



RISHUO

H O T E L

RESTAURANTE



www.hotelrishuo.com



Hotel Rishuo

Tu casa frente al mar...



Hotel Rishuo tiene el compromiso de brindar a todos los huéspedes y clientes experiencias de lujo, relajantes y vibrantes con las energías que nos brinda el sol, el mar y el viento.



Muchos de nuestros productos son de nuestro huerto orgánico, libre de pesticidas y químicos para garantizar productos de calidad, con sabores inigualables y ¡cosechados especialmente para ustedes!

Además Hotel Rishuo esta comprometido con el cuidado, protección y conservación de nuestra madre naturaleza (pachamama), con acciones y creando conciencia para comprender que el cambio climático es real y que es urgente actuar.

Your house by the sea...

Hotel Rishuo is committed to giving all of its clients and guests a vibrant, relaxing, and luxurious experience. Santa Marianita is the perfect place to enjoy the sun, sea, and wind.



Many of our tasty products are cultivated especially for YOU from our very own organic garden. In order to guarantee high quality we do not use any pesticides or chemicals.

Hotel Rishuo aspires to protect and conserve our environment and mother nature (pachamama). We believe that through our actions we can help raise awareness about the urgent threat of climate change to our existence.



RISHUO
HOTEL

CEVICHES

Ceviche mixto

MIXED CEVICHE

(2 ingredientes / Any 2 ingredients)

9.00

Ceviche de pescado

FISH CEVICHE

6.90

Ceviche de camarón

SHRIMP CEVICHE

8.00

Ceviche de concha

SHELLFISH CEVICHE

8.00

Ceviche de pulpo

OCTOPUS CEVICHE

7.50

★ Ceviche Marinero

SAILOR'S CEVICHE

10.50

¿Quién viene a la costa y no se come

un ceviche?...Delicioso ceviche

con mariscos frescos, *servido por separado con patacones y vegetales* de nuestro huerto

¿Who visits the coast and doesn't

want to eat ceviche?...Delicious fresh seafood ceviche served with fried plantains and vegetables from our garden

★ Puedes pedirlo con maní + 0.50

Can be ordered with peanut sauce + 0.50

El pescado de la casa es **Picudo**, fresco, marinado en el refrito favorito del chef, *se sirven con patacones, arroz, y vegetales* de nuestro huerto.

Picudo fish is our chef's favorite - fresh, marinated and seasoned with the finest spices. All fish dishes are served with fried plantains, rice, and vegetables from our garden.

PESCADOS FISH

Pescado apanado

BREADED FISH

7.90

Pescado a la plancha

GRILLED FISH

7.90

Pescado al ajillo

GARLIC FISH

7.90

Chicharon de pescado

FISH CRACKLINGS

8.50

★ Camotillo frito

FRIED CAMOTILLO FISH

14.00

Camotillo al ajillo

GARLIC CAMOTILLO FISH

15.00

Calamar al ajillo
GARLIC SQUID
7.50

Calamar apanado
BREADED SQUID
7.50

Calamar a la plancha
GRILLED SQUID
7.50

CALAMAR SQUID

Calamar seleccionado, cortado en pequeñas piezas, **lo acompañamos con ensalada, arroz y patacones**. El calamar al ajillo, esta muy bueno!

Small pieces of specially selected squid served with salad, rice and fried plantains. The chef recommends the garlic squid - it's excellent!

VICHE SÁBADOS-DOMINGOS

Tradicional de la cocina montubia ecuatoriana, es una sopa espesa con base de platano, maní, granos, es un contraste de sabores exquisito.

Viche is a traditional Ecuadorian dish and is popular to eat with family and friends on the weekends. It's similar to a soup and contains a mix of plantains, peanuts, and grains, making for an exquisitely unique taste.

Viche de pescado
FISH VICHE
6.90

Viche de Camarón
SHRIMP VICHE
7.80

Viche mixto
MIXED VICHE
8.80

Camarón apanado
BREADED SHRIMP
8.90

Camarón reventado
BREADED SHRIMP
8.90

Camarón a la plancha
GRILLED SHRIMP
8.90

Camarón al ajillo
GARLIC SHRIMP
8.90

Camarón en salsa blanca
GARLIC SHRIMP WITH WHITE SAUCE
8.90

Camarón en salsa de maní
SHRIMP WITH PEANUT SAUCE
8.90

CAMARÓN SHRIMP

Camarón de mar, super fresco, lo puedes pedir doradito y crujiente, quizás a la plancha en su punto, talvez al ajillo que **¡es una delicia!**

Acompañado de arroz, patacones y ensalda del huerto.

Extremely fresh sea shrimp that can be ordered golden and crunchy, grilled to the point of your desire.

¡The garlic shrimp are a delicacy!

All shrimp dishes are served with rice, fried plantains, and salad from our garden.

ENSALADAS SALADS

Ensalada de camarón
SHRIMP SALAD
8.50

Ensalada mixta
MIXED SEAFOOD SALAD
9.50

Ensalada de langosta
LOBSTER SALAD
PRECIO DE ACUERDO A LA TEMPORADA

Esta ensalada te va hacer engordar un poco, **tiene papas cocinadas en vegetales, bañadas en mayonesa**, servido con vegetales del huerto.

This salad may fatten you up a little. It includes potatoes cooked in vegetable oil, bathed in mayonnaise, and served with garden vegetables.

PRAWNS LANGOSTINOS

Te recomendamos los langostinos encocados, bañados en deliciosa salsa de coco, **acompañado de vegetales y patacones**.

We recommend the prawns with coconut sauce. They're drenched in delicious coconut sauce and served alongside vegetables and fried plantains.

Langostinos apanado
BREADED PRAWNS
13.00

Langostinos a la plancha
GRILLED PRAWNS
13.00

Langostinos al ajillo
GARLIC PRAWNS
13.00

★ Langostinos encocados
PRAWNS WITH COCONUT SAUCE
14.00

ARROCES RICE

Arroz con camarón
SHRIMP WITH RICE
9.50

Arroz con calamar
SQUID WITH RICE
9.00

Arroz con concha
SCALLOPS WITH RICE
9.50

Arroz con pulpo
OCTOPUS WITH RICE
9.00

Arroz mixto
MIXED SEAFOOD RICE
(2 ingredientes / 2 ingredients)
10.00

★ Arroz marinero
SAILOR'S RICE
11.00

Hacemos un refrito muy casero, extraemos los sabores de nuestras cebollas del huerto, acopiados de especias, para que cada bocado sea un orgasmo.

Our rice dishes are prepared especially for you using tasty onions and spices from our garden. ¡Each bite is orgasmic!

CAZUELA

SOLO DOMINGOS
ONLY SUNDAYS

Cazuela de pescado 9.80
FISH CAZUELA

Cazuela de camarón 9.90
SHRIMP CAZUELA

Cazuela de mariscos 11.90
SEAFOOD CAZUELA

Sopa Marinera 9.50

Sopa muy espesa, a base de plátano y mani, con un par de cervezas muy frías de acompañante, de seguro que nada les sabrá más a costa.

Cazuela is a thick soup containing plantains and peanuts and is served alongside a pair of cold beers - perfect for a day at the beach!

VARIOS VARIOUS

★ **Bandeja (de todo un poco) 16.50**
SEAFOOD MIX

Este es el plato de la casa, consta de una porción de arroz marinero seguido de pescado, camarón, calamar al ajillo, conchitas asadas, maduro y ensalada, ¡para reventarse!
This is our flagship dish and comes highly recommended. Salad and grilled plantains are served alongside roasted scallops, garlic squid, shrimp, and fish. ¡All on a bed of sailor's rice!

★ **Pulpo al ajillo 8.50**
GARLIC OCTOPUS

Acompañado de arroz, ensalada y patacones, no diremos más por que es tan bueno que, ¡nos fuimos a pedir uno!
Served with rice, salad, and fried plantains. We're not going to tell you anything else - ¡you need to order one!

Chicharrón mixto 10.00
MIXED SEAFOOD CRACKLINGS

Pescado picado y camarón de mar en apanadura, fritos, acompañados de arroz, patacones y ensalada del huerto.
Breaded and fried picado fish and sea shrimp served with rice, fried plantains, and garden salad.

Estofado de mariscos 9.50
SEAFOOD STEW

Hacemos un refrito costeño, muy casero, con verduras del huerto, se acompaña de arroz, patacones y ensalada.
Coastal seafood stew with garden vegetables prepared just like in Ecuadorian homes across the country. Served with rice, fried plantains, and salad.

★ **Encocado de Mariscos 9.50**
SEAFOOD WITH COCONUT SAUCE

¡No es necesario ir hasta Esmeraldas para pegarte un encocado de verdad! esta acompañado de arroz, patacones y ensalada, no te arrepentirás de pedirlo.
It's not necessary to travel all the way to Esmeraldas to enjoy this authentic dish! It comes with rice, fried plantains, and salad. If you order it, you won't regret it.

★ **Conchas asadas 12.80**
ROASTED SCALLOPS

Ponles unas gotitas de limón, no tengas miedo a ensuciarte las manos que estas en confianza, ¡esta es tu casa! Están deliciosas.
Squeeze a few drops of lemon on them and don't be afraid to get your hands dirty because ¡we want you to feel at home! Trust us, they're delicious.

Pulpo a la plancha

El precio y el tamaño varía de acuerdo a la temporada, pero imagínense el sabor con un refrito especial y verduras del huerto, ¡esta es lujo!
The size and price varies depending on the season, but you can imagine the taste when seasoned and served with garden vegetables - ¡this is luxury!

Filete de Pollo acompañado de
vegetales y patacones.
Te recomendamos el enrollado
de pollo, con jamon y queso
derretido por dentro, ¡muy rico!

*Chicken filet served with vegetables
and fried plantains.*

*We recommend our rolled chicken
dish which is filled with ham and
melted cheese - ¡it's a treat!*

POLLO CHICKEN

Pollo apanado 5.90
BREADED CHICKEN

Pollo a la plancha 5.90
GRILLED CHICKEN

Pollo al ajillo 6.50
GARLIC CHICKEN

Enrollado de pollo 8.00
ROLLED CHICKEN

PORCIONES SIDES

Patacones con queso 3.00
FRIED PLANTAINS WITH CHEESE

Deditos de queso 3.00
CHEESE FINGERS

Salchipapas 4.00
FRENCH FRIES WITH SAUSAGE

Patacones 1.50
FRIED PLANTAIN SLICES

Arroz 1.50
RICE

Maduros con queso 3.00
FRIED SWEET PLANTAINS WITH CHEESE

Tres Leches 3.50
MILK CAKE

POSTRES DESSERTS

Ganate un vaso DE CHELA!

Pasos:

1. Tomate un foto en las instalaciones del hotel
2. Subela en Instagram o Fb
3. Siguenos y Etiquetanos
4. Disfruta tu chela

WIN A FREE
GLASS OF BEER!

Steps:

1. Take a photo
2. Put It on Instagram o Fb
3. Tag Us
4. Enjoy your beer!

@hotelrishuo



CERVEZA BEER CHELA BIÈRE BIRRA CERVEJA PORRON BIELA

Pilsener	2.50
Pilsener Light	2.75
Club Verde	2.75
Pilsener personal	2.25
Pilsener Light personal	2.25
Club Verde personal	2.25
Heineken	4.50
Corona	5.00
Stella Artois	4.00
Michelada	3.00
Torre Cervecera (5 chelas)	15.00

★ ARTESANALES

Umiña	3.50
-------	------

GASESOSAS & BEBIDAS

DRINKS

Gaseosa personal SODA	1.50	Gaseosa 1.3 lt SODA	2.75
Té helado ICED TEA	1.50	Agua MINERAL WATER	1.00
Gatorade	2.50	Agua con gas SODA WATER	1.25
Powerade	1.50		

★ GRANIZADO 2.50
Delicioso y refrescante!



Sabias que:

En 50 años si no hacemos nada,
en el mar va haber mas
plastico que pescados.

Actuemos YA!!

- Evita el plastico
- No arrojes basura en la calle
- Recicla
- Reutiliza
- Cuida tus playas
- Cultiva tus alimentos

- Reduce tu consumo de carne de res

JUGOS NATURALES DE TEMPORADA

Jarra de jugo
JUG OF JUICE
6.00

Media Jarra de jugo
HALF JUG OF JUICE
3.50

Vaso de jugo
GLASS OF JUICE
2.25

Cócteles

Caipirinha \$7

CAÑA MANABITA, LIMÓN, AZÚCAR MORENA

Mojito \$7

RON, SODA, HIERBA BUENA Y ALBAHACA DEL HUERTO

Manabi de mis Amores \$8

LICOR CACAO, PIÑA COLADA, RON, PIÑA, OREO, CHOCOLATE

Cuba Libre \$6

RON, SODA NEGRA, LIMÓN

Saltamontes \$8

CREMA DE MENTA, VODKA, LECHE CONDENSADA

Piña Colada \$8

LICOR DE PIÑA, PIÑA, RON, LECHE CONDENSADA

Margarita \$8

MARGARITA MIX, TEQUILA, MENTA, MARACUYÁ

Tequila shots x6 \$11.99

6 SHOTS DE TEQUILA PARA ENFIESTARSE



Té

Pregunta por nuestro menu
de infusiones medicinales
de plantas aromaticas.

Ask us for our special tea menu!
We have a selection of aromatic
plants that are great for your health

Medicinal herbs


RISHUO
HOTEL



RISHUO

H O T E L

RESTAURANTE



#hotelrishuo