



ریشو



RISHUO
RESTAURANTE



www.hotelrishuo.com

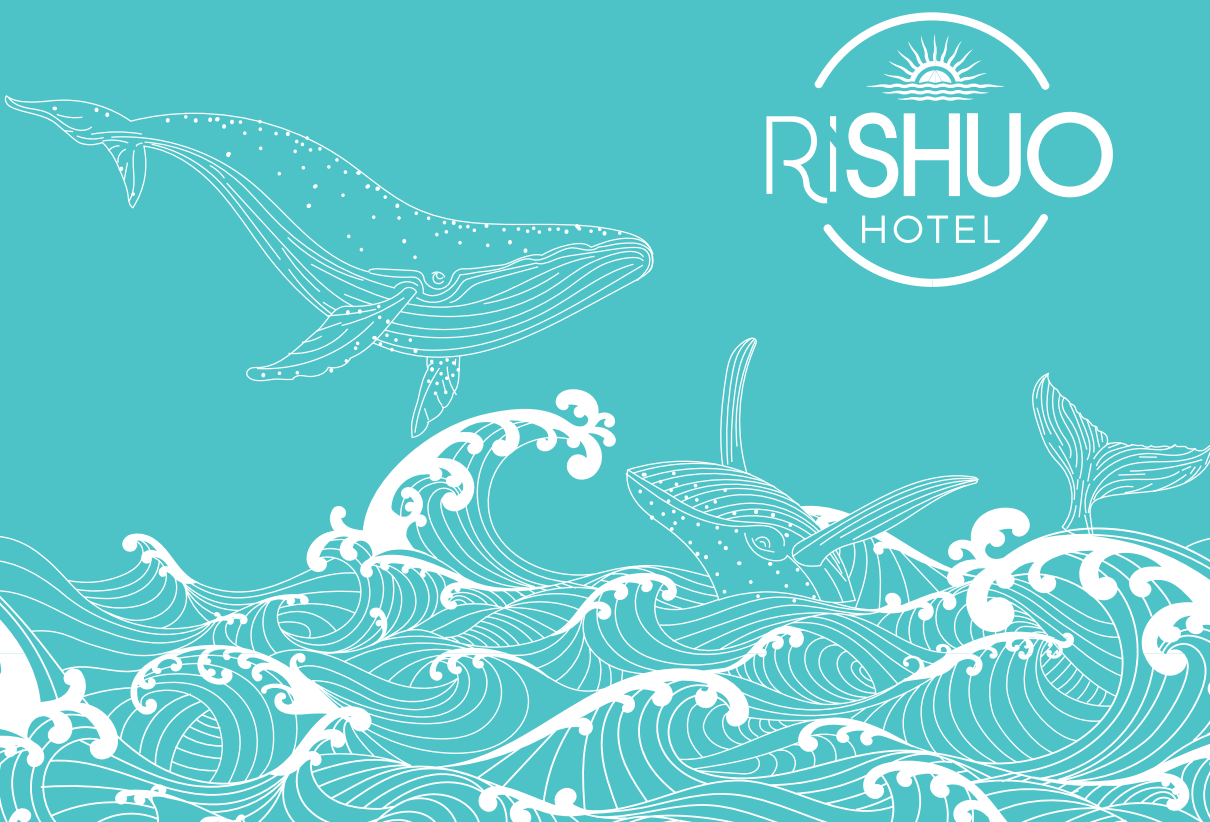


No es cocina fusión,
tampoco confusión, mas bien es infusión.

Extraemos la esencia de la comida criolla
en agua hirviendo, la endulzamos con los
colores de la caída del sol, la sazonomos con
oleajes nortes y sures que golpean la costa.

Luego agarramos un manijo de mucho amor
y se los frie con condimentos exóticos que son
recogidos cuando baja la marea, a eso se le
hecha aji, y ahí sí, baíamos con el paladar,
saboreando y gozando cerramos los ojos y
sintiendo el bum bum bum pam pam pam,
sin tanto tratratraa.

Buen provecho.



CEVICHES

Ceviche mixto
MIXED CEVICHE
(2 ingredientes / Any 2 ingredients)
10.00

Ceviche de pescado
FISH CEVICHE
7.90

Ceviche de camarón
SHRIMP CEVICHE
8.90

Ceviche de concha
SHELLFISH CEVICHE
8.90

Ceviche de pulpo
OCTOPUS CEVICHE
8.90

★ Ceviche Marinero
SAILOR'S CEVICHE
13.00

*¿Quién viene a la costa y no se come
un ceviche?...Delicioso ceviche
con mariscos frescos.*

*¿Who visits the coast and doesn't
want to eat ceviche?...
Delicious fresh seafood ceviche.*

Pescado siempre fresco,
marinado en el refrito favorito
del chef, se sirven con
patacones, arroz, y vegetales.

***Fish** always fresh, marinated
and seasoned with the finest
spices. All fish dishes are served
with fried plantains, rice, and
vegetables.*

PESCADOS FISH

Pescado apanado
BREADED FISH
8.90

Pescado a la plancha
GRILLED FISH
8.90

Pescado al ajillo
GARLIC FISH
8.90

Chicharon de pescado
FISH CRACKLINGS
11.90

★ Camotillo frito
FRIED CAMOTILLO FISH
15.00

Camarón apanado
BREADED SHRIMP
9.90

Camarón reventado
BREADED SHRIMP
9.90

★ Camarón al ajillo
GARLIC SHRIMP
9.90

★ Pulpo a la plancha
GRILLED OCTOPUS
15.00

Pulpo al ajillo
GARLIC OCTOPUS
12.00

CANAPÉ

Crujientes canastillas de patacón rebozantes de mariscos frescos, un bocado irresistible del mar en tu mano.

Crispy plantain baskets filled with fresh seafood — an irresistible taste of the ocean in your hand.

CAMARÓN SHRIMP

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

Acompañado de arroz, patacones y ensalda.

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.

Pulpo seleccionado, cortado en pequeñas piezas, lo acompañamos con ensalada, arroz y patacones.

El pulpo al ajillo, esta muy bueno!

Small pieces of specially selected octopus served with salad, rice and fried plantains. Garlic octopus - it's excellent!

PULPO OCTOPUS

Canapé de pulpo
(8 unidades)
OCTOPUS CANAPES
12.00

★ Canapé de marisco
(8 unidades)
SEAFOOD CANAPÉS
15.00

ARROCES

RICE

Arroz con camarón

SHRIMP WITH RICE

11.50

Preparamos un refrito muy casero, acompañado de especias, para lograr un sabor que se disfruta en cada bocado.

Arroz con concha

SCALLOPS WITH RICE

11.50

We prepare a very homemade refried base, accompanied by spices, to create a flavor that is enjoyed in every bite.

★ Arroz marinero

SAILOR'S RICE

13.50

PICANTES MIXED

Picante de camarón

SHRIMP MIXED

8.00

Este platillo te va hacer engordar un poco, acompañado con papas cocinadas en vegetales, bañadas en mayonesa, servido con vegetales.

Picante mixto

Camarón y Pulpo

SEAFOOD MIXED

Shrimp/ Octopus

9.00

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

VICHE

Tradicional de la cocina montubia ecuatoriana, es una sopa espesa con base de platano, mani, 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

8.90

Viche de Camarón

SHRIMP VICHE

9.50

★ Viche mixto

PESCADO - CAMARÓN

MIXED VICHE

10.50

CAZUELA

Cazuela de pescado 10.00

FISH CAZUELA

Cazuela de camarón 11.00

SHRIMP CAZUELA

★ Cazuela mixta 12.50

SEAFOOD CAZUELA

Sopa muy espesa, a base de platano 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!

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 7.50

BREADED CHICKEN

Pollo a la plancha 7.50

GRILLED CHICKEN

Enrollado de pollo 8.80

ROLLED CHICKEN

PORCIONES EXTRAS

Deditos de queso 3.50

CHEESE FINGERS

Patacones con queso 4.00

FRIED PLANTAINS WITH CHEESE

Salchipapas 4.50

FRENCH FRIES WITH SAUSAGE

Patacones 3.00

FRIED PLANTAIN SLICES

Porción de arroz 1.50

PORTION OF RICE

Maduros con queso 4.50

FRIED SWEET PLANTAINS WITH CHEESE

Viche vegetariano 8.00

Vegetarian peanut soup

Vegetales salteados 7.00

Sautéed vegetables

VEGETARIANO VEGETARIAN

SPECIALS ESPECIALES

MARISCOS

★ Beso de Manabí 12.00 SEAFOOD MIX

Un plato de autor que celebra la esencia de Manabí: camarones frescos fusionados con sus sabores más emblemáticos.

"A signature dish that celebrates the essence of Manabí: fresh shrimp fused with its most iconic flavors."

Chicharrón mixto 14.90 MIXED SEAFOOD CRACKLINGS

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

Estofado de mariscos 11.90 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 11.90 SEAFOOD WITH COCONUT SAUCE

¡No es necesario ir hasta Esmeraldas para pegarte un encocado de verdad! 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 14.90 ROASTED SCALLOPS

Ponles unas gotitas de limón, no tengas miedo a ensuciarte las manos que estas en confianza, ¡esta es tu casa! Estan 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.

★ Sopa Marinera 10.90 SEAFOOD SOUP

Esta sopa es una explosión de sabores del mar, combina varios mariscos, un toque de maní y otros condimentos. Una delicia de la gastronomía ecuatoriana.

This soup is an explosion of flavors from the sea, it combines some shellfish, a touch of peanuts and other seasonings. A delight of Ecuadorian gastronomy.

BEER
CHELA
BIÈRE
BIRRA
CERVEJA
PORRON
BIELA

CERVEZA

Pilsener personal 2.50
Pilsener Light personal 2.50
Club Verde personal 2.50
Corona 4.50
Michelada 4.50
Michelada Corona 6.00

GASESOSAS
& BEBIDAS
DRINKS

Gaseosa personal
SODA
1.50

Tè helado
ICED TEA
1.50

Agua con gas
SPARKLING WATER
1.50

Gaseosa 1.3 lt
SODA
4.00

Agua
WATER
1.00

Inperial sabores
SPARKLING FLAVORED WATER
2.50

JUGOS
NATURALES
DE TEMPORADA

Jarra de jugo
JUG OF JUICE
7.90

Vaso de jugo
GLASS OF JUICE
2.50

GRANIZADO SMOOTHIE

Los tradicionales granizados, delicioso y refrescante! 3.50

COCO HELADO ICED COCONUT

Coco refrescante! 3.50



kiteboarding



yoga



good vibes



eventos



gastronomía



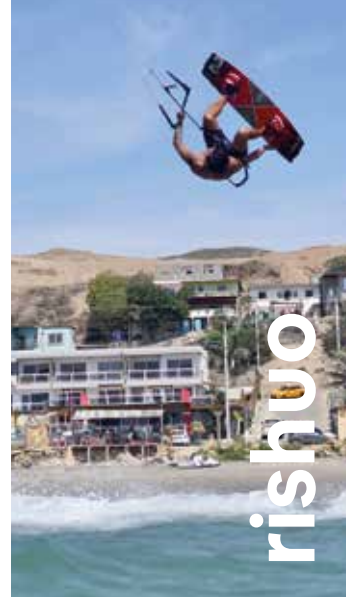
celebración



¿Te gustó tu experiencia? Calificanos



tours



rishuo

Síguenos en redes:



RISHUO

RESTAURANTE

 +593 98 118 7445

www.hotelrishuo.com

