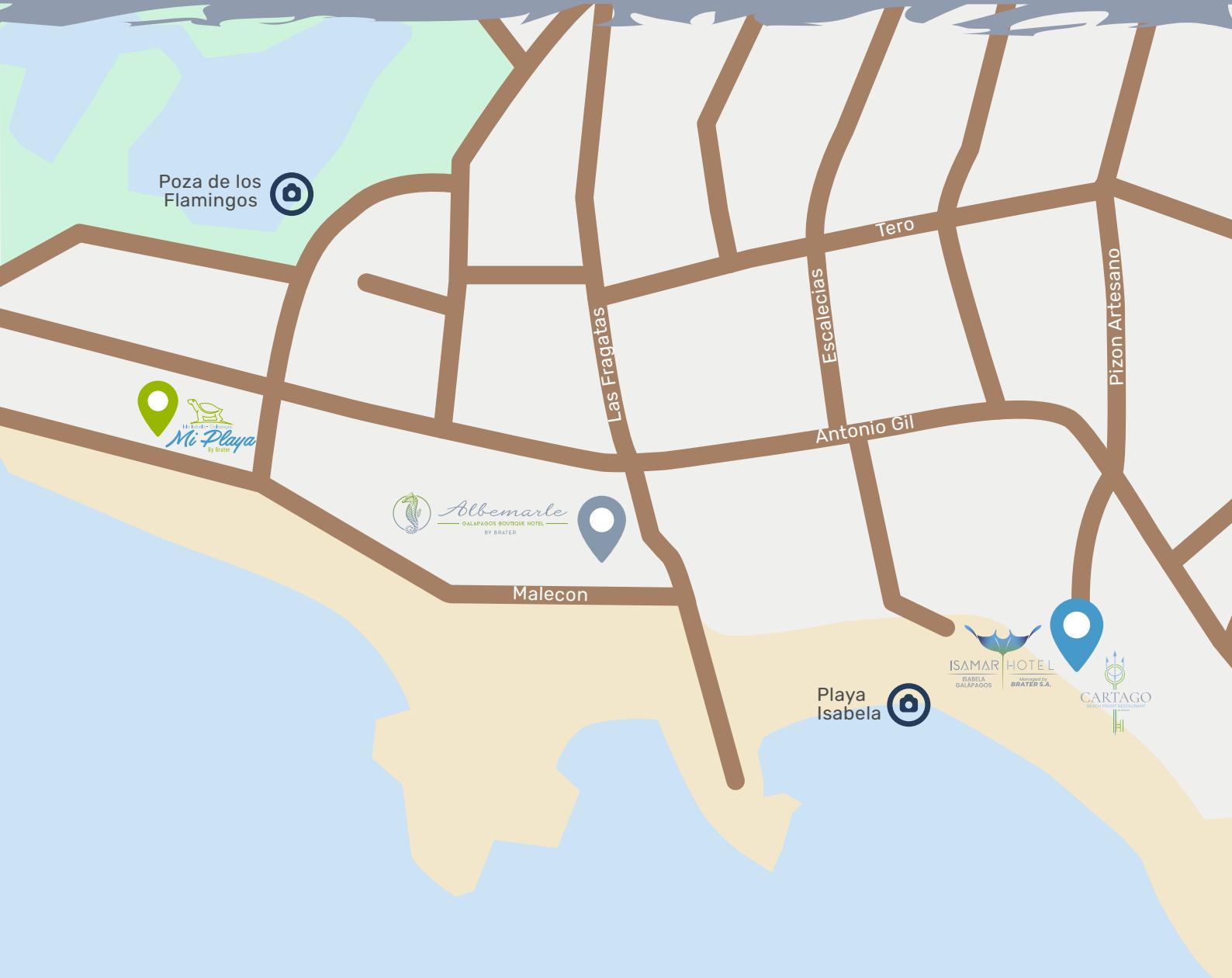


CARTAGO

BEACH FRONT RESTAURANT

BY BRATER





DIRECCIÓN - ADDRESS

AV CONOCARPUS, ESCALECIAS, PUERTO
VILLAMIL 200103 | 22RP+QC PUERTO VILLAMIL

MENÚ



CARTAGO
BEACH FRONT RESTAURANT





ENTRADAS -APPETIZER

ENTRADAS - APPETIZER

TARTAR DE ATÚN - TUNA TARTAR

Sumérgete en una explosión de sabores con nuestro tartar de atún, preparado con la frescura del pescado, ajonjolí, cebolla, pimiento, aceituna, aceite de ajonjolí, salsa de soya, y presentado con pan tostado.

Immerse yourself in an explosion of flavors with our tuna tartare, crafted with fresh fish, sesame seeds, onion, bell pepper, olives, sesame oil, soy sauce, and served with toasted bread.

\$11⁰⁰

BROCHETA DE CAMARÓN - SHRIMP SKEWER

Descubre la perfección en cada bocado con nuestra brocheta de camarón, acompañada de papas fritas o patacón, una combinación irresistible.

Embark on a journey of perfection with our shrimp skewer, served alongside crispy French fries or plantain, creating an irresistible combination.

\$10⁰⁰

DEDITOS DE PESCADO - FISH FINGERS

Sumérgete en la exquisitez de nuestros deditos de pescado, preparados con pescado blanco, ensalada fresca y acompañados de papas o patacones.

Immerse yourself in the deliciousness of our fish fingers, crafted with white fish, fresh salad, and served with your choice of potatoes or plantains.

\$13⁰⁰

CALAMAR FRITO - FRIED CALAMARI

Disfruta de una experiencia única con nuestro calamar frito, servido con ensalada y tu elección de papas fritas o patacones.

Enjoy a unique experience with our fried calamari, served with salad and your choice of French fries or plantains.

\$13⁰⁰

PULPO AL OLIVO - OCTOPUS IN OLIVE SAUCE

Deléitate con nuestro exquisito pulpo al olivo, preparado con pulpo local, una suave mayonesa de aceituna negra y servido con papas laminadas al romero.

Indulge in our exquisite olive octopus, crafted with local octopus, a smooth black olive mayonnaise, and served with rosemary-laminated potatoes.

\$16⁰⁰



CEVICHES

CEVICHE DE CAMARÓN - SHRIMP CEVICHE

\$18⁰⁰

Embárcate en una experiencia culinaria inigualable con nuestro Ceviche de Camarón. Déjate seducir por la frescura de los camarones ecuatorianos, perfectamente combinados con vibrantes vegetales orgánicos de nuestra isla. Un festín de sabores que captura la esencia del mar en cada bocado.

Embark on an unparalleled culinary experience with our Shrimp Ceviche. Let yourself be captivated by the freshness of Ecuadorian shrimp, perfectly combined with vibrant organic vegetables from our island. A feast of flavors that captures the essence of the sea in every bite. Immerse yourself in this delightful culinary adventure!

CEVICHE DE PESCADO - FISH CEVICHE

\$16⁰⁰

Experimenta la explosión de sabores en nuestro ceviche de pescado, preparado con pescado fresco, chifle o patacón, hierbita, limón, pimiento, sal y pimienta.

Experience the burst of flavors in our fish ceviche, prepared with fresh fish, plantains (chifle or patacón), herbs, lime, peppers, salt, and pepper.

CEVICHE BLANCO DE PESCADO - FISH CEVICHE BLANCO

\$18⁰⁰

Disfruta de la suavidad de nuestro ceviche blanco de pescado, con una combinación perfecta de pescado, cebolla, leche de coco, hierbita, limón, y acompañado de patacón o chifle.

Enjoy the smoothness of our white fish ceviche, with a perfect combination of fish, onion, coconut milk, herbs, lime, and accompanied by plantains (patacón) or green bananas (chifle).

CEVICHE PERUANO - CLASSIC PERUVIAN CEVICHE

\$18⁰⁰

Embárcate en un viaje de sabores con nuestro ceviche peruano clásico, elaborado con pescado, camarón, cebolla, leche de tigre, choclo dulce, camote y hierbita.

Embark on a journey of flavors with our classic Peruvian ceviche, made with fish, shrimp, onion, tiger's milk, sweet corn, sweet potato, and herbs.

CEVICHE MIXTO - FRUTTI DI MARE CEVICHE

\$23⁰⁰

Déjate llevar por una sinfonía de sabores con nuestro Ceviche Mixto, que incluye pescado, pulpo, camarones, tomate, cebolla, pimiento, cilantro, limón, sal y una opcional pasta de maní.

Indulge in a symphony of flavors with our Ceviche Mixto, featuring fish, octopus, shrimp, tomato, onion, bell pepper, coriander, lime, salt, and an optional peanut paste.



SOPAS - SOUPS

ENSUMACADO DE MARISCOS - ECUADORIAN SEAFOOD SOUP

Disfruta de nuestro Ensumacado de Mariscos, con langostinos, calamares, pulpo, pescado, coco, hierbas de la casa, maní, sal y pimienta.

Delight in our Ensumacado de Mariscos, featuring shrimp, squids, octopus, fish, coconut, house herbs, peanuts, salt, and pepper.

SOPA DE POLLO - CHICKEN SOUP

Disfruta de la reconfortante Sopa de Pollo, elaborada con pollo, papas, fideos, pimiento, cebolla, hierbita, apio, ajo y cebolla blanca.

Relish the comforting Chicken Soup, made with chicken, potatoes, noodles, bell pepper, onion, coriander, celery, garlic, and white onion.

VICHE DE PESCADO - SPECIAL FISH VICHE

Experimenta los sabores intensos de nuestro Especial Viche de Pescado, preparado con pescado, maní, yuca, plátanos maduros, choclos y diversas verduras.

Experience the rich flavors of our Special Fish Viche, prepared with fish, peanuts, cassava, ripe plantains, corn, and various vegetables.

SOPA DE MARISCOS - SEAFOOD SOUP

Sumérgete en la Sopa de Mariscos, que presenta pescado, pulpo, camarón, calamar en una base de plátano verde.

Dive into the Seafood Soup, showcasing fish, octopus, shrimp, calamari with a base of green plantain.

SOPA DE CAMARÓN - SHRIMP SOUP

Disfruta la deliciosa combinación de fideos, zanahorias, papas y camarones. Savor the delightful combination of noodles, carrots, potatoes, and shrimp.

ENSALADAS - SALADS

CAPPRESSE - CAPPRESSE

Experimenta una delicia culinaria única con nuestra ensalada Cappresse, que combina albahaca, tomate, queso mozzarella, aceite de oliva, pesto, sal y pimienta.

Experience a unique culinary delight with our Cappresse salad, blending basil, tomato, mozzarella, olive oil, pesto, salt, and pepper.

\$25⁰⁰

\$14⁰⁰

\$16⁰⁰

\$20⁰⁰

\$18⁰⁰

\$10⁰⁰

ENSALADA DEL JARDÍN DE LA CASA -CARTAGO GARDEN SALAD

\$8⁹⁹

Disfruta de una refrescante Ensalada del Huerto Cartago con tomate, lechuga, queso fresco local, pepinillos, aceitunas marinadas y aderezo de la casa.

Enjoy a refreshing Cartago Garden Salad with tomato, lettuce, fresh local cheese, pickles, marinated olives, and house dressing.

ENSALADA DE GARBANZO - CHEEK PEA SALAD

\$12⁰⁰

Disfruta de la combinación de garbanzos, frutas de temporada, pimientos asados marinados en finas hierbas, aceite de oliva, camarones o pollo a la parrilla, pepinos encurtidos, maracuyá y aderezo balsámico.

Savor the combination of chickpeas, seasonal fruits, roasted peppers marinated in fine herbs, olive oil, grilled shrimp or chicken, pickled cucumbers, passion fruit, and balsamic dressing.

APANADOS - BREADED

CHICHARRONES DE MARISCOS (3 PERSONAS)

\$45⁰⁰

BREADED SEAFOOD (SERVES 3)

Déjate llevar por nuestro plato de Mariscos Empanizados para tres personas, que incluye pulpo, camarones, pescado, calamar empanizados en harina de maíz y trigo, acompañado de salsa tártara y salsa golf, con trazas de mostaza y ajo.

Indulge in our Breaded Seafood platter for three, featuring octopus, shrimp, fish, squid breaded in corn and wheat flour, served with tartar sauce, golf sauce, containing traces of mustard and garlic.

WAHOO APANADO - BREADED WAHOO FISH

\$15⁰⁰

Disfruta de nuestro Pescado Empanizado, servido con ensalada fresca y puré de papa.

Enjoy our Breaded Fish, served with a fresh salad and mashed potatoes.

MILANESA DE POLLO - TEMPURA CHICKEN

\$15⁰⁰

Disfruta de nuestro delicioso pollo tempurizado, servido de ensalada fresca y pure de patatas.

Savor our Tempura Chicken, served with a fresh salad and mashed potatoes.

CAMARÓN APANADO - BREADED SHRIMPS

\$15⁰⁰

Servido con nuestra ensalada de la casa y papas fritas .

Comes with our local salad and French fries.





PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES



CARNES - MEAT



LOMO DE RES, VINO - BEEF LOIN, WINE

Lomo de res en salsa de vino tinto o pimienta, acompañado de papas fritas y ensalada.

\$22⁰⁰

Beef loin in red wine or three peppers sauce, served with French fries and salad.

LOMO DE RES, VINO BLANCO, HONGOS Y TOCINO BEEF LOIN, WHITE WINE, MUSHROOMS AND BACON

\$24⁰⁰

Lomo de res en salsa de hongos y tocino, acompañado de papas al horno y ensalada.

Beef loin in mushrooms and bacon sauce, served with baked potatoes and salad.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ PORK RIBS IN BBQ SAUCE

\$24⁰⁰

Costillas de cerdo en salsa BBQ de la casa, acompañado de puré de papa y ensalada.

Pork ribs in our homemade BBQ sauce, served with mashed potatoes and salad.

A LA PLANCHA - GRILLED

POLLO A LA PLANCHA - GRILLED CHICKEN

\$15⁰⁰

Pechuga de pollo, pure de papa, ensalada de la casa.

Chicken, mashed potatoes, salad.





PULPO AL GRILL - GRILLED OCTOPUS

Pulpo al grill combinado con papas laminadas y una deliciosa ensalada con nuestro aderezo especial.

Grilled octopus with laminated potatoes served with salad and our dressing.

\$17⁰⁰

PESCADO A LA PLANCHA - GRILLED FISH

Atún a la plancha servido con ensalada de la casa más patacones o papa fritas.

Grilled fish served with our house salad, accompanied by either fried green plantains (patacones) or French fries.

\$17⁰⁰

CAMARONES A LA PLANCHA - GRILLED SHRIMPS

Camarones marinados a la plancha, con papa frita y ensalada.

Grilled marinated shrimps served with French fries and salad.

\$17⁰⁰

**PUEDES AGREGAR TU
SALSA POR SOLO \$4.00
YOU CAN ADD YOUR
SAUCE FOR ONLY \$4.00**

Salsa de Hongos y tocino - Mushrooms and bacon sauce

Salsa de coco - Coconut sauce

Salsa al ajillo - Garlic Sauce

Salsa de Chimichurri - Chimichurri sauce

PASTAS - SPAGHETTIS

ESPAQUETI FRUTI DI MARE - SPAGUETTI FRUTI DI MARE

Pasta, pescado, pulpo, calamares, camarones, salsa pomodoro.

Noodles, Octopus, calamari, shrimps, pomodoro sauce.

\$24⁵⁰



ESPAQUETI CON SALSA BLANCA CREMOSA WHITE SAUCE SPAGUETTI

Pasta, pescado, pulpo, calamares, camarones salsa blanca en base a vino.

Noodles, octopus, calamari, shrimps and white wine sauce.

\$24⁵⁰

ESPAQUETTI A LA BOLOGNESE - BOLOGNESE SPAGUETTI

Pasta, carne molida, salsa pomodoro.

Noodles, beef, pomodoro sauce.

\$18⁰⁰

ESPAQUETTI AL PESTO - PESTO SAUCE SPAGHETTI

Salsa pesto, fideos, Almendras, aceite de olivo, queso parmesano.

Pesto sauce, noddles, almonds, olive oil, parmesan cheese.

\$18⁰⁰

ARROCES - RICE

RISOTTO DE HONGOS - MUSHROOM SYMPHONY RISOTTO

Deléitate con nuestro exquisito Risotto de hongos, una melodía de sabores donde el arroz se mezcla armoniosamente con hongos frescos, queso selecto, un toque de vino y una caricia de crema de leche.

Savor the exquisite Mushroom Risotto, a symphony of flavors where the rice harmoniously blends with fresh mushrooms, select cheese, a touch of wine, and a caress of cream.

\$20⁰⁰



RISOTTO DE MARISCOS - SEAFOOD EXTRAVAGANZA RISOTTO

Embárcate en una experiencia culinaria única con nuestro Risotto de mariscos, donde camarones jugosos, calamares tiernos y pulpo suculento se mezclan con arroz de la más alta calidad. Todo esto bañado en una suave crema de leche y rematado con un toque de queso, creando una sinfonía de sabores que deleitará tu paladar.

Embark on a unique culinary journey with our Seafood Extravaganza Risotto, where succulent shrimp, tender calamari, and luscious octopus mingle with the finest quality rice. All bathed in a velvety cream and topped with a touch of cheese, creating a symphony of flavors that will delight your palate.

\$24⁰⁰

ARROZ MARINERO - SAVOR THE SEA DELIGHT

\$22⁰⁰

Embárcate en una experiencia culinaria inolvidable con nuestro Arroz Marinero, donde el arroz oriental se combina armoniosamente con jugosos camarones, pulpo tierno, calamares frescos, y una mezcla vibrante de pimientos y cebollas. Cada bocado es una explosión de sabores marinos que te transportará directamente a la costa. Disfruta de este plato exquisito que captura la esencia del mar en cada grano de arroz.

Embark on an unforgettable culinary experience with our Seafood Rice, where oriental rice harmoniously combines with juicy shrimps, tender octopus, fresh calamari, and a vibrant mix of peppers and onions. Each bite is an explosion of marine flavors that will transport you straight to the coast. Enjoy this exquisite dish that captures the essence of the sea in every grain of rice.

ARROZ CON CAMARÓN - SHRIMP-INFUSED DELIGHT

\$18⁰⁰

Sumérgete en una experiencia gastronómica única con nuestro Arroz con Camarón, un plato emblemático de la cocina ecuatoriana. Disfruta de la armoniosa fusión de arroz salteado con camarones frescos y verduras finamente cortadas. Cada bocado es una explosión de sabores que celebra la riqueza culinaria de Ecuador. Deleita tu paladar con este exquisito plato que captura la esencia de la costa en cada grano de arroz.

Dive into a unique gastronomic experience with our Arroz con Camarón, an emblematic dish of Ecuadorian cuisine. Enjoy the harmonious fusion of sautéed rice with fresh shrimp and finely cut vegetables. Each bite is an explosion of flavors that celebrates the culinary richness of Ecuador. Delight your palate with this exquisite dish that captures the essence of the coast in every grain of rice.



DEL MUNDO - GLOBAL DELIGHTS

\$45⁰⁰

Disfruta de una experiencia culinaria internacional con nuestro Del Mundo, una exquisita selección que te transportará a través de sabores únicos. Deléitate con alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, palitos de queso mozzarella, dedos de pescado apanados, papas fritas y crudité de verduras frescas. Este plato fusiona lo mejor de diversas cocinas para ofrecerte una experiencia gastronómica sin fronteras. Sumérgete en este festín global que celebra la diversidad de los sabores del mundo.

Enjoy an international culinary experience with our Del Mundo, an exquisite selection that will transport you through unique flavors. Indulge in chicken wings bathed in BBQ sauce, mozzarella sticks, breaded fish fingers, French fries, and a fresh vegetable crudité. This dish brings together the best from various cuisines to offer you a borderless gastronomic experience. Immerse yourself in this global feast that celebrates the diversity of world flavors.

TACO DE POLLO Y TOCINO - GRILLED CHICKEN AND BACON WRAP

\$12⁰⁰

Sumérgete en una explosión de sabores con nuestro Taco de pollo y tocino. Preparado con jugoso pollo a la plancha, lechuga fresca, tomate jugoso, y nuestra deliciosa salsa de ajo, este wrap es una experiencia que deleitará tu paladar. La combinación perfecta de ingredientes se envuelve en una suave tortilla para ofrecerte una opción deliciosa y satisfactoria. ¡Una elección que nunca pasará desapercibida!

Dive into a burst of flavors with our Chicken and Bacon Wrap. Crafted with juicy grilled chicken, fresh lettuce, ripe tomato, and our delicious garlic sauce, this wrap is an experience that will tantalize your taste buds. The perfect combination of ingredients is folded into a soft tortilla to provide you with a delicious and satisfying option. A choice that will never go unnoticed!

PAPILLOTE DE PESCADO - FISH IN PAPILLOTE

\$14⁰⁰

Déjate cautivar por nuestro Papillote de pescado, una deliciosa combinación de bacalao fresco, tomate jugoso, vino blanco aromático y papas al vapor. Este plátilllo es cocinado a la perfección en su propio paquete, conservando todos los sabores y aromas para brindarte una experiencia culinaria excepcional. Una opción que resalta la frescura y calidad de los ingredientes, garantizando un festín para tu paladar.

Let yourself be captivated by our Fish in Papillote, a delightful combination of fresh cod, juicy tomatoes, aromatic white wine, and steamed potatoes. This dish is cooked to perfection in its own package, preserving all the flavors and aromas to provide you with an exceptional culinary experience. An option that highlights the freshness and quality of the ingredients, ensuring a feast for your palate.



PATACON GIGANTE - GIANT FRIED PLANTAIN

\$13⁰⁰

Disfruta de nuestro Patacón gigante, una experiencia única que combina el crujiente sabor del patacón con la suculenta mezcla de carne desmechada, maní y cebollas caramelizadas. Cada bocado te llevará en un viaje de sabores, desde la textura dorada y crujiente del patacón hasta la jugosidad de la carne y la riqueza de los sabores complementarios. Un platillo que captura la esencia de la cocina auténtica, preparado con cuidado para satisfacer tu apetito con una explosión de delicias.

Enjoy our Giant Fried Plantain, a unique experience that combines the crispy taste of the plantain with the succulent mixture of shredded beef, peanuts, and caramelized onions. Each bite will take you on a journey of flavors, from the golden and crunchy texture of the plantain to the juiciness of the meat and the richness of the complementary flavors. A dish that captures the essence of authentic cuisine, prepared with care to satisfy your appetite with a burst of delights.

PATACON CON SALSA DE MARISCOS FRIED PLANTAIN WITH SEAFOOD SAUCE

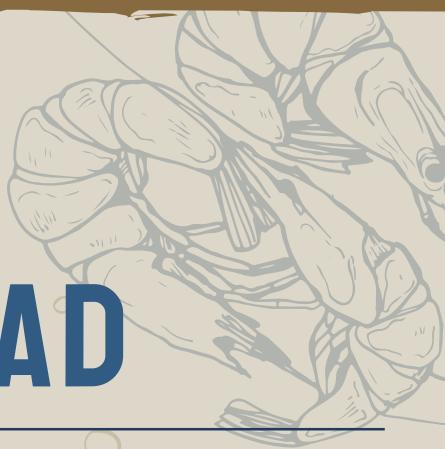
\$15⁰⁰

Sumérgete en la delicia de nuestro Patacón con Salsa de Mariscos, una combinación única que lleva el crujiente patacón a nuevas alturas de sabor. Este plato presenta un patacón perfectamente frito, cubierto con una exquisita salsa blanca que incluye pescado, camarones, calamares y pulpo. Cada bocado ofrece la fusión de la textura crujiente del patacón con la jugosidad y el sabor marino de los mariscos. Una experiencia culinaria que deleitará tus sentidos y te transportará a la frescura del océano en cada mordisco.

Immerse yourself in the delight of our Patacón with Seafood Sauce, a unique combination that takes the crispy plantain to new heights of flavor. This dish features a perfectly fried plantain, covered with an exquisite white sauce that includes fish, shrimps, calamari, and octopus. Each bite offers the fusion of the crispy texture of the plantain with the juiciness and sea flavor of the seafood. A culinary experience that will delight your senses and transport you to the freshness of the ocean with every bite.



ENTRE PANES BETWEEN THE BREAD



HAMBURGUESA DE RES - BEEF BURGER

\$15⁵⁰

Sumérgete en una experiencia culinaria irresistiblemente deliciosa con nuestra Hamburguesa de Res. Cada bocado es una explosión de sabores que combina cuidadosamente carne de res jugosa, crujiente tocino, queso derretido, pepinillos frescos, lechuga y tomate, todo coronado con un huevo frito. Este festín entre panes te brindará una mezcla perfecta de texturas y sabores, elevando el clásico sabor de la hamburguesa a nuevas alturas. Disfruta de un encuentro delicioso con este manjar que satisfará todos tus antojos.

Indulge in an irresistibly delicious culinary experience with our Beef Burger. Each bite is an explosion of flavors that carefully combines juicy beef, crispy bacon, melted cheese, fresh pickles, lettuce, and tomato, all topped with a fried egg. This sandwich feast will provide you with a perfect blend of textures and flavors, elevating the classic taste of the burger to new heights. Enjoy a delightful encounter with this treat that will satisfy all your cravings.

HAMBURGUESA DE CAMARÓN - SHRIMP HAMBURGER

\$17⁵⁰

Embárcate en una experiencia gastronómica única con nuestra Hamburguesa de Camarón. Cada bocado es una fusión exquisita de carne de camarón, tocino crujiente, queso derretido, pepinillos frescos, lechuga y tomate, coronado con un huevo frito. La jugosidad del camarón se mezcla armoniosamente con los sabores complementarios, creando una deliciosa sinfonía en cada capa. Disfruta de esta hamburguesa única que lleva el sabor del mar a tu paladar, proporcionando una experiencia culinaria inolvidable.

Embark on a unique culinary journey with our Shrimp Burger. Each bite is an exquisite fusion of shrimp meat, crispy bacon, melted cheese, fresh pickles, lettuce, and tomato, topped with a fried egg. The juiciness of the shrimp harmoniously blends with the complementary flavors, creating a delicious symphony in every layer. Enjoy this unique burger that brings the taste of the sea to your palate, providing an unforgettable culinary experience.



SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO HAM AND CHEESE SÁNDWICH

\$10⁵⁰

Sumérgete en la simpleza reconfortante de nuestro Sanduche de Jamón y Queso. Disfruta del equilibrio perfecto entre el queso derretido y el jamón, un dúo clásico que deleitará tu paladar. Este delicioso sándwich se sirve con crujientes papas fritas, proporcionando una experiencia satisfactoria y llena de sabores familiares. Déjate envolver por la familiaridad reconfortante de este clásico que nunca pasa de moda.

Immerse yourself in the comforting simplicity of our Ham and Cheese Sandwich. Enjoy the perfect balance of melted cheese and ham, a classic duo that will delight your palate. This delicious sandwich is served with crispy French fries, providing a satisfying experience filled with familiar flavors. Let yourself be embraced by the comforting familiarity of this timeless classic.



VEGETARIANOS - VEGGIE

ARROZ JAPONES CON VEGETALES - YAKIMESHI

\$15⁰⁰

Sumerjete en una exótica variación de arroz con una mezcla de vegetales. Escoge entre vegano o vegetariano.

Indulge in an exotic variation of rice with a medley of vibrant veggies. Customize it to be vegan or vegetarian according to your preference.

BERENJENAS CROCANTES ISABELINAS CON SALSA DE POMODORO Y ALBAHACA - CRISPY EGGPLANTS FROM ISABELA LOCAL GARDENS WITH TOMATO BASIL SAUCE

\$17⁰⁰

Deleitate con el vibrante crocante de nuestra cosecha local de berenjenas, acompañadas de nuestra deliciosa salsa de tomate y albahaca.

Delight in the exquisite crunch of locally sourced eggplants from Isabela, paired with a luscious Tomato Basil Sauce.



TORTILLA DE ESPAÑOLA VEGETARIANA VEGETARIAN SPANISH OMELET

\$10⁰⁰

Saborea los ricos sabores de nuestra tortilla española, convirtiéndose en una mezcla de huevos frescos, papas muy suaves, pimientos and nuestras deliciosas cebollas caramelizadas.

Savor the rich flavors of our meticulously crafted Spanish Omelet, featuring a delightful blend of fresh eggs, tender potatoes, vibrant peppers, and flavorful onions.

CEVICHE DE PALMITO - PALM CEVICHE

\$16⁰⁰

Experimenta la exquisita fusión de nuestro Ceviche de Palmito, donde los corazones de palma ecuatorianos se marinan con esmero en jugo de limón, creando una fusión de sabores exquisita. Disfruta de esta refrescante combinación con la frescura adicional de tomates y cebollas.

Embark on a culinary journey with our Palmito Ceviche, where Ecuadorian hearts of palm are artfully marinated in zesty lime juice, creating an exquisite fusion of flavors. Enjoy the refreshing combination with the added freshness of tomatoes and onions.

MOUSSAKA VEGETARIANA - VEGETARIAN MOUSSAKA

\$15⁵⁰

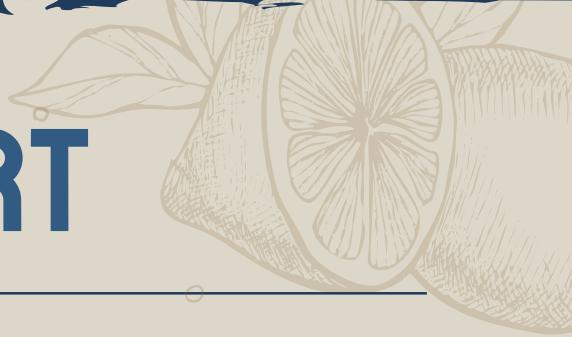
Disfruta de los exquisitos sabores de nuestra Moussaka Vegetariana, una fusión armoniosa de ingredientes cuidadosamente seleccionados. Este platillo incluye berenjenas tiernas, zanahorias dulces, coliflor delicada, brócoli vibrante y jugoso zucchini.

Indulge in the exquisite flavors of our Vegetarian Moussaka, a harmonious blend of carefully selected ingredients. This dish features tender eggplants, sweet carrots, delicate cauliflower, vibrant broccoli, and succulent zucchini.





POSTRES - DESSERT



PIE DE LIMÓN CELESTIAL - LEMON BLISS PIE

\$9⁹⁹

Deleita tus sentidos con nuestro Pie de Limón Celestial, una creación divina que combina los sabores vivaces del limón con una corteza mantecosa y escamosa.

Delight your senses with our Lemon Bliss Pie, a heavenly creation that combines zesty lemon flavors with a buttery, flaky crust.

MOUSSE SINFONÍA DE LA PASIÓN PASSION SYMPHONY MOUSSE

\$9⁹⁹

Sumérgete en la experiencia divina con nuestra Mousse Sinfonía de la Pasión, un deleite aterciopelado impregnado con la esencia exótica de la fruta de la pasión.

Experience the divine with our Passion Symphony Mousse, a velvety indulgence infused with the exotic essence of passion fruit.

POSTRE ESPECIAL DEL CHEF - CHEF'S SPECIAL DESSERT

\$8⁹⁹

¿Curioso por una sorpresa dulce? Pregunta por nuestro Postre Especial del Chef del día y date un capricho con una encantadora aventura culinaria.

Curious for a sweet surprise? Ask about our Chef's Special Dessert of the day and treat yourself to a delightful culinary adventure.

PARAÍSO DE WAFFLES - WAFFLE WONDERLAND

\$9⁹⁹

Embárcate en un viaje de sabores con nuestro Paraíso de Waffles, que presenta crujientes waffles cubiertos con una cremosa nata y una mezcla de frutas frescas y vibrantes.

Embark on a journey of taste with our Waffle Wonderland, featuring crisp waffles topped with luscious whipped cream and a medley of fresh, vibrant fruits.



BAR

COCTELES SIN ALCOHOL - MOCKTAILS

\$8⁹⁹

Los cócteles sin alcohol se crean mezclando varios ingredientes no alcohólicos como jugos, refrescos, hierbas, frutas y otros saborizantes para lograr una bebida que ofrece complejidad, sabor y atractivo visual similar al de un cóctel.

Mocktails are created by blending various non-alcoholic ingredients such as juices, soda, herbs, fruits, and other flavorings to achieve a beverage that offers complexity, flavor, and visual appeal similar to that of a cocktail.

CAIPIRÍÑA GALAPAGUEÑA - CAIPIRÍÑA GALAPAGUEÑA

\$6⁹⁹

Bebida refrescante con tonos dulces y cítricos.

It's a refreshing and slightly sweet cocktail with a citrusy kick.

CAIPIROSKA

\$7⁹⁹

Caipiroska se crea de mezclar limón local con azúcar y vodka, el resultado es un refrescante y dulce coctel con un distintivo toque cítrico.

Caipiroska involves muddling fresh lime wedges with sugar and vodka. It results in a refreshing and slightly sweet cocktail with the distinctive citrusy kick from the lime.

CUBA LIBRE

\$6⁹⁹

Conocido por su refrescante combinación de ron, coca cola y limón, el nombre Cuba Libre se da por su asociación con la historia de la independencia de Cuba

Known for its simple yet refreshing combination of rum, cola, and lime. The name "Cuba Libre" translates to "Free Cuba" in Spanish and is associated with the history of Cuba gaining independence.

MOJITO

\$7⁹⁹

Una combinación dulce, cítrica y con unos toques de menta, es lo que le hacen popular a este ligero y característico coctel.

Its combination of sweet, citrusy, and minty flavors makes it a popular choice for those looking for a light and enjoyable cocktail.



MOJITO DE MARACUYÁ - PASSION FRUIT MOJITO

\$8⁹⁹

Experimenta una variación del clásico mojito que incorpora un sabor tropical y dulce de la maracuyá.

A Passion Fruit Mojito is a delightful variation of the classic Mojito that incorporates the tropical and sweet-tart flavor of passion fruit.

DAIQUIRI- SABORES: CLÁSSICO O FRUTAL DAIQUIRI- FLAVORS: FRUITY OR CLASSIC

\$8⁹⁹

Una bebida simple y elegante conocido por su refrescante y balanceado sabor.

It is a simple and elegant drink known for its refreshing and balanced flavor.

TEQUILA O VODKA SUNRISE

\$8⁹⁹

El rojo de la granadina en el fondo del vaso, mezclándose con el jugo de naranja y el tequila o el vodka, le da a la bebida su apariencia al amanecer. Esta bebida no solo conocida por su apariencia visual sino por su sabor entre dulce y acido.

The layered effect of the red grenadine settling at the bottom, transitioning to the orange juice and tequila mixture or vodka, gives the drink its "sunrise" appearance. The Tequila Sunrise is not only known for its visual appeal but also for its sweet and citrusy flavor.

PIÑA COLADA

\$11⁹⁹

Nuestra piña colada en frente de la playa será algo difícil de olvidar. Es conocida por su sabor refrescante y dulce, combinando las notas tropicales de la piña y el atrapante textura de la crema de coco.

Our pina colada in front of the beach will be something difficult to forget. It is known for its refreshing and sweet flavor, combining the tropical notes of pineapple with the rich and smooth taste of coconut cream.



ITALIAN SUNSET

\$12⁹⁹

Esta combinación ofrece un equilibrio de sabores agridulces con el Aperol, la effervescencia del Prosecco, las notas cítricas del jugo de naranja y el sabor brumoso del amaretto, que recuerda los tonos cálidos de una puesta de sol italiana.

This combination offers a balance of bittersweet flavors with the Aperol, the effervescence of Prosecco, the citrusy notes from orange juice and the misty flavor from the amaretto—reminiscent of the warm hues of an Italian sunset.

MACERATED TONIC

\$8⁹⁹

EL proceso de maceración permite a nuestra fruta local liberar sus aceites esenciales, sabores y aromas dentro de una vodka de primera calidad. Pregunta por nuestro sabor de temporada.

The maceration process involves allowing the solid components of the local fruit to break down and release their essential oils, flavors, and aromatic compounds into the Vodka. Ask for our flavors of the season.

GIN TONIC

\$9⁹⁹

La efervecencia del agua tonica y nuestro garnish entre cítrico , especiado, frutal o herbal le dará un sabor increíble a esta bebida, creando un coctel bien equilibrado.

The effervescence of the tonic water and the citrus garnish complement the herbal and botanical notes of the gin, creating a well-balanced and thirst-quenching cocktail.

LONG ISLAND ICED TEA

\$9⁹⁹

La combinación de múltiples licores y cola le dan a este coctel la fuerza y su variedad de sabores, recuerda, que a pesar del nombre este coctel no contiene té.

The combination of multiple spirits and cola gives the Long Island Iced Tea its strength and varied flavor profile. Keep in mind that, despite its name, this cocktail doesn't contain any actual tea.



MARGARITA CLASICA - MARGARITA CLASSIC

\$9⁹⁹

Es el equilibrio perfecto entre dulce y acido, acompañado de un pequeño toque de sal. Prueba nuestras variaciones de este delicioso trago.

The Classic Margarita is known for its balance of sweet, sour, and salty flavors. Try our special blends.

PALOMA COCKTAIL

\$9⁹⁹

Este coctel proviene de Jalisco Méjico. Este coctel es conocido por su efer-vescencia y balance perfecto entre el dulzor y amargor de la soda de toronja y jugo de limón.

This cocktail comes from Jalisco Mexico. The Paloma is known for its effervescence and the perfect balance of sweetness and tartness from the grapefruit soda and lime juice.

DESTORNILLADOR - SCREW DRIVER

\$8⁹⁹

Este coctel es versátil y puede ser ajustado a su gusto personal. Algunas variaciones pueden incluir zumo de limón para tener una mayor acidez.

The Screwdriver is a versatile cocktail that can be easily adjusted to personal taste preferences. Some variations may include a squeeze of fresh lime juice for added citrus complexity.

WHISKY O PISCO SOUR

\$9⁹⁹

Escoge el licor de tu preferencia para preparar el coctel más agríduelce de la carta. Contiene clara de huevo.

Choose the liquor of your choice to prepare this cocktail which is well known for its smooth, tart flavor and is a popular choice among cocktail enthusiasts (it has trays of egg white).

PERÚ LIBRE

\$9⁹⁹

Imagínate un Cuba libre Peruano, Elaborado con Pisco.

Imagine a Peruvian Cuba libre, Made with Pisco.



CAPITÁN

\$12⁹⁹

Sorpréndete con este Martini Peruano elaborado con Pisco.

Surprise yourself with this Peruvian Martini made with Pisco.

CHILCANO

\$9⁹⁹

EL Chilcano es un increíble balance de dulzor y acidez, con sus notas picantes.

The Chilcano is a delightful balance of sweet, sour, and spicy notes.

NEGRONI

\$14⁹⁹

Negróni normalmente considerado como un aperitivo clásico, con su balance de hierbas y notas amargas, junto al rico garnish de la naranja.

The Negroni has a rich history and is often considered a classic aperitif. Its balance of herbal and bitter notes, along with the citrusy aroma from the orange garnish, makes it a popular and enduring cocktail.

BOULEVARDIER

\$14⁹⁹

El Boulevardier es un cóctel clásico que comparte similitudes tanto con el Negroni como con el Manhattan. Es una bebida deliciosa y sofisticada conocida por su equilibrio de sabores dulces, amargos y complejos.

The Boulevardier is a classic cocktail that shares similarities with both the Negroni and the Manhattan. It's a delightful and sophisticated drink known for its balance of sweet, bitter, and complex flavors.

JACK DANIEL'S COCA

\$11⁹⁹

La combinación del suave y melodioso whisky Jack Daniel's con las cualidades dulces y efervescentes de la Coca-Cola la convierte en una bebida popular y fácil de preparar.

The combination of Jack Daniel's smooth and mellow whiskey with the sweet and effervescent qualities of Coca-Cola makes for a popular and easy-to-make drink.



DON'T WORRY BE HAPPY

\$12⁹⁹

Imagínate todo lo tropical de este mundo en un coctel. Vodka, crema de coco, Jugo de naranja, granadina y bitter de la casa.

Imagine everything tropical in this world in a cocktail. Vodka, coconut cream, orange juice, grenadine and house bitters.

BLUE ISABELA

\$12⁹⁹

Esta deliciosa opción junta Ron blanco, blue curacao, crema de coco, jugo de naranja y néctar de piña.

This delicious option brings together white rum, blue curacao, coconut cream, orange juice and pineapple nectar.

BRONX

\$16⁹⁹

Este Perfect Martini con jugo de naranja te asombrara con su combinación de licores. Gin, Vermouth rosso, Dry Vermouth, jugo de naranja.

This Perfect Martini with orange juice will amaze you with its combination of liquors. Gin, Vermouth rosso, Dry Vermouth, orange juice.

DRY MARTINI

\$12⁹⁹

El más elegante de todos. Contiene Gin y Vermouth Dry.

The most elegant of all. Contains Gin and Dry Vermouth.



MARTINI SUCIO - DIRTY MARTINI

\$13⁰⁰

El Dirty Martini es apreciado por su perfil salado y sabroso, y la cantidad de salmuera de aceitunas se puede ajustar para adaptarse a las preferencias de gusto personales.

The Dirty Martini is appreciated for its briny and savory profile, and the amount of olive brine can be adjusted to suit personal taste preferences.

PARK AVENUE

\$13⁰⁰

Variación más delicada al Martini, con un toque dulce de néctar de piña, Gin, Vermouth Dry.

Is a little variation to the Martini, with a sweet touch of pineapple nectar, Gin, Dry Vermouth.

RUSO NEGRO

\$8⁹⁹

Despierta tus sentidos con Vodka y licor de café on the rocks. El Black Russian es un cóctel clásico conocido por su sencillez y sabores.

Shake your senses with Vodka and coffee liqueur on the rocks. The Black Russian is a classic cocktail known for its simplicity and bold flavors.

RUSO BLANCO - WHITE RUSSIAN

\$9⁹⁹

Un White Russian es un cóctel clásico conocido por su sabor suave y cremoso. Es una variación del Black Russian, que incorpora vodka y licor de café, pero le añade nata o leche, dándole una apariencia lechosa.

A White Russian is a classic cocktail that's known for its smooth and creamy taste. It's a variation of the Black Russian, incorporating vodka and coffee liqueur, but it adds cream or milk, giving it a milky appearance.



CAMPARI SPRITZ

\$13⁹⁹

Sus sabores brillantes y amargos lo convierten en una opción refrescante, especialmente durante el clima cálido.

Its bright and bitter flavors make it a refreshing choice, especially during warm weather.

ORANGE CAMPARI

\$9⁹⁹

Este cóctel combina las notas amargas y cítricas de Campari con los sabores dulces y vibrantes del jugo de naranja.

This cocktail combines the bitter and citrusy notes of Campari with the sweet and vibrant flavors of orange juice.

APEROL SPRITZ

\$14⁹⁹

La combinación de las notas cítricas y herbales de Aperol con la efervescencia del prosecco y el agua con gas crea una bebida ligera y refrescante.

The combination of Aperol's citrusy and herbal notes with the fizziness of prosecco and soda water creates a light and refreshing beverage.

JÄGERMAITER + RED BULL

\$14⁹⁹

La combinación de las notas herbáceas y especiadas de Jägermeister con las cualidades cafeinadas y efervescentes de Red Bull crea un cóctel dulce y potente.

The combination of the herbal and spicy notes of Jägermeister with the caffeinated and effervescent qualities of Red Bull creates a sweet and potent cocktail.



SHOTS

TEQUILA

\$8⁰⁰

VODKA

\$8⁰⁰

WHIKSY (18 years)

\$15⁰⁰

WHIKSY (12 years)

\$10⁰⁰

GIN

\$15⁰⁰

VINO - WINE

VINO TINTO DE LA CASA COPA - RED WINE GLASS

\$6⁰⁰

VINO BLANCO DE LA CASA COPA - WHITE WINE GLASS

\$6⁰⁰

Consulta nuestra variedad de vino tinto y blanco por botellas.

Ask for our special bottles of red and white wine.

ESPUMANTES -FRIZZING WINE

Consulta nuestra variedad de espumantes para que deleites tu paladar.

Ask for our special bottles of frizzing wine.



CERVEZAS - BEER

CERVEZA PILSENER GRANDE - LARGE PILSENER

\$8⁰⁰

CERVEZA CLUB GRANDE - LARGE CLUB

\$8⁰⁰

CERVEZA CLUB PEQUEÑA - SMALL CLUB

\$6⁰⁰

BEBIDAS - DRINKS

GATORADE

\$3⁵⁰

AGUA - WATER

\$2⁵⁰

AGUA CON GAS - SPARKLING WATER

\$3⁰⁰

LIMONADA 1LTS - LEMONADE 1LTS

\$10⁹⁹

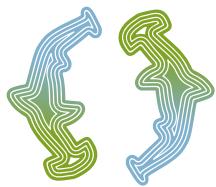
LIMONADA EN LATA - LEMONADE IMPERIAL 333CC

\$4⁵⁰

JUGOS NATURALES - FRESH JUICES

\$5⁰⁰





BRATER
HOTELES & TURISMO
GALAPAGOS



Albemarle
GALAPAGOS BOUTIQUE HOTEL
BY BRATER



www.isamarhotelgalapagos.com | www.miplayagalapagos.com
www.hotelalbemarle.com

Juan Serrano: +593 9955 53718 | Ventas: +593 9876 74608

Produbanco 
Grupo Promerica