

Excelencia®

GASTRONÓMICA

GUÍA de
Restaurantes

NAVIDAD
Época de
galletas y
postres

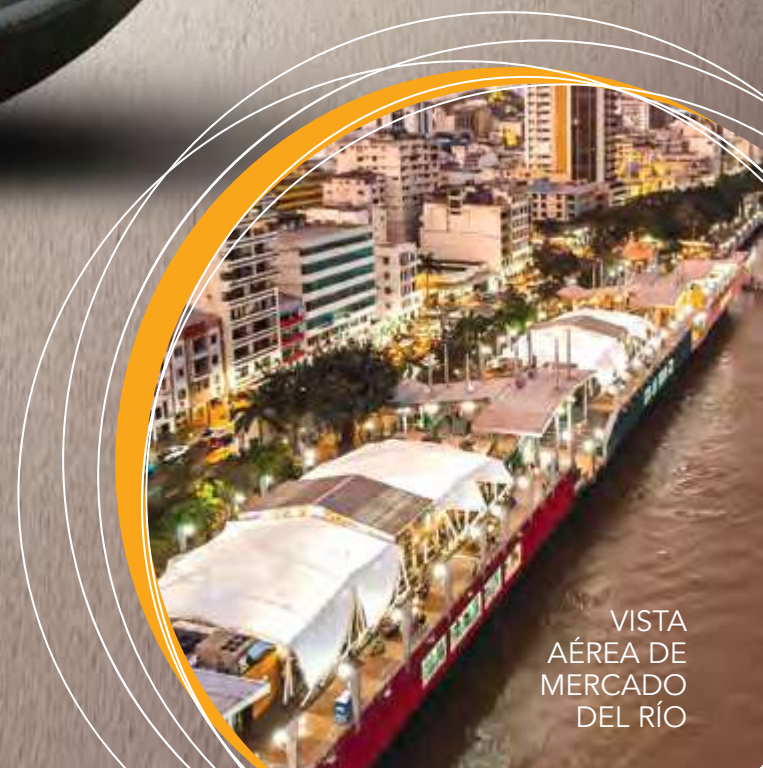
LÚDICA E INNOVADORA
La cocina
ecuatoriana
se reinventa

MERCADO
DEL RÍO
NUEVO ESPACIO
GASTRONÓMICO

KOBE
el mejor sushi
de la ciudad

HOLIDAY INN
celebra a lo
grande

OLIMPIA PROFESIONAL
aliado en la limpieza de
hoteles y restaurantes



VISTA
AÉREA DE
MERCADO
DEL RÍO

Saber hacer GASTRONOMÍA

En nuestra carrera de Gastronomía,
aprendes a cocinar, en serio.
El conocimiento no se queda en teoría;
lo llevamos a la práctica.

Tenemos el ingrediente
que necesitas

Pregunta por:

- Certificaciones
- Programas
- Talleres
- Cursos Gastronómicos

Saber hacer
Emprendimiento, creatividad,
innovación y productividad
es nuestra definición.

Aplica soluciones creativas en la industria gastronómica y desempeñate como administrador, jefe o gerente propietario de: restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, catering para eventos, pastelerías, etc.

CONTAMOS:

- ▶ Salón y equipos necesarios para gastronomía.
- ▶ Proyectos reales con aplicaciones en cada materia (ferias gastronómicas).
- ▶ Convenios y pasantías laborales en reconocidos hoteles y restaurantes del país.

Termina tu carrera en 2 años y medio · Horarios flexibles · Convenios Internacionales

Información y admisiones

Av. Juan Tanca Marengo km 2.5 y Av. Gómez Lince
info@tes.edu.ec
(04) 380 4810 ext. 166 - 167 - 201 - 202 - 203 - 205
www.tes.edu.ec



099 305 4552



/TecnologicoEspirituSanto



@TesEcuador



Tecnológico
Espíritu
Santo



Las reuniones entre familiares y amigos, que se organizan por Navidad, son el espacio ideal para disfrutar de la excelencia gastronómica que oferta Guayaquil. En este último año se han abierto nuestras propuestas y espacios que sin duda determinan el ánimo de los habitantes de esta ciudad: lúdico, curioso e innovador.

En esta edición se realiza un recorrido por hoteles, restaurantes y cafeterías que le apuestan al buen gusto y a la excelencia en materia prima para ofrecer platillos novedosos. Asimismo, se exhibe una galería de productos de primera calidad que la mayoría deseará tener en sus hogares.

¡A disfrutar!

CONTENIDO

4-5 **Gastronomía hotelera**

6-7 **Gastronomía nacional**

10 **Kobe, el mejor sushi de la ciudad**



12 **Mercado del Río**



14 **Holiday Inn Guayaquil Aeropuerto**

TRADICIÓN, INFLUENCIA E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA AL PIE DEL GUAYAS

¡CELEBRA A LO GRANDE!

16 **Rompop**

LA BEBIDA QUE ENDULZA Y ALEGRA LAS FIESTAS DE NAVIDAD

17 **Orgánicos y naturales**

18 **Los Chefs, nacen y se hacen**

TRES PROFESIONALES DE LA COCINA DE HOTELES EMBLEMÁTICOS DE LA CIUDAD SE CONFIESAN

20-21 **Galletas y postres**



22 **Despensa gourmet**



REVISTAS
ESPECIALIZADAS
COMPANÍA ANÓNIMA EL UNIVERSO

DICIEMBRE 2018



Responsable: Editorial, Producción y Ventas.



másmedios
COMUNICACIÓN • PUBLICIDAD • MARKETING

Clasificación de contenidos:

Ⓟ Publicidad Ⓞ Opinión ⓘ Informativo ⓘ Propaganda

Gerente Comercial: Jaime Bustamante Luzuriaga - jb.eluniverso@masmedios.com.ec
Jefe de Producto: Karina Vera Moreira - kvera.eluniverso@masmedios.com.ec
Guayaquil: PBX: 372 9120 - Ext.: 103 - 109 - 111
Quito: 02-2555990



Hotel Continental

Para mantener el espíritu navideño sin perder lo autóctono, este hotel ha preparado un plato especial para la ocasión, a través de su restaurante La Canoa: la bandera navideña, con 1.3 kilos de alimentos formados por pavo, cerdo, arroz noche buena, papas chauchas con tocino y relleno navideño, por un valor de \$16.98 más impuestos, que tendrán disponible las 24 horas del día, los 7 días de la semana. También ofrecen ensalada navideña y pavo en salsa de frutos rojos, acompañado de arroz navideño.



Hotel Hilton Colón

Ha preparado variadas opciones, para acoplarse a cada necesidad:

- Deliciosos menús para llevar. Pavo, pernil, costillas bbq, jamón de praga, pierna de ternera asada, medallones de lomo, piqueos, postres y más. Todo listo para llevar a partir del 6 de diciembre.
- Té Buffet navideño, ideal para servir de marco a reuniones de intercambio de regalos. Sándwiches, sushi, bocaditos calientes, fríos, delicias tradicionales, postres, café, té o chocolate y más. Shot de rompope de cortesía. De lunes a viernes, de 16h00 a 18h30. Precio: \$18.50 incluidos impuestos.
- Para Navidad y Fin de año, tienen prevista la tradicional cena buffet, que está incluida en paquetes atractivos para quienes deseen además pasar la noche en sus instalaciones.

Holiday Inn

Durante todo el mes, presenta su tradicional buffet navideño para cenas con una capacidad de 30 a 40 personas, los días jueves, viernes y sábados, a partir de las 18:00. El horario normal de atención es desde las 06:30 hasta las 23:00 en el restaurante, mientras que en el bar se atiende hasta las 00:00. Sin embargo, para los días 24 y 31 de diciembre, se extiende el horario del buffet hasta la 01:00 y se contará con show musical. Si lo que quiere es pasar en casa con su familia pero sin complicaciones, le ofrece la opción Christmas to go, con cenas listas para llevar.



HOTELES *abren sus puertas*

EN SUS RESTAURANTES OFERTAN VARIAS DELICIOSAS OPCIONES PARA CELEBRAR EN ESTA NAVIDAD

Durante el mes de diciembre es muy usual organizar almuerzos y cenas con familia, amigos, colegas y colaboradores, con quienes es importante celebrar y compartir un momento especial. Si lo que se busca es tener una velada con servicio personalizado, actividades musicales en vivo y un menú variado, original y elegante, durante este mes los hoteles amplían su oferta para recibir a los comensales en sus restaurantes y bares.

Además, algunos han habilitado la opción 'para llevar', con lo cual puede disfrutar en casa, pero sin las premuras de la cocina.

Grand Hotel Guayaquil

La cafetería la Pepa de Oro y el restaurante 1822, del Grand Hotel Guayaquil, ofrecen cuatro menús navideños (entrada, plato fuerte y postre), a un costo de \$18, incluido impuestos. Esta promoción será válida durante todo el mes de diciembre (excepto 24 y 31), previa reserva al 04-2329690, ext. 801.



Cadena de hoteles Oro Verde

En Guayaquil, esta cadena ha alistado espacios para cenas familiares y empresariales en sus preciosas instalaciones, así como la opción de cenas para llevar y disfrutar sin preocupaciones. En el Oro Verde las cenas para llevar están desde los \$18, incluido impuestos, y en el Unipark desde \$12.50 por persona. Mientras que en el Hotel del Parque se han alistado varios platos especialmente para la ocasión, que estarán disponibles en su Casa Julián.



Hotel Wyndham

En el Wyndham celebran todo el mes. Por ello, han preparado para el 10 de diciembre, en el Gran Salón Las Artes, de 19:00 a 01:00, una fiesta con cena bufett incluida y bebidas soft ilimitadas. Habrá música en vivo y sorteos. Todo por \$34 por persona más impuestos.



Hotel Sonesta

Ofrece varias opciones, para acudir con la familia y los amigos:

1. Almuerzos navideños: 12:30 – 15:30 “Almuerzo Buffet” \$23 + impuestos por persona. Incluye copa de rompope de bienvenida y bebidas soft limitadas.
2. Cena navideña: 20:00 – 23:30, \$25 + impuesto por persona. Incluye: Cena Buffet – bebidas soft ilimitadas. Música en vivo y 2 horas de parqueo gratis.
3. Cena fin de año: \$80 + impuesto por persona. Incluye: cena buffet, bebidas soft, uvas de media noche, copa de vino espumoso (brindis), música en vivo, área de quema de monigotes, servicio de guardería, encebollado al amanecer, foto de recuerdo, sorpresas y eventos. Barra libre 0:30 – 5:30.



Servei, socio colaborativo del canal HORECA

SERVEI es la unidad de negocios de La Fabril que comercializa y brinda soluciones integrales a los negocios de sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Caterings) en Ecuador con base en un esquema Business to Business (B2B). Como indica Holger Aguirre, Gerente Comercial Nacional B2B, sus clientes son los establecimientos constituidos y sus productos son un insumo para que dichos negocios puedan producir y atender a sus comensales, ofreciendo la mejor solución gastronómica integrada para el cliente institucional.

Su propuesta de valor, añade, se compone de los siguientes pilares estratégicos: PRODUCTOS (Alimen-

tos, Limpieza, Higiene Persona y Panificación y Pastelería), SERVICIO (Asesoría técnica comercial, Asesoría académica y tutoriales y Alianzas estratégicas con escuelas de gastronomía) y DISTRIBUCIÓN (Directa y a través de distribuidores claves a nivel nacional).

Dada esta promesa de valor, parte del servicio es capacitar sobre el uso adecuado de los productos La Fabril, para lo que se han desarrollado procedimientos que permiten a los clientes generar procesos estandarizados para lograr la Fritura Ideal, así como las buenas prácticas para la Limpieza y el Lavado Ideal y su importancia en la gestión de los negocios HORECA.

CENTRAL DELI SHOP

Variedad de ensaladas y sándwiches de autor



Cuenta con una amplia variedad de ensaladas y sándwiches de autor, trabaja con los mejores ingredientes y busca ser una opción rica y equilibrada. De lunes a viernes ofrece un menú del día que varía todas las semanas, y que consiste en una sopa y un plato fuerte. Los lunes el menú es vegetariano para colaborar con el movimiento #lunessincarne. La especialidad de la casa es la ensalada Griega y el Bahnmi. Es el lugar ideal para el ejecutivo del centro por la ubicación, pero todos son bienvenidos (hasta las mascotas). Promociones especiales *Brunchs temáticos una vez al mes (próxima fecha domingo 23 de diciembre)

DIRECCIÓN: Panamá 603 y Luzúrraga (Detrás del hotel Ramada)v

HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN: Lunes a viernes de 08:30 a 18:00. **TELÉFONO:** 0980981579. **REDES SOCIALES:** @lacentral.ec

EL COLUMPIO

Una romántica puesta en escena

Parece una casa antigua y romántica, con grandes ventanales, jardines colgantes, sillas en tonos pasteles y mesas en los pequeños balcones que hay en la planta alta. Es un lugar ideal para familias, pues el menú es muy variado: hay pastas, cortes de carne internacionales, sopas, piqueos, alternativas con mariscos, postres y principalmente platos típicos ecuatorianos.

Entre los típicos, Emilio Piñargote, quien junto a su esposa, Gabriela Piñeyro, y sus socios, Michael Bucaram y Daniela Paulson son los propietarios del lugar, recomienda el seco de chivo, llapingacho y bandera. También hay canastas de verde rellenas de mariscos, el piqueo de la casa a base de carne, pollo, chorizo, deditos de queso, camarones, pulpo, langostinos y papas a la francesa; sopas, entradas, ceviches, y más.



Y los fines de semana no podía faltar el tradicional encebollado.

Por el mes de diciembre, El Columpio llega hasta la puerta de tu casa con la cena lista para degustar. Pedidos al 0958970953 y al 0990921783.

Promociones: Todos los días hay música en vivo y tardes de té los martes, de 16:00 a 18:00. Los sábados y domingos la atención empieza en la mañana con la venta de encebollados.

¿Dónde está ubicado?

Buena Vista Plaza, km 1 vía a Samborondón

Atención: De lunes a viernes, de 12:00 a

24:00. Sábados y domingos desde las 09:00.

Reservas: 390-6823

FB: @elcolumpioec

EL SABROSITO

Los más ricos sándwiches

La empresa fue fundada en el año 1977, por Ángel Peralta y su esposa, Yolanda Vidal. Comenzaron el negocio en un quiosco tradicional, en Carchi y Venezuela, y con el pasar de los años fueron haciéndose conocidos y ganando clientela, hasta abrir su primer local en el año 2000, en el sur de la ciudad.

El auténtico hornado hecho en leña que ofrecen estos esposos es ya tradicional en la ciudad. También ofrecen arroz con menestra y la proteína de elección, seco de chanco, chicharrón, entre los más requeridos. Para estas festividades, además, se puede reservar la tradicional pierna de chanco. Pedidos a los teléfonos: (04) 219-0077, (04) 236-5713, (09) 5 950 1495.

DIRECCIÓN: Vía a la Costa, km 11.5 (Plaza Portal al Sol), Tulcán y Colombia, Km 11.5 vía a Daule (frente al Parque California), Colombia 3301 y Carchi. **TELÉFONO:** (04) 219-0077. **HORARIO:** Todos los días, de 09:00 a 22:00. Redes sociales: Instagram: elsabrosito.gye Facebook: El Sabrosito. www.elsabrosito.com.ec



Un recorrido por lo mejor de la gastronomía LOCAL

BISCUITS BY NANE

Platillos de sal y dulce en un ambiente muy acogedor

En un ambiente muy acogedor, decorado con mesas y piso de madera color canela, paredes de ladrillo, lámparas de luz cálida y música suave y relajante, se pueden disfrutar diversos platillos de sal y dulce. Ofrece libre wifi en todos sus locales y puntos de conexión eléctrica, para que los clientes puedan trabajar y estudiar cómodamente. En Mall del Sol se maneja el concepto de Brunch all Day y también ofrece un menú ejecutivo donde varía deliciosos sándwiches y sopas día a día. **Promoción: Combos navideños disponibles en todos los locales.**



DIRECCIÓN: 7 locales en Guayaquil, en CC.

Mall del Sol, CC San Marino, CC City Mall, CC El Dorado, CC RioCentro Ceibos, Av. Principal entre Ríos y en el centro de la ciudad, en Pedro Carbo y Vélez.

HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN A

DOMICILIO: Lunes a Domingos de 8:00 a 20:00,

además también por medio de la aplicación

UBER EATS. **TELÉFONO:** 04 3901963. **REDES**

SOCIALES: Facebook: Biscuitsbynane Insta-

gram: @biscuitsbynane_ec

SERVEI IMPULSANDO EL CANAL HORECA HACIA EL ÉXITO

OFRECEMOS LA MEJOR SOLUCIÓN GASTRONÓMICA INTEGRAL PARA TU NEGOCIO

NUESTROS PRODUCTOS



Alimentos



Limpieza



Higiene Personal



Panificación y Pastelería

NUESTROS SERVICIOS



Asesoría Técnica SAT



Asesoría Académica



Distribución Directa

Distribución



RED CRAB

Una experiencia única en cada bocado

En abril de 1997 en Urdesa, Red Crab abrió sus puertas y se ha convertido en una tradición gastronómica. Ofrece frescos mariscos y cangrejos especialmente seleccionados para brindar una experiencia única en cada bocado. Los chefs, con sus conocimientos culinarios y buen gusto, transforman los frescos y variados productos del mar en verdaderos manjares que deleitan los exigentes paladares de su exclusiva clientela. Promociones especiales: Criollito de cangrejo: carne de cangrejo, cocolón, maduro, dos uñas de cangrejo, porción de salsa criolla, salsa especial de la casa y aguacate, más una cerveza (nacional) de cortesía.

Para Navidad ofrece cuatro menús desde el mar, ideales para compartir con amigos, familia o para la cena empresarial.

DIRECCIONES: Guayaquil: V.E. Estrada 1205 y Laureles. Lunes a sábado: 12pm-11pm. Domingos: 12pm-10pm. Telf.: 042380512. **Km 2.5 vía a Samborondón:** Plaza Nova. Lunes a jueves: 12pm a 4pm - 6pm-11pm. Viernes y sábados: 12pm-11pm Domingos: 12pm-10pm. Telf.: 042831110 042836168. **REDES SOCIALES:** Facebook: Red Crab. Instagram: redcrabec. Pág. Web: www.redcrab.com.ec

LOCOS A LA PARRILLA

Gastronomía de calidad para paladares exigentes

Locos a la Parrilla ofrece un menú variado, donde se encuentran Cortes Angus Madurados nacionales e importados, parrilladas, sándwiches, pizzas, pastas, sopas y ensaladas.

Su plato insignia es el Lomo a la Piedra (lomo fino madurado, sobre una piedra volcánica ardiente, acompañado de 2 guarniciones). Además, su famoso Pork Belly que es la panceta de cerdo en cocción lenta tierna y jugosa por dentro y crocante por fuera, bañado en almíbar y maní. Su lema es: gastronomía de calidad para paladares exigentes. **Promociones: Happy Hour 2x1 en Cócteles, de lunes a viernes de 18h00 a 20h00. Ofrece también menús navideños.**

DIRECCIÓN: C.C. Las Terrazas Local 10 A Planta Alta, km 1.5 Vía Samborondón. **ATENCIÓN** todos los días: lunes a jueves 12h00 a 16h00 y de 18h00 a 23h00; viernes hasta 00h00; sábados de 12h00 a 00h00 y Domingos 12h00 a 22h00. Teléfonos 04-2-830072 Cel. 0997375156 **REDES SOCIALES:** Facebook: Locos a la Parrilla Instagram: @locosalaparrilla



LA PESCA SEAFOOD & OYSTER BAR

Lo mejor en fusión de mariscos y ostras cultivadas

Es el primer Oyster Bar del país, donde se ofrece lo mejor en fusión de mariscos y ostras cultivadas, ofreciendo sabores únicos, creativos, con identidad propia. Un lugar con un ambiente fresco, moderno y con música envolvente, que invita a quedarse y disfrutar de un buen vino, espumante, prosecco o un negroni, aperol spritz, old fashion, french 75,

Parisian Summer, The St Tropez o quizás un modern

cobbler. Sus platos emblemáticos son las ostras cultivadas, clam chowder, ceviche de la casa La Pesca (con frutos cítricos tropicales), baby pulpo al grill, mejillones de Nueva Zelanda, Risotto de Calamares en su tinta.

DIRECCIÓN: C.C. Las Terrazas Local 22 esquina, km. 1.5 Vía Samborondón. Abrimos Todos los días: lunes a jueves 12h00 a 16h00 y de 18h00 a 23h00; viernes hasta 00h00; sábados de 12h00 a 00h00 y Domingos 12h00 a 22h00. **TELÉFONO** Cel. 0997375156. **REDES SOCIALES:** Facebook: La Pesca Oyster Bar Instagram: @lapescaoysterbar

VIVE LA VIE!

Ambiente familiar, para amigos

Ambiente familiar, para amigos o reuniones de trabajo. La especialidad de la casa es el cheesemelt: queso fundido al instante sobre todos los platos fuertes, el queso va directo a la mesa en un carro diseñado especialmente para que disfrute de un show único. Otro favorito es el chocoWrap: el mundialmente famoso shawarma de chocolate, delicioso chocolate rallado al instante envuelto en pan pita dulce acompañado de los toppings que el cliente elija. **Promoción: Hasta el 31 de Diciembre, All you can drink de 16:00 a 21:00, por \$15.00**

DIRECCIÓN PRINCIPAL: Km 6.5 vía a la puntilla Plaza Lagos Town Center local 2. **HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN:** Lunes a jueves 13:00pm a 11:30pm. Viernes y sábado 13:00pm a 00:30. Domingo: 13:00pm a 22:00pm. **TELÉFONO:** 04-5043442. **REDES SOCIALES:** Instagram: vivelavie_ecFacebook: ViveLaVieEc

NEGOCIO



Asesores estratégicos a nivel nacional



PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:
www.servei.com.ec
1800 - FABRIL (322-745)
Síguenos en: SERVEI SERVEI.EC
División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí



LA FABRIL


EDDYS BBQ

Alitas de sabores y costillas

El restaurante es conocido por las Alitas de Sabores y las Costillas, que se ofrecen al estilo: BBQ, Jack Daniels, Teriyaki, Buffalo, Honey Mustard, Maracuyá, Garlic Parmesan y la nueva Salsa Honey Chipotle. Además, cuenta con platos a la parrilla de lomo fino, filetes de pollo, hamburguesas, crípy chicken, mozzarella sticks y más...

DIRECCIÓN Principal: Urdesa, V.E.E. y las Lomas, frente a la Iglesia Redonda. **Sucursales:** Urdesa, Aventura Plaza Las Monjas y Av. Carlos Julio Arosemena. **Samboyondón:** C.C. Village Plaza (Planta Baja) y Laguna Plaza (Km. 12.5 Vía a la costa) **HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN:** URDESA Y AVENTURA PLAZA: Lunes a Sábado 16h30-23h30, Domingos 14h30-22h00. SAMBOYONDÓN: Lunes a Sábado 13h00 - 23h30, Domingos 13h00-22h30. LAGUNA PLAZA: Lunes a Viernes 16h30-23h30, Sábado 13h00-23h30, Domingo 13h00-22h00. **TELÉFONOS:** URDESA: 04-6035163 VILLAGE PLAZA: 04-60035163. **REDES SOCIALES:** Facebook: / eddysbbq Instagram: @eddysbbq

NALU POKÉ

De aire hawaiano y tropical

Su especialidad son los Poké (en hawaiano 'trozos'): una ensalada de mariscos, marinados con diferentes salsas, en una base de arroz, servido con variedad de vegetales en un bowl. Es además un lugar pet friendly, por lo que puede acudir con toda su familia, mascotas incluidas.

DIRECCIÓN: Centro Comercial Buena Vista (Samboyondón) y La Vista de San Eduardo (Ceibos) **HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN:** L: cerrado. M,M: 12h30 a 21h30. J, V, S: 12h30 a 22h30. D: 13h00 a 21h30. **REDES SOCIALES:** IG: @pokena-lu. FB: Nalu Poke


LO NUESTRO

Un viaje al Guayaquil de antaño

Cada rincón está lleno de historia, recreando ambientes en el que se respira la tradición y se la vive a través de la gastronomía. Con 25 años de experiencia, Lo Nuestro continúa ofreciendo los platos típicos preferidos por los guayaquileños. Recomienda especialmente el Quinotto de Mariscos "Mitad del Mundo" y el Lomo Grillado con risotto de quinua. **Promociones especiales: Por el mes de diciembre cuenta con varias opciones de menú navideño, ideal para realizar comidas empresariales.**



DIRECCIÓN: Víctor Emilio Estrada 903 e Higueras. Horario y días de atención a domicilio: 12H00 A 23H00 LUNES A DOMINGO. **TELÉFONOS:** 5103703 - 4627233. **REDES SOCIALES:** INTAGRAM: lonuestro.gye **WEB:** lonuestro-restaurant.negocio.site Correo: restaurant_lo_nuestro@yahoo.es


RISTORANTE RIVIERA

“Il Ristorante Italiano”

Lo mejor de la cocina italiana Gourmet en Guayaquil desde 1993 y ahora también en Samboyondón. Ofrece un servicio atento y amable acompañado de un ambiente tranquilo y relajante al puro estilo italiano, perfecto para celebrar Navidad entre compañeros de trabajo, en familia o entre amigos. Sus especialidades además de las pastas, son los mariscos. Ofrece también varios platos de carnes acompañadas de pastas frescas; risotti y una variada selección de platos para vegetarianos.

GUAYAQUIL: Av. Victor Emilio Estrada 707 y Ficus. **TELF.:** (04) 4602556 / 4602628. **ATENCIÓN** de Lunes a Sábados de 12:30 a 23:00 - Domingos de 12:30 a 17:00 **SAMBOYONDÓN:** Av. Río Esmeraldas y Calle Vehicular. **TELF.:** (04) 6033301. **ATENCIÓN** de Martes a Viernes de 19:00 a 23:00 - Sábados de 12:30 a 23:00 - Domingos de 12:30 a 17:00. **WEB:** www.rivieraecuador.com. Facebook: Ristorante. Riviera - Instagram: @ristoranteriviera



PARA COCINAS UN PROFESIONA



Apto para superficies donde se manipulan alimentos.



Es eco-...

PIQUE Y PASE

48 años en el corazón de las familias guayaquileñas

Pique y Pase es una cadena de restaurantes de comida típica que comenzó en el Barrio Orellana, centro de Guayaquil. Con el pasar de los años el restaurant se convirtió en un exponente del arroz con menestra con diferentes acompañantes como carne, chuleta, pollo, camarones, entre otros, incluyendo una porción de patacones. El éxito de su sabor tradicional los ha llevado a ampliar sus locales y menú; contando con locales Urdesa y Aventura Plaza; celebrando 48 años en el corazón de las familias guayaquileñas. Ofrece también una excelente Guatita y un Caldo de Pata excepcional. Es un espacio ideal para disfrutar en familia, diseñado para ir en grupos de amigos,



reuniones de trabajo o estudio, climatizado, con facilidades de parqueo seguro y wifi gratuito. Cuenta con servicio a domicilio en toda la ciudad y con cobertura hasta Samborondón.

DIRECCIONES: Cuenta con tres locales en la ciudad de Guayaquil: **Barrio Orellana.** Alejo Lascano 1617 entre Carchi y Tulcán. **Urdesa,** Dátiles y Calle Primera. **C.C. Aventura Plaza:** Av. Las Monjas, local 3. **HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN** a domicilio: De lunes a jueves 12h00 a 22h00. Viernes y sábado de 12h00 a 23h00. Domingo de 12h00 a 20h00. **TELÉFONOS:** 1800-747839 / 04-2885900. **REDES SOCIALES:** Facebook: @RestaurantesPiqueyPase. Instagram y Twitter: @piqueypase



EL FORTÍN

Gastronomía del mediterráneo

Su plato estrella el pulpo al grill. “El Fortín” es uno de los más destacados centros gastronómicos de Guayaquil. Ha sido Galardonado con el “Gran Collar Gastronómico Internacional”, gracias a la irresistible creatividad y experiencia de sus chefs. Es visitado diariamente por ejecutivos de la élite empresarial, política y social que viven o visitan Guayaquil.

DIRECCIÓN: Chile 510 y 10 de Agosto. **HORARIO Y DÍAS DE ATENCIÓN:** Los 7 días de la semana, desde las 12h30 hasta las 22h30. **TELÉFONOS:** 2329270

NOSTRUM RESTO BAR

En su carta predomina la cocina de autor

En su carta predomina la cocina de autor, elaborada por el chef Miguel Caamaño, donde se ha reunido una variedad de productos, texturas y sabores, para ofrecer verdaderas delicias del arte culinario, con una fusión de lo tradicional, nacional e internacional. La carta tiene variedad de cárnicos como proteínas principales, recomendando platos como el fondue de cangrejos y camarones, helado frito, lomo Alai (que es un tierno y magro lomo fino de cerdo, bañado de salsa cotona, adicionado con manzana verde), chops típicos, en todas sus variedades, piqueos únicos, y un bar que ofrece toda una gran variedad de vinos, bebidas, licores y cocktails.

Nuestras promociones: En estas fechas ofrece una cartilla navideña, para agasajos y reuniones familiares, de amigos y empresariales. Además: 3x2 en cocteles todos los días, 2x1 en alitas con su salsa preferida y hamburguesas martes, jarras de sangría, la segunda a mitad de precio lunes a jueves.

DIRECCIÓN: Centro Comercial Aventura Plaza Local 14. **HORARIO DE ATENCIÓN:** Lunes a Sábado de 18H00 al 00H30. **TELÉFONOS:** 0994573558 / 0986929964. **REDES:** @nostrum.restobar



La importancia de la limpieza en la cocina

ES FUNDAMENTAL CONTAR CON UN PRODUCTO DE CALIDAD COMO ALIADO ESTRATÉGICO

Si bien en cualquier tipo de empresa es fundamental seguir ciertas normas de higiene y limpieza, en pocas es tan importante seguir estas normas al ‘pie de la letra’ como en los restaurantes. Por razones obvias, en un lugar donde se manipulan los alimentos de forma constante y sistemática, es esencial mantener un alto grado de higiene en cada etapa del proceso mediante el cual la comida llega a las mesas.

La higiene en restaurantes no solo se refiere a mesas y pisos limpios, sino a la desinfección de las zonas que no se pueden ver, como los almacenes y la cocina. La limpieza en lugares donde se elaboran alimentos es fundamental para evitar la proliferación de bacterias que causan riesgos de contaminación a los platos que se sirven a los comensales y evitar la proliferación de plagas, prevenir la generación de malos olores y, no menos importante, ayudar a mantener una buena imagen del negocio.

Para ello, es importante contar con un producto de calidad como aliado estratégico. Olimpia Profesional es un producto que combina las funciones limpiadoras y desengrasantes del D-Limoneno con un activo desinfectante, en concentraciones aprobadas por la FDA. De fácil uso y aplicación, el desinfectante Olimpia Profesional, genera muchos beneficios para los negocios tales como:

- Rápida eliminación de suciedades y bacterias dadas sus propiedades desinfectantes,
- Abrillanta superficies de acero inoxidable,
- Neutraliza malos olores de las superficies,
- Es eco-amigable,
- No contiene aromas ni fragancias añadidos,
- No es tóxico,
- No hace espuma.

A nivel internacional, ciertas normas mínimas que deben cumplirse son:

1. COCINE BIEN LOS ALIMENTOS, aplicando al menos una temperatura de 70 grados centígrados en toda la masa.

2. EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, por contacto entre alimentos crudos y cocinados.

3. Todo el personal debe practicar una **HIGIENE PERSONAL ADECUADA:** lavarse las manos, protegerse de cortes y heridas, mantener limpia su indumentaria de trabajo.

4. NO FUMAR NI COMER en la zona de cocina.

5. Los alimentos cocinados se deben **CONSUMIR CUANTO ANTES** y deben ser conservados cuidadosamente: los calientes por encima de los 70 grados y los refrigerados por debajo de 7.

6. UTILICE AGUA POTABLE en la preparación de alimentos y en las operaciones de limpieza.

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en: [f](https://www.facebook.com/servei) SERVEI [i](https://www.instagram.com/servei) SERVEI.EC

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí

amigable y no tóxico.



Desinfectante multiuso que elimina el 99.9% de las bacterias.



L A F A B R I L

KOBE el mejor sushi de la ciudad



14
LOCALES A NIVEL NACIONAL

63
PLATOS EN NUESTRO MENÚ

75.450
KOBE SUSHIADICTOS



El sushi, el producto más internacional de la cocina nipona, es la especialidad de la casa. De la misma tradición y escuela de Noe Sushi Bar, nació en el 2011 Kobe Sushi by Noe, un lugar ideal para disfrutar de una gran variedad de sushi y rollos a un precio accesible.

En Kobe se encontrará una barra de sushi express con excelencia garantizada, productos seleccionados cuidadosamente y una estratégica ubicación en patios de comida de los principales malls y plazas del país.

La especialidad de la casa es la sopa Ramén y el rollo EDO, que va relleno de langostino tempura, pulpo, queso crema y aguacate, cubierto con cangrejo y acompañado con salsa de naranja y ajonjolí negro.

Kobe nació en el año 2011 con un concepto exprés, aumentar la velocidad de atención con un excelente servicio, la calidad que manejamos en Kobe es la misma calidad que manejamos en Noe. Las locaciones que manejamos en Kobe, nos da la oportunidad de llegar a más personas, dar a conocer nuestros productos y estar al alcance de todos.

Creamos dentro de la marca Kobe, nuestro concepto All You Can Eat, el mismo que da al cliente más apertura para que pueda disfrutar en plenitud de nuestro sushi sin limitaciones. Este modelo nos agrada por el nivel de satisfacción del cliente, todo lo hacemos para mejorar la experiencia de nuestros consumidores.

TIENE PRESENCIA EN QUITO, GUAYAQUIL Y MANTA



HERNÁN CARMONA, lojano de 46 años, es el creativo en jefe en la cocina. Lleva 20 años experimentando con la creación de sushi y es el supervisor de la producción en Guayaquil. Lo que le apasiona de este plato nipón es la posibilidad que tiene de crear nuevas variantes, a partir de un solo ingrediente: la imaginación.

El mejor ALL CAN YOU EAT llegó a Guayaquil

Este nuevo concepto, que funciona en Quito desde el 2016, abrió hace poco sus puertas en Guayaquil. El objetivo es poder degustar de variedad, sin limitaciones, por un precio cómodo. Este modelo nos agrada por el nivel de satisfacción del cliente, todo lo hacemos para mejorar la experiencia de nuestros consumidores", asegura el chef ejecutivo Noe Carmona.

Para los sushiadictos, el local está situado en Urdesa, avenida Las Monjas entre Tercera y Cuarta.

HORARIOS DE ATENCIÓN:

Lunes y martes de 12h00 a 22h00
Miércoles y jueves de 12h00 a 23h00
Viernes y sábado de 12h00 a 00h00
Domingo de 12h00 a 22h00



©

ALL YOU CAN EAT

Come lo que puedas

Por **16.90** + Impuestos

Av. Las Monjas entre Tercera y Cuarta, URDESA. Tel.: 1800 MIKOBÉ ó 5005505



• **Esta navidad disfruta de nuestras cenas para llevar** •

• **DESDE \$12.50** POR PERSONA INCLUIDO IMPUESTOS •

Unipark Hotel
ORO VERDE Hotels

Informes y pedidos al: ☎ 232 7100 Ext. 1640 ✉ pedidos-unideli@uniparkhotel.com

Banco del Pacífico

BancoPacíficoEC

10% de descuento

Exclusivo Clientes

PacifiCard
Historias que vivir

*Aplican condiciones. Promoción válida del 24 de noviembre al 31 de diciembre de 2018 en Guayaquil.

www.bancodelpacifico.com



MERCADO del RÍO

TRADICIÓN,
INFLUENCIA E
INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA
AL PIE DEL GUAYAS

1 RESTAURANTES DE Tradición



24
RESTAURANTES



550
PLATOS DE
GASTRONOMÍA DE
TRADICIÓN

Mercado del Río abrió sus puertas en el Malecón 2000, uno de los sitios más emblemáticos de la ciudad. Alrededor de 550 platos de gastronomía de tradición, innovación e influencia están presentes en los 24 restaurantes que conforman este espacio lleno de arte culinario.

Esta iniciativa gastronómica, pionera en el Ecuador, es desde hace 25 años una tendencia en Estados Unidos y Europa, llegando a convertirse en verdaderos centros de referencia a nivel turístico dentro de las ciudades donde se han implementado. Mercado del Río apunta a traer de manera permanente una amplia oferta culinaria, cuyo eje principal será la tradicional mesa

guayaquileña y ecuatoriana con toques de innovación, que hará vivir a los comensales, locales y extranjeros, una experiencia gastronómica sin igual.

Mercado del Río cuenta con dos naves, denominadas 'El Carmen' (nave norte) y 'Astillero' (nave sur) en honor a las raíces de Guayaquil y dos puntos emblemáticos de su origen: el río y su cerro. Su diseño, vanguardista en exteriores y tradicional al interior, tiene como principal atractivo la vista al río Guayas.

La propuesta de Mercado del Río es exponer en este espacio gastronómico la riqueza de nuestros platos tradicionales, su innovación e influencia en tres categorías:

Locales de comida típica de la gastronomía ecuatoriana. Algunos de los elegidos en esta categoría son huecas ganadoras de la Feria Gastronómica Raíces. La mayoría de ellos son restaurantes con historia y llevados de generación en generación.

Puerto Maní: de Jipijapa a Guayaquil

Nació del sueño de Silvana Gencón, en mayo de 2016, quien decidió emprender desde la cocina de su casa ubicada en Urdesa, con el servicio de entrega a domicilio, llegando a los sectores de Urdesa, Ceibos y Samborondón. Actualmente el emprendimiento se ha expandido y ya cuenta con dos sucursales.

Dentro de su menú se podrá encontrar ceviches de pescado, camarón, pulpo y calamar y mixtos, con la combinación de cualquiera de los mariscos, al estilo Jipijapa con un toque de salsa de maní, así como también los ceviches tradicionales. Ya con dos años en el mercado, el objetivo de Puerto Maní es seguir creciendo en la industria gastronómica.

Los platos especiales y recomendados por la chef son el Ceviche Jumbo Jipijapa, compuesto de 4 mariscos, pescado, camarón, pulpo y calamar, con la mezcla de la salsa de maní

La especialidad de la casa: Ceviche de pescado al estilo Jipijapa

Direcciones: Plaza Food Garden en Samborondón y Mercado del Río, nave El Carmen.

Horario y días de atención a domicilio: Food Garden de 8h00 a 16h00; Mercado del Río de 10h00 a 16h00, de lunes a domingos

Teléfonos de contacto: 0991866681 - 0981133612. Redes sociales de contacto: IG @ puertomani - Facebook: Puerto Maní

Los Arbolitos: tradición guayaquileña desde 1971

En octubre de 1971, en las calles San Martín y Rumichaca, al centro sur de la ciudad, un humilde comedor rodeado por árboles inició la venta de su caldo de salchicha. Fue así como el restaurante Los Arbolitos comenzó a insertarse en la cultura gastronómica guayaquileña. Hoy, luego de 46 años, Los Arbolitos, Los Arbolitos 2 y el recién inaugurado Los Arbolitos del Río son paradas turísticas obligatorias para consumir los mejores platos de comida criolla y de mariscos de la ciudad.



La sazón de Los Arbolitos, de una calidad distintiva, fue motivo para que el negocio tenga acogida. De esa forma, por la demanda, el menú se expandió: encebollados, cazuelas, guatitas y ceviches se ofrecían para deleitar el paladar de los guayaquileños y visitantes.

Sus recetas de familia incluyen una gran variedad de ingredientes típicos y en los últimos años han incorporado innovaciones que se han convertido en los más pedidos. Desde hace tres años preparan encocados, también ofrecen el Encebollado Vikingo, un encebollado mixto de camarón y dos tenazas de cangrejo, pero el más solicitado es la bandera completa. Además de estos también tienen platos a la carta.

Atiende de lunes a domingo, incluidos los feriados. Además, ofrecen servicio a domicilio, llamando a los números de cada local.

Alborada 2920282 / La Aurora 3909046 / Durán 2804917 / Portal al Sol 0981614278 / Centro Sur 2404096 / Mercado del Río 2804917





Los mejores exponentes de la gastronomía italiana, americana (street food), española, china y libanesa estarán presentes en Mercado del Río, en reconocimiento de la influencia de estas culturas en nuestra cocina.

3 RESTAURANTES DE Innovación

Estos serán los platos típicos reinventados, o nuevas recetas creadas, de la mano de chefs reconocidos de la ciudad como Juan José Morán y su restaurante La Pizarra del Río, Antonio Pérez y Miguel X. Ponce con Latina Mandala, una nueva propuesta que fusiona la comida latinoamericana con la asiática.



2 RESTAURANTES DE Influencia

A esto se suman otras actividades como catas, shows musicales, entre otros, que dinamizarán el ambiente dentro del mercado de jueves a sábado.

Mercado del Río atiende de domingo a miércoles de 10h00 a 21h00, jueves de 10h00 a 23h00, y viernes y sábado de 10h00 a 00h00.

Instagram: @mercadodelrioec
Facebook: Mercado del Río
Web: www.mercadodelrio.com.ec

BARES:

Dos bares ubicados uno en cada nave, ofrecerá una variada selección de licores:

Bar La Cava del Río: Cerveza, vino, licores.
La Cantina del Río: Coctelería variada.

CARRETILLAS:

Dentro de las dos naves, 3 carretillas ofrecerán una diversidad de productos desde dulces hasta granizados.

La última Estación: ofrecerá repostería, chocolate caliente, entre otros dulces.

Las Carretillas del Mercado: ofrecerán manzanas acarameladas, mango, grosellas, entre otros productos, evocando el Guayaquil de antaño.



Asimismo, el consorcio gastronómico firmó una alianza con la Cofradía de la Chaîne des Rôtisseurs, la más grande, antigua e importante cofradía gastronómica del mundo, fundada en 1248 en la ciudad de París, Francia, y que tiene presencia en el Ecuador desde el 2010. Los chefs de esta cofradía serán los encargados de la implementación de los show cookings (demostraciones de cocina) todos los sábados dentro de Mercado del Río, ofreciendo a los comensales una experiencia diferente y conocimiento sobre los sabores locales, sus ingredientes y cómo emplearlos.

©

 @puertomani  0991866681



PUERTO MANÍ
CEVICHE A LO JIPIJAPA

VISÍTANOS EN

MERCADO DEL RÍO

LUNES A DOMINGO
DE 10AM A 4PM

MALECON 2000 SOBRE GALERÍAS MALECÓN
(ENTRADA CALLE COLÓN)
NAVE "EL CARMEN"



CRUSTACEO CASCARUDO
RESTAURANTE

La mejor variedad de mariscos y deliciosos platos para los amantes del cangrejo ¡Te esperamos!

MERCADO DEL RÍO

DOMINGO A JUEVES
DE 4PM A 10PM
JUEVES A SÁBADOS
DE 4 A 12 DE LA NOCHE





¿TIENES UNA IDEA?



HAGAMOSLA

1800 **UMCOSA**
8 6 2 6 7 2

 UmcoHogar

 UmcoHogar

www.umcoecuador.com

#IdeasParaElDíaADía



Holiday Inn Guayaquil Aeropuerto, *celebra a lo grande!*



ESTA FRANQUICIA INTERNACIONAL HA PREPARADO ACTIVIDADES PARA HUÉSPEDES Y GUAYAQUILEÑOS EN ESTAS FIESTAS.

Reciba con comodidad a sus familiares

Holiday Inn Guayaquil Aeropuerto ofrece en estas festividades tarifas especiales de alojamiento para recibir a sus familiares y amigos en cómodas habitaciones de uno o dos ambientes, con desayuno y transporte al aeropuerto incluido. Así mismo, ofrecemos habitaciones tipo suite en nuestro piso ejecutivo "Sky Club".

Para la noche de Navidad y Año Nuevo viva nuestra celebración especial y quédase con nosotros, para que después de una noche de descanso disfrute de nuestro desayuno buffet.

El horario normal de atención es desde las 06:30 hasta las 23:00 en el restaurante, mientras que en el bar se atiende hasta las 00:00. Sin embargo, para los días 24 y 31 de diciembre, se extiende el horario del bufet hasta la 01:00 y se contará con show musical, sorteos con premios, un menú especial por las fechas y demás tradiciones como las uvas de fin de año y el brindis.

Finalmente, si lo que quiere es pasar en casa con su familia pero sin complicaciones, Holiday Inn le ofrece la opción *Christmas to go*, con cenas listas para llevar a casa y disfrutar con soltura.

Más información: supervisorayb@holidayinnge.com o al teléfono 043714610.



Los miércoles continuamos con nuestro **after office**, de 17:30 a 21:30pm, con promociones en cervezas y cocteles.



Durante este mes también tenemos las **tardes de dulzura**, donde podrá disfrutar de bocaditos navideños y reencontrarse con sus amigos.

¡Síguenos!  





Holiday Inn
AN IHG HOTEL

INCLUYE

Música en vivo con grupo **Los Maya**
Copa de vino tinto o blanco | Bebidas Soft
Parqueo Gratuito | Wifi | Sorteos y mucho más

Lunes 24 de Diciembre | De 20h00 A 00h00

50% de descuento en niños hasta 10 años.

USD. 42
MÁS IMPUESTOS POR PERSONA

Feliz Navidad!

Cena Buffet Navideña

RESERVAS | Telf. (593 4) 371-4616 - 096-834-9996 | supervisorayb@holidayinnge.com | www.holidayinn.com

 **Banco del Pacífico**

    
BancoPacíficoEC



Difídrelo a 3 meses sin intereses

www.bancodelpacifico.com

Exclusivo
Clientes



PacifiCard
Historias que vivir



Rompope Mamacita

Producto 100% orgánico, con el sabor ancestral de la receta originaria de los campos manabitas. Elaborado con productos nobles y de alta calidad, que al conjugarse dan como resultado, un rompopo con aroma y sabor a especias, y su infaltable toque de currincho manabita (extraído del vapor que resulta del hervor del jugo de la caña de azúcar, sin aditivos ni conservantes 100% natural)

INSTAGRAM Y FB @mamacita_rompopoartesanal

Rompope Di Homemade

En Di Homemade la filosofía es regalar amor y dulzura. Se preocupan en entregar productos frescos que conserven su esencia artesanal. Cada proceso y detalle es hecho a mano. Este rompopo resulta de una fusión de lo tradicional con el toque personal, lo que da como resultado bebidas únicas. El Rompopo Clásico tiene la textura exacta, con un dulce sabor a canela y el balance perfecto de licor. El Coquito es una bebida navideña diferente, hecha a base de leche de coco, ron y especias. Descuentos especiales a partir de 6 unidades.

Instagram: di_homemade. Facebook: dihomemadepage. Web: www.dihomemade.com



Rompope

bocados de historia para esta Navidad

UNA MEZCLA DE LECHE, HUEVOS, AZÚCAR Y LICOR ES LA BEBIDA QUE ENDULZA Y ALEGRA LAS FIESTAS DE NAVIDAD: EL ROMPOPE.

A l igual que varios platos y bebidas que usualmente se disfrutan en la región, el rompopo también forma parte de aquellas delicias latinoamericanas cuyo origen se lo atribuye y disputa más de un país, aunque los chefs coinciden en señalar que su sazón actual es producto del sincretismo gastronómico. Más allá de aquella vieja disputa, lo fundamental es que esta bebida se ha convertido en típica de la Navidad por su sabor dulce, casero y fácil preparación.

Si bien hay quienes prefieren elaborarlo en casa, actualmente hay varias opciones en el mercado que ofrecen sabor 'casero' en bellas presentaciones, ideales para disfrutar en familia o regalar.

Rompope Las Abuelas

Receta familiar original de 1862, desde Riobamba. Ideal para intercambios de amigo secreto, novenas, regalos empresariales o, por supuesto, para la cena de Navidad. Entrega a domicilio, con promociones por estas festividades.

Facebook Rompopo Las Abuelas . Instagram @rompopelasabuelas



Rompope Casero Tía Anita

Es un producto elaborado de manera artesanal, no solamente para Navidad, sino para cualquier evento durante todo el año. Es una receta familiar desde 1930, que ha permanecido intacta durante generaciones, haciendo que el sabor y esencia del producto permanezca igual. Se vende en Supermercados Del Portal.

Instagram y Facebook: Rompopo Casero Tía Anita



Rompope Susibel

Susibel Ruilova, creadora de la marca Rompopo Susibel, explica que su producto es una exquisita delicia y antigua tradición que está hecha a base de leche, canela, huevos y vainilla. Ofrece también rompopo de sabores no tradicionales como menta, chocolate, café, ron pasas y almendras.

Instagram: @rompopesusibel . Facebook: Rompopo Susibel

RESTAURANT
Los Arbolitos
COMIDA TÍPICA • MARINEROS • CANGREJOS

Mercado del Río local # 9

Matriz "La Alborada"
Teléfono: (04) 292-0282

Sucursal "Durán"
Teléfono: (04) 2804-917

Sucursal "La Aurora"
Teléfono: (04) 390-9046

Sucursal "Vía a la Costa"
Teléfono: (04) 4546-476

Nueva Sucursal "Malecón - Mercado del Río"

Sucursal "Sur"
(San Marín y Rumichaca)
(04) 2404-096

losarbolitos2sitiooficial losarbolitos2 www.losarbolitos2.com.ec

Red Crab

@redcrabec @redcrabec www.redcrab.com.ec

Menú Navideño

Menú 1	Menú 2
- Ceviche de Camarones en Salsa de Maracuyá - Salmón Glaceado a la Miel - Tiramisú \$27	- Camarones Navideños - Pavo al Gravy - Pie de Limón \$25
Menú 3	Menú 4
- Causa de Cangrejo con crema de Ají Amarillo - Medallones de Pollo en Salsa de Naranja - Cheesecake de Maracuyá \$25	- Corvina en Salsa de Uvas - Suspiro Limeño \$17

GUAYAQUIL: URDESA VICTOR E. ESTRADA 1205 Y LAURELES ESQUINA.
SAMBORONDÓN: CENTRO COMERCIAL PLAZA NOVA
CUENCA: LUIS MORENO MORA 3-63 Y FRANCISCO MOSCOSO

RESERVACIONES URDESA: 042380512-042887632
SAMBORONDÓN: 042831110-042836168 • CUENCA: 072881134
RED.CRAB@HOTMAIL.COM



Cultura Acai

El Acai es considerada una súper fruta. Es consumida principalmente en Brasil y Estados Unidos pues contiene antioxidantes, proteína, aminoácidos, omega 3, 6 y 9, vitaminas A, B, C, D y Zinc. Actualmente en Ecuador se expende el fruto, proveniente de la amazonía, para que pueda ser usado en batidos, jugos, entre otros. Redes sociales: IG cultura_acai FB: Cultura Açai



Reparte amor

Productos artesanales hechos con amor, asegura su gerente general, Mónica Ordoñez. En su tienda, en Cuenca, ofrece comida vegana y vegetariana: desayunos, sánduches, lasañas, postres sin azúcar y sin gluten. Hasta Guayaquil llegan varios de sus productos envasados, como antipastos y mermeladas. Sus productos se encuentran en Ecuagourmet (CC Las Terrazas, locales 11 y 12). FB: Reparte Amor



Life Choice

Productos hechos en Ecuador 100% Naturales, LIBRES de Azúcar, Gluten y Lactosa, sin químicos, sin preservantes. Ofrecen fórmulas creadas por una nutricionista para todo tipo de intolerancias alimenticias (celiacos, autismo, diabetes, obesidad, tiroides, hipertensión, etc). Trabajan con materia prima certificada kosher, orgánica, libre de transgénicos y comercio justo, además de fomentar el comercio interno ya que adquieren su materia prima de la Amazonía y de la ciudad de Esmeraldas, de pequeños productores. Redes sociales: IG lifechoice FB LifeChoice



Almond Bae

Redes sociales de contacto: Instagram @almondbae - Facebook Almond Bae

Claudia Alvarado y Valeria Jácome ofrecen una línea de productos saludables, alternos a los lácteos tradicionales. Entre los principales están la leche de almendra clásica (100% almendra, sin conservantes); mantequilla de almendra clásica, y de vainilla y canela; mantequilla de maní clásica, honey roasted y de chocolate (100% maní, chocolate orgánico, vainilla, endulzada con miel de abeja). Tienen promociones especiales por Navidad.



Mermeladas Tía Fabi

Las mermeladas son 100% naturales, sin preservantes ni saborizantes. Los sabores tradicionales que se elaboran son frutilla, mora, guayaba, piña y naranja. También ofrecen dos sabores especiales que sirven para acompañar quesos, jamones, patés, carnes, helados, frutas y lo que la imaginación del cliente considere una buena combinación. Estos son: jalea de vino tinto y la nueva que estrenan por Navidad, la mermelada de café. Instagram: @tiafabi_ec Facebook: Mermeladas Tía FABI Twitter: @mermeladastiafa

Orgánicos y naturales

LA TENDENCIA ACTUAL ES HACIA EL CONSUMO DE PRODUCTOS LIMPIOS DE PRESERVANTES Y ADITIVOS. EN NUESTRO MERCADO YA ES POSIBLE COMBINAR DICHA DEMANDA CON UN DELICIOSO SABOR.

Comienza el día con una *sonrisa*

Desayuna con nosotros:

@cafelucumaCafé Lucuma

www.cafelucuma.com

Tel: 04 3705804 / 098 0826069

Desinfecta Naturalmente tus alimentos

PRESERVANTE Y ANTIOXIDANTE

BACTERICIDA NATURAL

NO CONTIENE OLOR, COLOR NI SABOR

FÁCIL MANEJO Y APLICACIÓN.

www.kilol.com.ec

kilol.ec

Los CHIEFS nacen y se hacen



JORGE
Zavala

TRES PROFESIONALES DE LA COCINA DE HOTELES EMBLEMÁTICOS DE LA CIUDAD SE CONFIESAN EN SUS PASIONES, GUSTOS Y EN EL CAMINO QUE LOS LLEVÓ A LA GASTRONOMÍA.

Recuerda que desde pequeño acompañaba a su mamá en la cocina. Y para sus doce años ya era el encargado de las compras semanales en el mercado de la zona. “Iba contento”, asegura. “Yo nací con ganas de aprender”, añade, y por ello pasaba largas horas de su infancia ayudando a su mamá a cocinar, pasión que luego formalizó a través de estudios en la Escuela Mundo Harina.

Ya cuenta con 15 años de experiencia en distintos cargos: empezó trabajando empíricamente en un hotel, luego pasó a cocina, después jefe de partida, jefe de restaurante, y desde hace tres años es sub chef del Hotel Unipark.

“A raíz de que entré a la cocina, se despertó el gusto por la gastronomía en mi familia”

“A raíz de que entré a la cocina, se despertó el gusto por la gastronomía en mi familia; eso es bueno porque te das cuenta de que estás haciendo algo bien y hay personas atrás de ti que quieren hacer lo mismo”, refiere.

Su comida favorita es la criolla, porque reúne las costumbres y tradiciones de nuestro país. Y en el Hotel aquello se ve reflejado puesto que la Bandera es uno de los platos más solicitados.

Para esta ocasión, Jorge preparó tres platos que se pueden disfrutar en el menú del Unipark:

1. Picaña de res o bife de chorizo con pesto de hojas verdes servido con tagliatelle shiitake fresco y relleno tradicional.
2. Costillar de cordero con praliné de frutos secos, servido con tabule de quinua perfumado con menta y cremoso de garbanzo.
3. Langostinos braseados en chipotle con base de maíz y aderezo de nibs de cacao.

Ⓟ

Excelencia

EL UNIVERSO

SU ÉXITO, CALIDAD, PROFESIONALISMO E INNOVACIÓN
DIVULGUELOS EN EXCELENCIA EMPRESARIAL

CIRCULA **35.000** EJEMPLARES + PAPEL DIGITAL

www.eluniverso.com/quiosco



PAUTE CON NOSOTROS:
Guayaquil: PBX: (04)372 9120 • Quito: 02-2555-990





MIGUEL
Ponce

Lleva 14 años siendo profesional en la cocina. Ha recorrido varios restaurantes tanto en Ecuador como en Europa, donde realizó dos pasantías: una en el restaurante Martín Berasategui y la otra en El Celler de Can Roca, en Cataluña. Se ha formado, además, en ciudades como Guadalajara, New York, San Sebastián, Lima y Buenos Aires. La experiencia de Miguel, pese a su juventud, es amplia porque como él reconoce, cocina desde que tiene “uso de razón”.

“Me ha gustado cocinar desde que tengo uso de razón”

“Mi familia está súper ligada a la cocina, siempre le hemos hecho énfasis a la mesa, sobremesa y lo que sucede en las cocinas. Mi hermana, ella es doctora en química de alimentos; mi otra hermana trabaja para una gran empresa de alimentos en EE.UU., y yo soy la única oveja negra que se dedicó a preparar los

alimentos”, comenta.

En este caso, Miguel presenta opciones de comida navideña que serán ofertadas en el restaurante Le Gourmet, del Hotel Oro Verde (en cuya cocina lleva tres años y medio). En esta propuesta se han utilizado productos de temporada como rabanitos, remolacha, calabaza, manzanas, etc.

Los platos:

1. Ensalada de legumbres encurtidas con fondue frío de queso a la mandarina
2. Pavo asado con risotto de calabaza y cítricos con remolachas
3. Lechón braseado al calvados con puré de manzana asada y ensaladita de zanahoria

Lo suyo fue casual. Juan Sarango, oriundo de Zamora Chinchipe, comenzó en la cocina a los 28 años, trabajando como mesero y de manera imprevista. “Fue un día que había ido a un Mall de Cuenca y estaban dictando un curso de cocina, entonces me llamó la atención y a la siguiente semana regresé; de ahí decidí estudiar”, comenta.

Hace apenas dos años se graduó del Instituto San Isidro, en Cuenca, y lleva cuatro años en el mundo de la cocina y la pastelería. Confiesa que decantó por esta vía de la gastronomía porque le encanta el olor a levadura, a pan recién horneado, que lo traslada mentalmente a su infancia, cuando su madre elaboraba pan en casa.

En Guayaquil lleva casi dos años. Trabaja en cocina y dirige la pastelería de Casa Julián, de Hotel del Parque, por lo que comparte tres postres que huéspedes y visitantes pueden degustar en el sitio, del cual se confiesa enamorado. “Este lugar me encantó y lo he hecho parte de mi vida, me siento feliz trabajando aquí. Es mi casa”, finaliza.

Sus postres: Bavaroise de turrón, helado de rompene, crema de coco especiada.

“El olor a pan recién horneado me recuerda a mi madre”



JUAN
Sarango

©

PAVOS Enteros

PIERNAS de Chanco

RELLENO de PAVO

Haga su reserva para navidad y fin de año.

Sánduches de:
Pollo / Pavo / Chanco / Jamón

Seco de Chivo

Seco de Gallina

Arroz con Menestra y PAVO

Fritada

(04) 219-0077 o (04) 236-5713: Pedidos
0959-501-495 / 0985-822-294: Cell

Colombia 3301 y Carchi **MATRIZ**
Tulcán Y Colombia **Local #1**
Km 11,5 Vía Daule frente AL Parque CALIFORNIA "PECA" **Local #2**
Vía a la Costa Km11.5 Portal al Sol **Local #3**
El Paseo Shopping Km 9 Vía a Daule **Local #4**

EL SALONCITO Cariño y calidad

Empresa fundada en 1953 con el objetivo de brindar productos de calidad en el área de pastelería con precios accesibles. Sus productos son ya parte del día a día de los clientes, pues llega al hogar con bocaditos, dulces y tortas personalizadas en sus momentos más importantes. Aseguran que sus productos están llenos de cariño y calidad. Tiene cuatro locales en diversas zonas de la ciudad de Guayaquil y Samborondón.

DIRECCIÓN PRINCIPAL: Centro: Boyacá 1428 y Aguirre. Teléfono: (+593) 4 2320500. **HORARIOS:** Lunes a Sábado 9:00 am - 20:00 pm. Domingo 9:00 am - 18:00 pm. **REDES SOCIALES:** Instagram: elsaloncitoec. Facebook: Pastelería El Saloncito <http://www.elsaloncito.com>

GALLETA PECOSA

Tradición en el centro de Guayaquil

Sabores que deleitan el paladar de niños y adultos, con delicias de dulce y sal. Ofrece confitería, repostería, dulcería, pastelería, bollería y bizcochería. Su línea de sal y dulce se complementa con un delicioso cappuccino, café latte, expreso, chocolate o granizados.

MATRIZ (Centro): Av. 10 de Agosto 528 y Boyacá Esquina. **HORARIOS:** L-S de 09:00 a 20h30 . D de 09:00 a 18:30. Telf. 04-2518636. **FACEBOOK:** @pastele-riagalletapecosa. Instagram: galletapecosagye



DOMRÉMI Nueva generación de pastelería

Con el objetivo de renovar la cultura de la gastronomía y pastelería, Domrémi desde hace 17 años ofrece una nueva generación de pastelería con una gran variedad de productos del más alto nivel de calidad. El arte de la repostería se destaca en cada uno de sus productos. Además de la tradicional torta navideña, actualmente ofrecen un menú de crepé y waffle navideño.



DIRECCIÓN: Víctor Emilio Estrada 630 y Ficus. Número de teléfono: 4549132-4548905. **HORARIO DE ATENCIÓN:** Lunes y martes 7:00–20:30. Miércoles a sábado 7:05–22:00. Domingo 7:00–20:30. **REDES SOCIALES:** Facebook: Pastelería Domremi @domremi. Instagram: Domremi

Navidad galletas y postres

LA REPOSTERÍA GOURMET SE VISTE DE ROJO Y VERDE EN ESTAS FIESTAS.

Es, definitivamente, uno de los momentos más dulces de todo el año. Las familias se reúnen y todo el mundo celebra encuentros alrededor de la mesa, una mesa repleta de manjares y en las que el detalle final lo ponen los postres. La pastelería tradicional es la reina de estas ocasiones, con turrone, tortas, mazapanes, galletas y trufas en primera línea.

Desde hace varios años, además, es tendencia en el país que los paste-ros den rienda suelta a su creatividad para crear todo tipo de productos con ocasión de las festividades de Navidad. A continuación, un repaso de los espacios más creativos que existen en la ciudad, algunos de ellos con tradición desde el siglo pasado.



DIRECCIÓN PRINCIPAL: Guayacanes 321 entre la Cuarta y la Quinta, Urdesa. Teléfonos: 2014027-5111718-2013753 ext. 203. **HORARIOS DE ATENCIÓN:** Lunes a Viernes de 10:00 a 8:30, Sábados y Domingos de 10:00 a 21:00. **REDES SOCIALES:** Facebook: @dulceriadolupa Instagram: dolupaec

Gustaff®
Chocolate Products

PARA
CADA
NECESIDAD

CHOCOLATES
INDUSTRIAL - HELADOS





PASTELO S.A.

Su especialidad, el pan árabe

Empezó, en 1991, comercializando sándwiches étnicos utilizando principalmente para su elaboración pan árabe. Debido a la gran acogida que el Pan Árabe tuvo en el mercado se decidió comercializarlo a través de las principales cadenas de autoservicios del país, desde entonces se ha convertido en la alternativa de pan tradicional más famosa del mercado.

Simultáneamente se introdujo al mercado las Rosquitas (un producto étnico, tradicional de la cultura ecuatoriana), que hasta la fecha se han mantenido como la marca líder en el segmento de rosquitas.

DIRECCIÓN: Km. 8 vía a Daule (sus productos se expenden en los principales autoservicios del país).

TELÉFONO: (04) 226-2266. **REDES SOCIALES:** Instagram: pasteloec. Facebook: Pastelo S.A. <http://pastelo.com.ec>

LA SELECTA Bocaditos y más

Panadería, pastelería, desayunos, almuerzos, platos a la carta, dulces, bocaditos y más. Este espacio tiene una amplia carta de productos de sal y dulce. También ofrecen servicio a domicilio.

LOCALES: Víctor Emilio Estrada y Laureles 2888048 -5119167. **Circunvalación #622** entre Monjas y Ficus 6015986. **Urbanización Olivos mz10 S116** 2854931 **Centro Comercial Blue Coast** km 11 ½ Vía la Costa 2837257. **Los Ceibos** primera 203 A y Av. Principal 2003989. **HORARIO:** Lunes a Viernes 7:00 a 21:00 / Sábados y Domingos 10:00 – 19:00. **REDES SOCIALES:** Facebook: La selecta



PAN BAGUETTE

¡De todo en panettone!

Se inicia en la ciudad de Guayaquil, en el año 1972, siendo su fundador el Sr. Urbano Patuzzo Montaginoli, quien decide elaborar productos de la tradicional Panadería-Pastelería Italiana y Europea, que siempre han sido apreciados por su calidad y variedad. En la actualidad la empresa mantiene su local principal como punto caliente, de venta de todos sus productos de Panadería, Pastelería, Dulcería, Pizzería. Para Navidad, ofrece los Panettone, la Rosca de reyes es la más apetecida por el público.

DIRECCIÓN: Aguirre 322 y Chile. **TELÉFONO:** 099 948 4777. **REDES SOCIALES:** Facebook: pan baguette. <http://www.panbaguette.com>

DULCERÍA LA PALMA

Llena de historia

Fue fundada en Guayaquil a fines del siglo XIX en la calle Luque y Pichincha, con el nombre “La Luna”. Para 1901 ya había cambiado el nombre a Dulcería “La Palma”. En el año 1950 La Palma tuvo que cerrar su local en la calle Luque por causa de un gran incendio y abrió la dulcería en el local donde estaba la fábrica, en la calle Escobedo y Vélez, en donde funciona hasta la actualidad. En 1981 una nueva generación compuesta por José Ramón Costa, Jaime Costa y Miguel Vásconez, abrieron la sucursal de Urdesa. Los borrachitos son los dulces más famosos y tradicionales que tiene La Palma, muchos clientes los compran y los llevan a diferentes partes del país e incluso al exterior. **LOCALES:** Centro, Escobedo 1308 y Vélez. Horario de atención: todos los días de 07:30 a 19:00. **TELF:** 04 2 328 058. **Urdesa.** Víctor Emilio Estrada 404 y Dátiles. **HORARIO DE ATENCIÓN:** todos los días de 07:30 a 20:00. Telf: 04 2 889 635. **REDES SOCIALES:** Facebook: Dulcería La Palma. Instagram: dulcerialapalma

LÚCUMA

Café y dulces por doquier

En Lúcumá se van a encontrar un ambiente cálido, tranquilo, minimalista, sentirán que son bienvenidos y es el espacio perfecto para poder conversar, degustar productos de calidad y escuchar buena música. Es el lugar ideal para familia, parejas, amigos y reuniones de trabajo. En cada área ofrecen una especialidad: de sal, las hayacas; en el área de dulce: chifflón de naranja y en el área de helados, el de chocolate. **DIRECCIÓN PRINCIPAL** y ciudades donde ofrece el servicio:

Actualmente contamos con 5 locales: 3 en Samborombón (Riocentro El Dorado, Plaza Navona y Village Plaza), 1 en el norte de la ciudad (Riocentro Los Ceibos) y 1 en Salinas (Paseo Shopping La Península). **HORARIO** y días de atención a domicilio. Atendemos de Lunes a Domingo en los siguientes horarios: Plaza Navona: 08h00 a 20h30 - Resto de Locales: 10h00 a 21h30 . **TELÉFONOS:** Telef.: 04 3 705804 - Cel.: 098 082 6069. **REDES SOCIALES:** Instagram: @cafelucuma Facebook: Café Lúcumá Pág. web: www.cafelucuma.com



Y COBERTURAS DERÍAS - PASTELERÍAS

BLOQUES - BOTONES - GOTAS
CREMAS - COBERTURAS LÍQUIDAS
GRAGEAS - PALILLOS
POLVOS DE CACAO



255773 / 2264756 info@gustaff.com.ec / www.gustaff.com.ec Guayaquil - Ecuador

PARA LA ALTA COCINA SABORES MODERNOS,
ATREVIDOS Y DE GRAN CALIDAD. ESTA ES UNA DESPENSA
QUE USTED DESEARÁ TENER EN SU COCINA.

Ajo negro

Es un tipo de ajo carameli-
zado, empleado como
condimento en la cocina
asiática. Se elabora
sometiendo los bulbos
de ajo a calor durante
semanas, en condiciones
de humedad. El sabor
es ligeramente dulce,
con toques a vinagre
balsámico. De venta en
La María Orgánica.
FB e IG: @lamariaorga-
nica
Teléfono: 098 278 2916



Don Joaquín Gourmet

www.donjoaquinogourmet.com
Facebook: DonJoaquinGourmet
De venta en autoservicios.



La constante innovación de productos, con
sabores y texturas para consumidores que
buscan nuevas experiencias en productos
de alta calidad, es la característica principal
de Don Joaquín Gourmet, la marca bajo la
que se comercializan pulpas de ají, salsas de
ají, mermeladas y aderezos para comidas,
elaboradas por la empresa PROVEAGRO S.A.
Sus alimentos cuentan con Certificaciones
internacionales: Kosher, Vegan, Gluten Free.
También ofrecen ají molido, ají con jalape-
ño, pulpa de ají, pulpa habanera, salsa de ají
con tomate de árbol, salsa de ají con mara-
cuyá, salsa de ají con piña, salsa de ají con
tamarindo, salsa de ají con frutilla, chimichu-
rri, mayonesa de tomate con albahaca, con
pimiento, con atún; dulce de leche con coco,
con café, dulce de guineo con maracuyá.

Ayamcoco

Aceite de coco 100% natural,
producido en Ayampe. Se expende
en presentaciones de frasco de
260ml, frasco de 728ml y galón.
Sus productos se encuentran en
La Molienda (IG: @lamolienda_ec)
y hacen envíos a domicilio.
FB: @aceitedecocoayamcoco



La holandesa

La Holandesa es una Empresa especializada en
quesos con la mejor tecnología, manteniendo el sabor
tradicional desde 1986. Ofrecen quesos criollos,
frescos, tiernos, ricota, mozzarella, cheddar,
holandés, el producto estrella entre los
semimaduros, entre otros.
Redes sociales: IG @laholandesaec FB
Quesos La Holandesa



Productos La Cena – condimentos y especias

La línea de productos de la marca La Cena abarca condimentos, sazónadores, especias,
frutos secos y deshidratados, semillas, harinas, cereales, productos para diabéticos, celíacos,
esencias, vinos, conservas y arroz envejecido. Son una empresa familiar que empezó impor-
tando materias primas al granel desde India, Sri Lanka, Canada, Chile, USA, Alemania.
En la línea de condimentos clásicos están productos como aliño, ají, comino, pimienta,
orégano, anís, canela, cúrcuma, paprika, jengibre. Sus condimentos gourmet son las sales:
rosada, negra, marina, la nuez moscada y el curry. Estos pueden ser enteros o molidos. Tam-
bién la despensa se complementa con la línea de granos: lenteja, canguil, frejoles canario,
blanco, cholo, panamito, paciencia, negro, cebada, quinoa.
Ubicación: Pichincha 833 y Colón (Guayaquil) Instagram y Facebook @productoslacena



Galatea

Yogurt griego 100% Natural, sin
preservantes, azúcar, ni aditivos.
Originalmente deshidratado.
Información sobre distribuciones
al 0995118017. También de venta
en autoservicios.
IG: galatea_greek_yogurt



Seitán artesanal

Se le suele denominar "carne vegetal", por-
que su aspecto es similar una vez cocinado.
Se puede preparar de muchos modos: frito,
rebozado, en estofado, empanado, como
base de albóndigas, entre otros. En La
María Orgánica se encuentra este seitán
artesanal aliñado, libre de preservantes.
FB e IG: @lamariaorganica
Teléfono: 098 278 2916



Mayonesa Girasol

La mayonesa es uno de los aderezos de origen vegetal más usados como acompa-
ñamiento de múltiples recetas, siendo un complemento ideal para las comidas por
su exquisito sabor.
Mayonesa Girasol es una buena alternativa para mantener la buena salud y no
perder el sabor. Es la primera mayonesa en el Ecuador elaborada con aceite 100 %
de semillas de girasol, lo que aporta una gran fuente de omega 6, y es rica en ácidos
grasos poli-insaturados, además, no contiene grasas trans, lo que contribuye a
mejorar la circulación, problemas cardiovasculares, entre otros beneficios.
De venta en autoservicios.



Guacamole

100% natural. Libre de preserva-
ntes químicos. Ideal para acompa-
ñar ensaladas, nachos, tostitos,
chifles, tostadas, papas asadas,
pasta, champiñones, tacos, cama-
rones, empanadas...
FB e IG: @conservasceres



Casa Scannnone

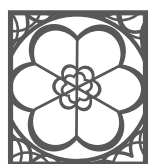
Salsas para pastas listas para
servir, con un toque casero.
Hechas con cariño y manos
venezolanas. ¡Deliciosas!
Fb: @casascannnone



Celebremos Juntos

Experiencias únicas en cada detalle

*Esta Navidad ven a
disfrutar en*



Casa
JULIÁN

y



HOTEL del PARQUE
ORO VERDE *Hotels*

Parque Histórico Guayaquil, Km 1½ vía a Samborondón, Av. Los Arcos s/n y Malta
Samborondón - Guayaquil - Ecuador / Teléfono: (593 4) 500 0111 / hoteldelparque@oroverdehotels.com
www.hoteldelparquehistorico.com



Banco del Pacífico


BancoPacificoEC

10% de descuento

Exclusivo
Clientes



PacifiCard
Historias que vivir

*Aplican condiciones. Promoción válida del 1 al 31 de diciembre de 201.

www.bancodelpacifico.com



Esta navidad disfruta de
nuestras cenas para llevar

DESDE **\$18.00** POR PERSONA
INCLUIDO IMPUESTOS

GD® G O U R M E T®
D E L I ORO VERDE Hotels


ORO VERDE®
Guayaquil

INFORMES Y PEDIDOS: 04 381 1000 ext. 7406 / 7408 / 7220 gourmetdeli@oroverdehotels.com

 **Banco del Pacífico**


BancoPacificoEC

10% de descuento

Exclusivo
Clientes

 **PacifiCard**
Historias que vivir

*Aplican condiciones. Promoción válida del 26 de noviembre al 31 de diciembre de 2018 en Guayaquil.

www.bancodelpacifico.com