



HACIENDA LA CARRIONA

---

RESTAURANTE - BOUTIQUE HOTEL



## La Carriona,

Una pintoresca hacienda que inició su construcción en la primera década del 1800 en manos de Antonio Fernández Salvador y López.

Su hijo, Luis Fernández Salvador y Gangotena hereda la propiedad y es él quien la nombra "La Carriona" en honor a una presencia femenina de apellido Carrión a quien quería impresionar.

Años más tarde, en 1915, su bisnieta María Elena Fernández Salvador hereda La Carriona con 144 hectáreas, la cual funcionaba como hacienda ganadera y casa de campo, y recibe también la entonces importante y hermosa hacienda San Nicolás, cuyos patios mágicos y casa original aún pertenecen a la misma familia desde hace ya 8 generaciones.

María Elena se hace cargo de ambas propiedades durante muchos años, detallando en sus archivos los relatos diarios, seguimiento de cuentas, descripción y conteo de bestias, por lo tanto en reconocimiento a su importante papel en el manejo de la hacienda, su escudo familiar está actualmente presente en el logo de la hostería.

A mediados del 1800, la familia realiza un viaje a Europa que dura más de lo esperado, y es aquí cuando la propiedad se pone a la venta y cambia de dueño, saltándose así una generación en manos de los Fernandez Salvador.

El tiempo pasa y años después María Eugenia Del Campo Fernández Salvador, hija de María Elena se casa con Patricio Lasso Carrión, heredero de la famosa hacienda La Ciénege en Latacunga y juntos tienen 4 hijas, una de ellas llamada Virginia Lasso Del Campo.

Virginia, quien tras el fallecimiento de sus padres rescata todos los archivos y documentos históricos de las propiedades de la familia encuentra, a su sorpresa, los registros oficiales de La Carriona, hacienda que pertenecía a su entonces esposo Fernando Becdach, quién por gran coincidencia compró la hacienda en 1973, dos años antes de conocer a Virginia, y es debido a esta interesante casualidad que la propiedad regresaría a manos de los descendientes de sus dueños originales.

La Hacienda se mantuvo como casa de campo hasta el año 1996 cuando Fernando la remodela y convierte en una pintoresca hostería en donde propios y extraños eran siempre recibidos con una cálida sonrisa, y en donde bromas y buenos momentos agrandarían el repertorio de relatos que aún después de su partida se sienten y recuerdan

Tras su fallecimiento, sus hijos Juan Fernando y Andrés Becdach Lasso, bisnietos de María Elena Fernández Salvador, la mantienen como hostería y junto a su familia en el año 2022 la remodelan en conmemoración a su padre.

Debido a la importancia de La Carriona en la historia patrimonial del país, y a la gestión de Fernando y su familia por mantener la propiedad, el 14 de Octubre del 2022, la Academia Nacional de Historia del Ecuador galardona a la Hacienda con un reconocimiento a sus valores históricos, patrimoniales y tradicionales,

La Carriona, 200 años de historia.

---

# Desayunos

---

## DESAYUNO LA CARRIONA \$10,50

Huevos gratinados a la cazuela con fréjol y chorizo.  
Acompañado de cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, fruta fresca, jugo, café negro o agua aromática.

## TIGRILLO ESPECIAL \$9,50

Plato ecuatoriano a base de plátano verde con queso y tocino, servido junto a dos huevos fritos y ají de tomate de árbol.  
Acompañado de cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, fruta fresca, jugo, café negro o agua aromática.

## PANCAKES LA CARRIONA \$8,50

Dos pancakes hechos al instante servidos junto a tocino crocante y miel de maple.  
Acompañado de cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, fruta fresca, jugo, café negro o agua aromática.

## TOSTADA DE AGUACATE \$9,00

Tostada de pan integral con aguacate y dos huevos pochados, servidos junto a reducción de vinagre balsámico y lechuga fresca.  
Acompañado de cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, fruta fresca, jugo, café negro o agua aromática.

## AÇAÍ BOWL \$10

Saludable desayuno completo en base a bayas de Açaí, banano y yogurt natural, servido con granola, piña, frutilla y arándanos frescos, nibs de cacao y mantequilla de maní.  
Acompañado de cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, jugo, café negro o agua aromática.

## DESAYUNO AMERICANO \$7,50

Dos huevos preparados al gusto, acompañados de fruta fresca, cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, jugo, café negro o agua aromática.

## DESAYUNO LIGHT \$7,50

Granola con yogurt natural servida con miel de maple o miel de abeja.  
Acompañada de cesta de pan hecho en casa, mantequilla, mermelada artesanal, fruta fresca, jugo, café negro o agua aromática.

---

*Todos los precios incluyen impuestos*

## *Adicionales*

HUEVOS A LA CAZUELA - \$ 5,50

PORCION DE HUEVOS (A elección) - \$ 3,50

PORCION DE TOCINO - \$2,00

PORCION DE FRUTAS - \$ 3,00

CANASTA DE PAN - \$ 2,50

PORCION DE PANCAKES - \$ 4,00

GRANOLA CON YOGURT NATURAL - \$ 4,00

CEREAL CON LECHE - \$ 3,50

## *Bebidas Calientes*

AGUA AROMATICA - \$1,50

AMERICANO - \$ 1,50

CAPPUCCINO - \$ 2,50

MOCACCINO - \$ 3,50

ESPRESSO - \$ 1,50

ESPRESSO DOBLE - \$ 3,00

CORTADO - \$ 1,90

CAFE LATE - \$ 2,70

TÉ CHAI (Con Leche) - \$ 3,40

CHOCOLATE CALIENTE TORANI- \$ 3,50

*Todos los precios incluyen impuestos*

---

## *Picadas*

---

### BURRATA AL PESTO - \$ 14,00

Burrata acompañada con pesto de pistachos, jamón serrano, tomate, rúcula, servida con pan focaccia

### BURRATA LA CARRIONA - \$ 10,50

Burrata acompañada de albahaca fresca, reducción de aceto balsámico, nueces, duraznos, tomate deshidratado (ahumado), servida con pan focaccia

### MIX DE EMPANADAS - \$ 9,00

6 empanadas medianas, perfectas para compartir.  
Dos de plátano verde con queso, dos de morocho rellenas de carne de res y verduras y dos tradicionales de viento rellenas de queso, servidas con azúcar y ají de la casa.

### EMPANADAS DE MOROCHO - \$ 3,50

Dos empanadas medianas de morocho, rellenas de carne de res y verduras, servidas con ají criollo

### EMPANADAS DE VERDE - \$ 3,50

Dos empanadas de plátano verde rellenas de queso fresco, servidas con ají de la casa.

### EMPANADAS DE VIENTO - \$ 3,50

Dos empanadas a base de harina de trigo, rellenas de queso fresco y servidas con azúcar y ají de la casa

### CHOCLO CON HABAS - \$ 4,50

Choclo tierno cocinado, acompañado de habas cocidas, queso fresco y ají criollo

### PATATAS BRAVAS - \$ 4,50

Papa chaucha frita acompañada con salsa brava y alioli con sal prieta

---

*Todos los precios incluyen impuestos*

## *Entradas*

### CARPACCIO DE RES \$10,00

Delgadas lonjas de lomo fino con queso parmesano, rúcula, alcaparras a la mantequilla, nibs de cacao y vinagreta de aceto balsámico

### CARPACCIO DE SALMÓN \$12,50

Salmón cortado finamente, servido con queso parmesano, rúcula, alcaparras asadas en mantequilla, vinagreta de aceto balsámico y mayonesa de cilantro

### CEVICHE QUITEÑO \$10,50

Camarones marinados en la tradicional salsa a base de tomate y jugo de naranja, acompañado de chulpi, canguil y chifles

### TORTILLA ESPAÑOLA \$6,00

Tortilla al estilo andaluz, servida con focaccia, tomaca y mayonesa de cilantro

## *Ensaladas y Sopas*

### ENSALADA CAPRESSE - \$ 9,50

Burrata, tomate marinado, albahaca y nueces. Acompañada de vinagreta de aceto balsámico

### ENSALADA CESAR - \$ 6,00

Lechuga romana acompañada de tradicional aderezo César, tomate cherry, huevo duro, croutones y queso parmesano

Adicional de trucha ahumada - \$ 5,50

Adicional de Pollo a la plancha - \$5,00

### SOPA DE CEBOLLA - \$ 12,00

Receta clásica francesa realizada con fondo de res al vino blanco, mantequilla, cebolla y queso maduro, cubierta con masa de hojaldre a la parmesana

### BISQUE DE MARISCOS - \$ 15,00

Crema a base de mariscos, servida con langostino, camarones, calamares y pulpo, acompañada de pan focaccia

*Todos los precios incluyen impuestos*

## *Platos Fuertes*

MAR Y TIERRA - \$ 18,00

Lomo fino de 200 gr. y dos langostinos sellados al grill, servidos junto a salsa de champiñones, risotto a la parmesana y espárragos al grill

OSSOBUCCO LA CARRIONA - \$ 19,50

Ossobuco de ternera cocido a fuego lento en vino tinto, servido con risotto parmesana y ratatouille

LOMO LA ESPAÑOLA - \$ 14,00

Lomo fino de 200 gr. sellado al grill, servido con salsa española, patata chaucha frita y ensalada cesar

LOMO AL OPORTO - \$ 12,50

Lomo fino de 200 gr. sellado al grill, servido con salsa de moras al oporto, mil hojas de papa y espárragos al grill

POLLO CAZADORA - \$ 12,50

Pollo horneado a fuego lento, servido con salsa a base de tomates y cebolla, puré rústico y vegetales salteados

## *Platos a la piedra*

LOMO A LA PIEDRA - \$ 16,50

200gr de Lomo fino de res servido sobre piedra volcánica acompañado de mantequilla de hierbas, papas fritas artesanales, ensalada fresca y chimichurri de la casa.

POLLO A LA PIEDRA - \$ 16,50

Pechuga de pollo a la plancha servida sobre piedra volcánica, acompañada de mantequilla de hierbas, papas fritas artesanales, ensalada fresca y chimichurri de la casa.

*Todos los precios incluyen impuestos*

## *Pescados y Mariscos*

LANGOSTINO THERMIDOR - \$ 19,50

Langostinos gratinados, bañados con salsa thermidor, acompañados de mayonesa de cilantro, espárragos a grill y mil hoja de papa

SALMÓN A LA NARANJA - \$ 18,50

Salmón al grill servido con salsa de naranja sobre risotto a la parmesana y ratatouille

TRUCHA A LA MEUNIERE - \$ 15,00

Trucha asada en salsa meuniere, acompañada de patata chaucha frita, mayonesa de cilantro y ensalada fresca

## *Arroces y Pastas*

RAVIOLIS DE LA CASA - \$ 12,50

Raviolis rellenos de ricotta y espinaca.  
Salsas a elegir entre Napolitana, pesto de pistacho y Alfredo

PAELLA AL ESTILO CATALAN - \$ 17,00

Tradicional paella servida con pollo, calamar, cerdo, mejillones, almejas, camarones y langostino, servido con alioli de salvia y limón.

ARROZ NEGRO - \$ 18,00

Arroz caldoso con tinta de calamar, acompañado de mejillones, almejas, camarones, calamares y langostino, salteados al ajillo y servidos junto a alioli de salvia

RISOTTO FUNGHI - \$ 12,50

Cre moso risotto a base de queso parmesano y champiñones en vino blanco, servido con finas láminas de queso parmesano y perejil fresco.

Adicional de Pollo a la plancha - \$5,00

*Todos los precios incluyen impuestos*

## *De Nuestra Tierra*

CHURRASCO - \$ 15,00

Plato típico quiteño. Lomo delgado de res de 180 gr, acompañado de huevo frito sobre arroz blanco. Servido junto a aguacate, papas fritas artesanales y salsa a base de tomate y cebolla

HORNADO LA CARRIONA - \$ 14,00

Delicioso plato típico ecuatoriano de cerdo mechado horneado por 12 horas, servido junto a mote, tortillas de papa, plátano maduro y aguacate. Acompañado con tradicional encurtido hecho en casa

LOCRO QUITEÑO - \$ 11,50

Sopa tradicional Quiteña, realizada a base de papa, acompañada de queso fresco, chicharrón, chulpi, aguacate y cebolla encurtida

## *Sánduches*

HAMBURGUESA LA CARRIONA - \$ 12,50

200 gr de carne de res servida entre pan hecho en casa junto con queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, acompañada de papas fritas artesanales y salsa barbacue

SANDUCHE DE POLLO - \$ 12,50

Pechuga de pollo apanada en salsa agridulce con mayonesa de sriracha, acompañada con aguacate, lechuga y papas fritas artesanales

SANDUCHE DE PULLED PORK - \$ 12,50

Suave carne de cerdo ahumada en casa por 12 horas, servida entre pan hecho en la hacienda, servido junto a coleslaw, papas fritas artesanales y salsa barbecue

*Todos los precios incluyen impuestos*

---

## *Pizzas*

---

Nuestras pizzas son elaboradas con masa delgada

MARGARITA - \$ 11,50

Tomate, albahaca y queso mozzarella

MEDITERRANEA - \$ 15,50

Tomate, jamón, pepperoni, chorizo, aceitunas y queso mozzarella

JAMON SERRANO - \$ 16,50

Jamón serrano, aceitunas verdes, queso mozzarella, tomate y rúcula marinada en aceite de oliva.

DEL HUERTO - \$ 12,50

Aceitunas verdes, champiñones, tomates, pimiento verde y queso mozzarella

LA CARRIONA - \$ 13,00

Trucha ahumada, alcaparras, tomate, rúcula y queso mozzarella

BURRATA - \$ 15,50

Burrata, jamón serrano, tomate, pesto y queso mozzarella

---

## *Menú Infantil*

---

LOCRO PEQUEÑO - \$ 6,50

Sopa tradicional quiteña, realizada a base de papas, queso fresco, chicharrón, chulpi y aguacate

DEDOS DE POLLO BARBECUE - \$ 8,00

Pollo crocante empanizado, servido junto a papas fritas artesanales y salsa barbecue

CHEESEBURGUER - \$ 9,50

Hamburguesa de res servida con queso cheddar, pickles, cebolla y lechuga, acompañada de papa papas fritas artesanales

---

*Todos los precios incluyen impuestos*

---

## *Postres*

---

PAVLOVA - \$ 6,00

Dulce nido de merengue relleno de crema batida y compota de frutas,  
acompañado de coulis y menta fresca  
A elegir entre Frutos Rojos o Babaco y Mango

TIRAMISU LA CARRIONA - \$ 7,50

Delicioso postre cremoso a base de queso mascarpone y café, acompañado de shot de  
affogato servido con helado de leche hecho en casa.

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO - \$ 6,00

Cremoso mousse de chocolate bañado con ganache de chocolate negro sobre tierra de  
brownie, acompañado con nibs de cacao y crocante de almendras

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO - \$ 7,00

Domo de chocolate relleno de mousse de chocolate blanco sobre cama de blondie,  
acompañado con shot de Baileys

BROWNIE CON HELADO - \$ 4,50

Brownie clásico cubierto con ganache de chocolate negro servido con helado de vainilla.

HELADOS DE PAILA - \$ 3,50

Tres bolas de helado hechos en La Hacienda acompañadas de touile de vainilla.  
A elegir entre Leche, Mora y/o Cedrón.

---

## *Postres para niños*

---

BROWNIE CON HELADO \$3,00

Porción pequeña, acompañado de helado de vainilla

COPA DE HELADO \$2,00

Porción pequeña, Sabores a elegir entre Vainilla o Chocolate

---

*Todos los precios incluyen impuestos*

## *Bebidas Soft*

GASEOSAS de 500ml - \$ 2,75

JUGOS DE FRUTA - \$ 3,80  
Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, Naranja

LIMONADA NATURAL - \$ 3,00

LIMONADA IMPERIAL - \$ 3,75

GUITIG - \$ 2,25

AGUA SIN GAS - \$ 1,50

## *Bebidas Frias*

ICED TÉ CHAI - \$ 3,70  
Servido con sirope de caramelo y hielo

ICED CAPPUCCINO - \$ 3,30  
Servido con sirope de chocolate y hielo

ICED MOCACCINO - \$ 3,80  
Servido con sirope de chocolate y hielo

FROZEN CARAMEL CAPPUCCINO - \$ 4,50  
Batido con hielo, servido con caramelo y  
crema batida

FROZEN MOCACCINO - \$ 4,50  
Batido con hielo, servido con chocolate  
italiano y crema batida

MALTEADAS - \$ 5,50  
Chocolate - Vainilla

BATIDOS DE FRUTA- \$ 4,20

*Todos los precios incluyen impuestos*