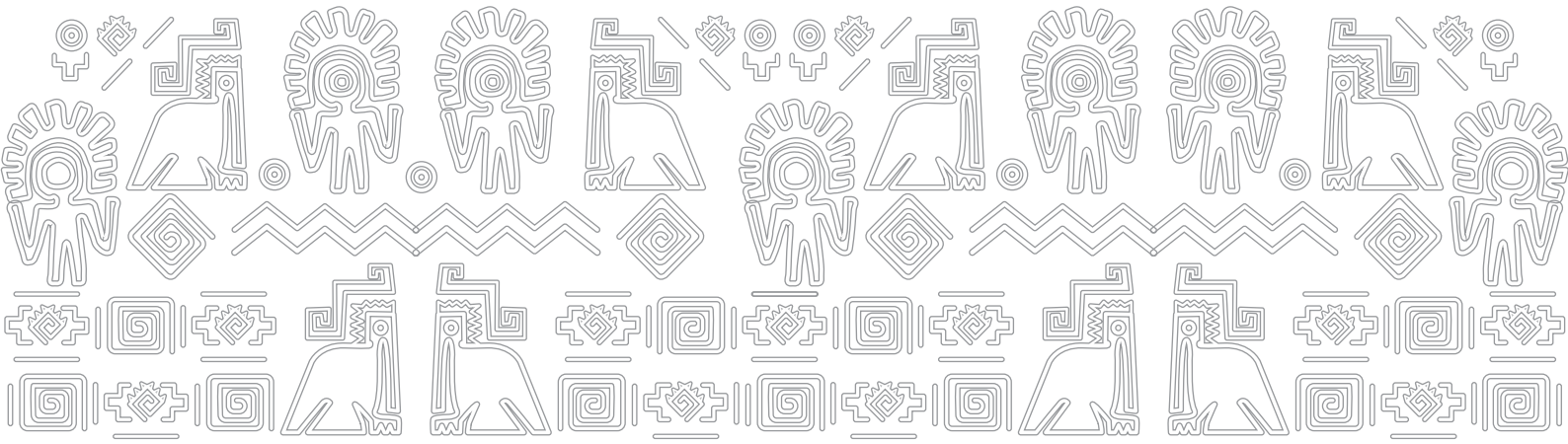




UNA EXPERIENCIA CON IDENTIDAD





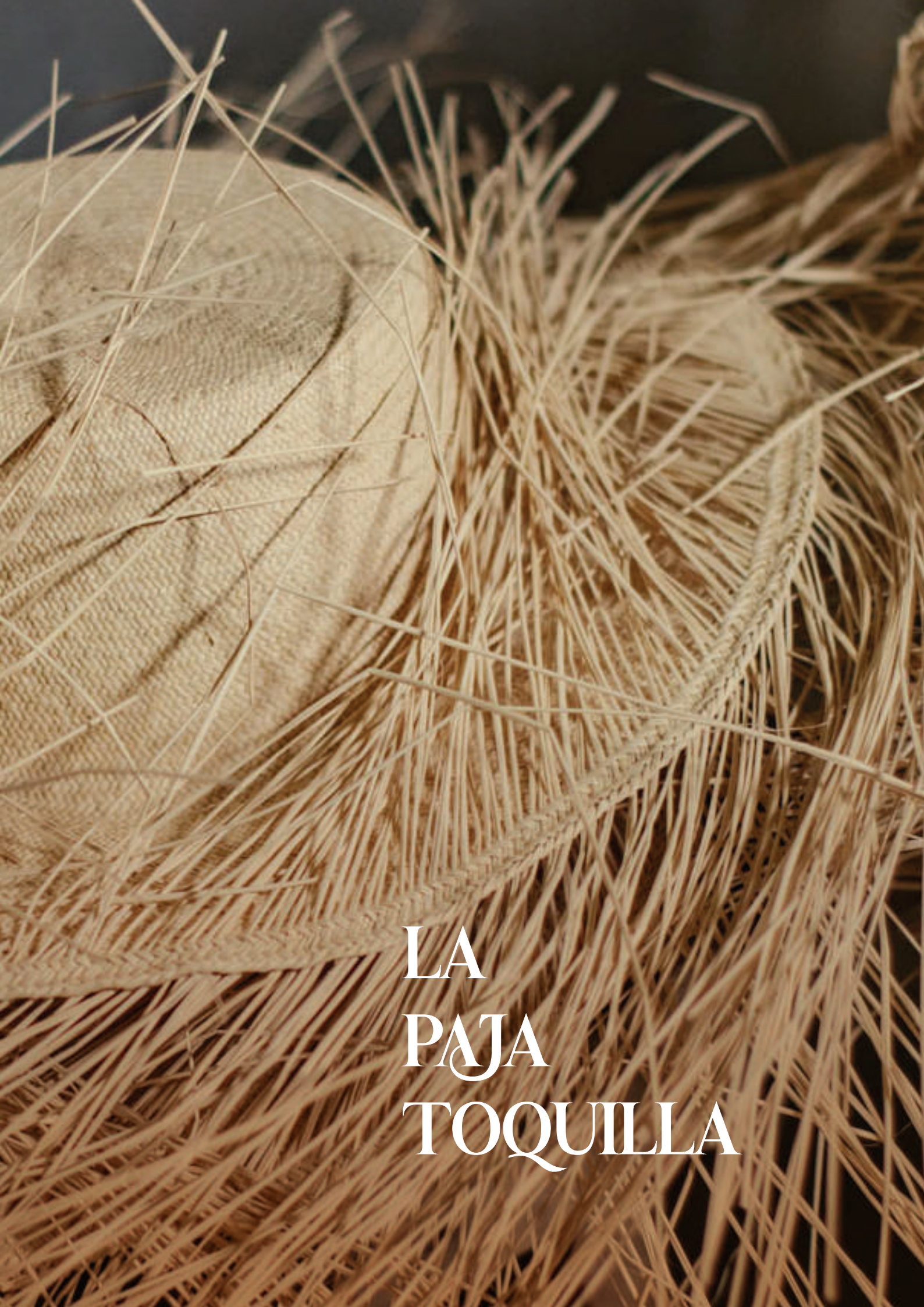
**MANTAHOST**  
HOTEL





BIENVENIDOS  
MANTA - ECUADOR





# LA PAJA TOQUILLA



## Nuestra identidad cultural

**E**n lo alto de las montañas ecuatorianas, donde el sol baña con su luz dorada, crece la paja toquilla, la cual da vida a una tradición ancestral: el tejido de la paja. El más icónico de estos tejidos es el sombrero, que tiene su alma en Ecuador, específicamente en las manos de los artesanos de Montecristi y Manta.

Cada movimiento es preciso, cada hebra de paja es tejida con la paciencia y el amor que requiere una verdadera obra de arte. Lo asombroso es que, mientras el sombrero parece simple a los ojos inexpertos, quienes han sido tocados por la historia saben que dentro de cada pliegue y cada curva hay más que paja, hay historias de familias, de comunidades, de generaciones enteras que han sostenido esta tradición viva, resistiendo el paso del tiempo y las dificultades económicas. Cada sombrero de paja toquilla es un símbolo de resistencia, orgullo e identidad.

Al visitar Manta, los turistas no solo descubren un sombrero, sino la esencia de una cultura viva que ha perdurado a lo largo del tiempo.

## Presentación del chef

**E**l Chef Héctor Cedeño, después de haber recorrido varios países de Sudamérica, estudiando las diferentes culturas gastronómicas representativas de la región, se convierte en un auténtico defensor de la gastronomía nacional y un representante de la comida manabita, siempre con pasión y respeto por las raíces ancestrales.

Su cocina rinde homenaje a las culturas Valdivia, Manteña y Puruhá, fusionando técnicas milenarias con una visión que trasciende los límites nacionales e internacionales. Cada plato es una obra de arte que transmite los sabores y conocimientos heredados de generación en generación, utilizando ingredientes autóctonos y métodos tradicionales. Desde la costa hasta los Andes, el chef reinventa recetas, ofreciendo una experiencia única que celebra nuestra identidad. Cada bocado es un viaje sensorial que conecta a los comensales con la rica historia del Ecuador, donde la tradición se encuentra con la vanguardia en cada plato.

*"El orgullo de ser manabita es lo que me motiva día tras día a seguir posicionando nuestra gastronomía entre las mejores del mundo"*

Héctor Cedeño  
Chef Ejecutivo Mantahost Hotel





Menú



# ENTRADAS

## 1. TIRADITO MANABÍ

Láminas de corvina marinadas en limón y maracuyá al estilo único manabita, sobre una capa de leche de tigre combinada con salprieda. \$ 12,00

## 2. MADURO AL GRILL DULCE Y AHUMADO

¡Lo más dulce de Manabí! Láminas gruesas de maduro con curtido de chicharrón de choncho, acompañadas de salsa de queso. \$ 8,00

## 3. UÑAS DE CANGREJO

Uñas de cangrejo rellenas de camarón fresco, hierbas y especias, con una delicada salsa holandesa. \$ 15,00

## 4. CANASTITAS ICHE

¡Lo más apreciado de los manabitas! Canastitas de plátano verde rellenas de longaniza fresca y ahumada, con camarón aromatizado con mostaza Dijon. \$ 8,00

\*\*\*\*\*

# ENSALADAS

## 1. ENSALADA MANTAHOST

Salmón curado con mix de lechugas, frutos secos, queso bocconcini, frambuesas y cebada marinada al pesto, aderezo de yogurt. \$ 15,00

## 2. ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Clásica lechuga romana crujiente, mezclada con aderezo César, crutones, tocineta y queso parmesano rallado. \$ 10,00

## 3. ENSALADA FRANCESA CON BURRATA

Lechugas frescas, tomates cherry, aros de cebolla perla, pimientos morrones, acompañada de vinagreta de hierbas y una burrata cremosa, sal marina y reducción balsámica. \$ 15,00

Precios incluyen IVA



# SABORES MANABITAS





# SABORES MANABITAS

## 1. CORVICHITOS ESPIGÓN

Mezcla crujiente de plátano verde y maní, rellena de jugosos camarones y pescado fresco, \$ 8,00  
acompañada de deliciosas salsas típicas de nuestra provincia. (Tres unidades)

## 2. EMPANADITAS MANTAHOST

Deliciosa masa de plátano verde, crujiente por fuera y suave por dentro. Rellenas de una mezcla \$ 8,00  
irresistible de queso fundido, pollo jugoso o carne sazónada. (Tres unidades)

## 3. MUCHÍN DE YUCA

¡Un clásico de la ciudad! Masa de yuca frita rellena de queso. Perfectas para compartir. \$ 9,00  
Acompáñalas con salsa y hornado de chanco. (Tres unidades)

\*\*\*\*\*

# CEVICHE

## 1. CEBICHE AL ESTILO JIPIJAPA

¡Sabores únicos del wahoo! Marinado en jugo de limón y perfumado con una cálida salsa de \$ 11,00  
maní, manito de aguacate, el toque distintivo de Jipijapa.

## 2. CEBICHE MARINERO

El favorito de muchos con un toque especial. Mix de mariscos frescos, delicadamente \$ 13,00  
marinados en jugo de limón, cebolla paiteña, tomate y cilantro.

## 3. CEBICHE DE CAMARÓN

¡Un clásico! Camarones frescos y jugosos, mezclados con cebolla paiteña, tomate, cilantro \$ 12,00  
fresco, acompañados con una rosa de aguacate.

## 4. CEBICHE DE PESCADO

Pescado wahoo fresco, curtido en limón, marinado en leche de tigre, mezclado con cebolla \$ 11,00  
paiteña, tomate, cilantro fresco. Una receta que lleva nuestro sello de calidad.

\*\*\*\*\*

# SOPAS

## 1. LOCRQ DE PAPAS

Caldo espeso y sabroso de papas tiernas, enriquecido con especias y hierbas, queso fresco y \$ 8,00  
aguacate.

## 2. AFRODISÍACO DE MARISCOS

Selección de camarones, mejillones y almejas, cocidos en una salsa delicadamente especiada \$ 17,00  
con hierbas aromáticas.

## 3. ENCEBOLLADO MANABITA

Un sabroso caldo de pescado, yuca, cebolla roja y especias tradicionales, acompañado de \$ 8,00  
láminas crujientes de plátano verde.

## 4. CALDO DE GALLINA SEMI CRIOLLA

Gallina tierna y jugosa, cocida lentamente con cebolla blanca, hierbas aromáticas, chillangua y yuca. \$ 10,00

Precios incluyen IVA

# A LA PARRILLA



# CARNES

|                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. PULPO DE ROCA 250 G                                                            |          |
| Tentáculos de pulpo marinados con chimichurri de maracuyá.                        | \$ 25,00 |
| 2. CORTE DE SALMÓN 250 G                                                          |          |
| Filete de salmón al grill marinado con ralladura de naranja y limón.              | \$ 23,00 |
| 3. ENTRAÑA ARGENTINA 300 G                                                        |          |
| Picaña importada marinada al vacío con hierbas aromáticas.                        | \$ 40,00 |
| 4. BIFE ANGOSTO 300 G                                                             |          |
| Bife de res importado marinado con mantequilla saborizada con hierbas aromáticas. | \$ 33,00 |
| 5. RIB EYE CON HUESO 300 G                                                        |          |
| Rib Eye de res (USDA Choice) marinado con ajo confitado y tomillo.                | \$ 40,00 |

## Guarnición a escoger (2 OPCIONES)

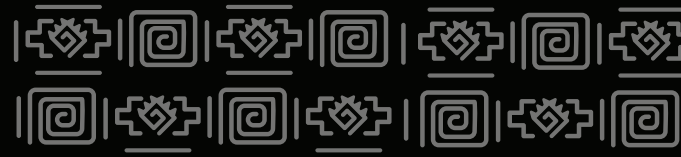
Arroz | Papa | Tipo de puré | ASADO

| ARROZ              | PAPA         | TIPO DE PURÉ          | ASADO              |
|--------------------|--------------|-----------------------|--------------------|
| 1. Arroz chicloso  | 1. Francesas | 1. Coliflor           | 1. Choclo amarillo |
| 2. Arroz blanco    | 2. Rústicas  | 2. Papa chaucha       | 2. Vegetales       |
| 3. Moro de lenteja | 3. Milhojas  | 3. Zanahoria Amarilla | 3. Papita baby     |
|                    |              |                       | 4. Maduro asado    |

|              |                 |          |
|--------------|-----------------|----------|
| PASTAS       | SALSAS          |          |
| – SPAGHETTI  | – Huancaína     | \$ 8,00  |
| – PENNE      | – Pesto peruano | \$ 8,00  |
| – FETTUCCINE | – Carbonara     | \$ 10,00 |
| – TAGIATELLE | – Mariscos      | \$ 15,00 |
|              | – Tres quesos   | \$ 8,00  |

Precios incluyen IVA

# ESPECIALES





# ESPECIALES

## 1. CAMOTILLO FRITO

Pesca endémica de Manabí crocante, marinada con un toque de salsa de soya, limón y mostaza, acompañada de patacones y cálida ensalada de aguacate. **\$ 25,00**

## 2. SALMÓN GRILLADO CON RISOTTO DE HUANCAÍNA

Salmón fresco, perfectamente grillado, con salsa de uvilla, acompañado de un cremoso risotto de quinua infundado con la suave y picante salsa huancaína, saborizado al pesto. **\$ 22,00**

## 3. MURIQUE CON RISOTTO DE TINTA DE SEPIA

Suave murique (pescado) acompañado de un risotto cremoso teñido con tinta de sepia y vegetales tricolores aromatizados. **\$ 25,00**

## 4. ENCOCADO DE LANGOSTINO

Langostinos cocidos en una rica salsa de coco y especias, acompañados de una croqueta de maduro rellena de longaniza. ¡Una combinación intensa de sabores! **\$ 18,00**

## 5. SUPREMA DE POLLO

Pollo a la plancha con puré de coliflor, crocante de trigo, bañado con salsa de queso al pesto. **\$ 13,00**

## 6. CHURRASCO CLÁSICO ARRECIFE

Tierno y jugoso corte de carne a la parrilla, sazonado con especias tradicionales, acompañado de huevos fritos y papas francesas. **\$ 18,00**

## 7. LOMO FINO

Bordado con tocino a la parrilla, bañado con salsa de ragú, acompañado de espuma de patata y zanahoria tricolor. **\$ 19,00**

## 8. PARRILLADA DE OCEANÍA

Delicados cortes de mero, langostinos y pulpo, sazonados con sal marina, acompañados de vegetales baby y una exquisita salsa de la casa. **\$ 33,00**

## 9. COSTILLA DE CORDERO

Chuletas de cordero jugosas, acompañadas de papas al cajún, sazonadas con especias picantes. **\$ 28,00**

## 10. ARROZ CON CAMARÓN

Arroz salteado con jugosos camarones, sazonado con especias y verduras frescas, acompañado de aguacate. **\$ 15,00**

## 11. ARROZ DEL MARINERO

Un clásico que combina a la perfección los más intensos sabores de la costa. Arroz caldoso de mariscos con pulpo, calamar, almeja, mejillón, camarón y langostino, acompañado de aguacate y salsa criolla. **\$ 18,00**



## MANTAHOST KIDS

### 1. HAMBURGUESA DE QUESO AMERICANO

Hamburguesa de carne de res, cubierta con una rebanada de queso americano derretido, acompañada de lechuga, tomate y cebolla. **\$ 9,00**

### 2. PASTA BOLOÑESA

Una rica salsa italiana tradicional, con una base de verduras sofritas, carne molida, tomate y especias aromáticas **\$ 10,00**

### 3. SOPA DE POLLO

Una sopa casera que ofrece un sabor suave y nutritivo, cocida a fuego lento con verduras frescas y trozos de pechuga de pollo. **\$ 8,00**

### 4. CAMARONES APANADOS

Camarones frescos, empanizados y fritos hasta quedar crujientes por fuera y tiernos por dentro. Servidos con una salsa ligera para un toque extra de sabor. **\$ 8,00**

### 5. DEDITOS DE POLLO, ¡LOS FAVORITOS!

Crujientes tiras de pechuga de pollo empanizadas y fritas, servidas con una deliciosa salsa y papas. **\$ 8,00**

Precios incluyen IVA

# POSTRES

## 1. CHEESECAKE DE MANDARINA

Delicioso cheesecake cremoso con un toque cítrico de mandarina, sobre una base crujiente de galleta. **\$ 7,00**

## 2. MOUSSE DE YUZU

Cítrico japonés que aporta un sabor único y refrescante, con una textura cremosa y un toque de dulzura, acompañado de helado de banano. **\$ 6,50**

## 3. BOWL DE AÇAÍ

Açaí servido con una ligera y cremosa espuma de maní, creando un equilibrio perfecto entre el sabor vibrante del açaí y la suavidad del maní. **\$ 8,50**

## 4. CRAQUELIN DE FRUTOS ROJOS

Pastelito con una crujiente capa de craquelin y un relleno de jugosos frutos rojos. **\$ 6,50**

Precios incluyen IVA



A close-up, low-angle shot of a dark, rustic wood-burning stove. A large, dark metal pot with a handle is placed on top of the stove. Thick, white smoke billows out from the chimney pipe on the right side of the stove. Inside the stove, a fire of burning logs is visible, with bright orange and yellow flames. The background is dark and out of focus, showing some vertical elements like a window or door frame.

# HORNO DE LEÑA



## Nuestra identidad cultural

**E**n el corazón de Manta, ciudad costera bañada por la brisa del Pacífico, la gastronomía manabita es un legado vivo que ha resistido el paso del tiempo. En esta tradición, los hornos de leña, contruidos de barro y adobe, no son solo herramientas de cocción, sino guardianes de una herencia ancestral. Encender uno de estos hornos es un ritual que comienza con la selección cuidadosa de la leña, buscando ese aroma único que solo el fuego natural puede ofrecer.

En su calor, se preparan platos manabitas emblemáticos como la tonga de pescado o de pollo, que, cocinados lentamente, impregnan cada bocado con el sabor de la tierra. Estos hornos representan más que un método de cocción; son un vínculo con las generaciones pasadas, que transmitieron la habilidad de medir el calor del fuego con la palma de la mano. Cada plato es un homenaje a las raíces manabitas, que a través de ingredientes locales y una cocción pausada, preservan lo auténtico en un mundo acelerado.

En Manta, cuando el aroma de un bollo, una tonga o una corvina se eleva del horno de leña, es una invitación a descubrir y saborear el alma de esta tierra y su historia.



UNA EXPERIENCIA CON IDENTIDAD

