



*Siete
Tiempos*

ARTE & COCINA



“Amor al arte, pasión por la cocina”

Descubre nuestra gastronomía única y disfruta de shows artísticos: Música, teatro, danza, poesía.

Deléitate con nuestro Menú Degustación, bajo reserva.

Al medio día encuentra deliciosos menús ejecutivos y diversas opciones de nuestra carta.

Esto y mucho más en Siete Tiempos arte & cocina.

Visítanos
Muros N27- 117 y González Suárez
0998111646
Quito - Ecuador

Entradas

SOMBRERO ENCOCADO

\$ 12.00

Sombreros de plátano verde, con camarón encochado.
Green plantain cups, with shrimp in coconut sauce.

SOMBRERO AL AJILLO

\$ 12.00

Sombreros de plátano verde, con camarón al ajillo.
Green plantain cups, with shrimp in garlic sauce.

SOMBRERO VEGETARIANO

\$ 10.00

Sombreros de plátano verde con queso gratinado, tomate deshidratado y aceitunas.

Vegetarian green plantain cup with gratin cheese, sun-dried tomatoes, and olives.

CARPACCIO DE LOMO

\$ 13.50

Finas láminas de lomo de res acompañado con rúcula fresca, alcaparras y queso parmesano.

Thin slices of beef tenderloin accompanied by fresh arugula, capers, and parmesan cheese.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$ 13.50

Finas láminas de salmón acompañado con rúcula fresca, alcaparras y queso parmesano.

Thin slices of salmon accompanied by fresh arugula, capers, and parmesan cheese.

*Vinagre balsámico o vinagreta de la casa.

*Balsamic vinegar or house vinaigrette.

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*



SIETETOUILLE

\$ 10.00

Touille con vegetales: Zuquini verde y amarillo, berenjena, portobellos, tomate, albahaca, vino blanco. (Opcional queso \$2.00).

Touille with vegetables : Green and yellow zucchini, eggplant, portobello mushrooms, tomato, cilantro, and white wine. (Optional cheese \$2.00).

CEVICHE DE CAMARÓN

\$ 12.50

Tradicional ceviche ecuatoriano acompañado de canguil, chifles maiz tostado.

Traditional Ecuadorian ceviche served with popcorn, green plantain chips, corn toasted corn nut.

CEVICHE DE PESCADO ESTILO PERUANO

\$ 11.00

Pescado marinado en limón y sal con una base de leche de tigre. Fish marinated in lime and salt with a base of tiger's milk.

SALPICÓN DE MARISCOS

\$ 14.50

Calamar, pulpo y camarón armonizados en una fina vinagreta de queso cremoso, aromatizado con orégano, finas hierbas y crocante de parmesano.

Squid, octopus, and shrimp harmonized in a delicate creamy cheese vinaigrette, flavored with oregano, fine herbs and crunchy parmesan.

TARTAR DE SALMÓN

\$ 13.50

Delicadamente picado y marinado en una mezcla de cítricos y especias con aguacate palmito y mango.

Delicately chopped and marinated in a blend of citrus and spices, with avocado, hearts of palm and mango.

COSTA SUR

\$ 16.50

Causa limeña rellena de camarón, aceitunas, huevo y aguacate acompañado de tiradito de pescado con chip de camote, ají amarillo, brotes de cilantro.

Peruvian Causa limeña stuffed with shrimp, olives, egg, and avocado accompanied by fish tiradito with sweet potato chip, yellow chili, and cilantro sprouts.

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*



A close-up photograph of a chef's hands pouring a dark, thin dressing from a white ceramic pitcher into a white bowl. The bowl contains a salad with green leafy vegetables, orange segments, and several long, thin, yellowish-green strips. The chef is wearing a white long-sleeved shirt. The background is dark and out of focus, showing a wooden structure.

El placer
DE LOS SENTIDOS

Picadas

TABLA DE LA HUERTA

\$ 11.00

Mix de vegetales grillados : zuquini amarillo y verde, berenjena, pimientos tatemados, portobellos gratinados con ajonjolí negro, pan pita, ají y salsa de la casa.

Grilled Vegetable Medley : yellow and green zucchini, eggplant, roasted peppers, gratin portobellos with black sesame seeds, pita bread, chili, and house sauce.

TABLA DE AHUMADOS

\$ 16.00

Salmón ahumado, dorado ahumado, provolone ahumado, bastones de pan de ajo, uvas y salsa especial.

Smoked salmon, smoked mahi mahi, smoked provolone, garlic bread sticks, grapes and special sauce.



TABLA MIXTA DE LA CASA

\$ 17.00

Lomo fino, pollo a la plancha, camarones encostrados, papas fritas de la casa, salsa chimichurri, salsa de albaca perfumada con ajo, ensalada fresca y vinagreta agridulce.

Fine loin, grilled chicken, crusted shrimp, homemade fries, chimichurri sauce, basil sauce infused with garlic, fresh salad, and sweet and sour vinaigrette.

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*

Picadas

TABLA SIETE TIEMPOS

\$ 17.00

Salmón 50gr. lomo fino 50gr. 2 sombreros de verde con camarón, mini causa limeña, mouse de camote con nuez caramelizada, frutas de temporada, frutos secos y chocolate relleno.

Salmon 50gr. fine loin 50gr. 2 green plantain hats with shrimp, mini Lima-style causa, sweet potato mousse with caramelized nuts, seasonal fruits, dried fruits, and chocolate filling.

CROCANTE DE MARISCOS

\$ 15.00

Calamares a la romana y camarones apanados con salsa brava y salsa de albahaca, papas fritas, ensalada fresca.

Fried Calamari and Breaded Shrimp with spicy bravas sauce and basil sauce, French fries, fresh salad.



MIX DE EMPANADAS

\$ 8.00

Deliciosas empanadas crocantes rellenas de queso, pollo y carne
Delicious crispy empanadas filled with cheese, chicken, and beef.

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*

DONDE LOS SENTIDOS SE
encuentran



Platos Fuertes



SALMÓN

\$ 18.00

Salmón servido con tres opciones de salsas: Finas hierbas, al ajillo o salsa de naranja con ensalada fresca de la casa.

Salmon served with three sauce options: Fine herbs, garlic, or orange sauce, accompanied by fresh house salad.

Escoge tu guarnición/Choice of
Puré de papa - Papas Francesa - Quinoto Funji -
Puré de camote.
Mashed potatoes - french fries - Quinoto Fungi -
Sweet potato mash.

LOMO FINO

\$ 16.50

Lomo fino de res, servido con tres opciones de salsa: vino tinto, salsa balsámica y salsa de champiñones con ensalada fresca de la casa.

Prime beef tenderloin served with three sauce options: red wine sauce, balsamic sauce and mushroom sauce with fresh house salad.

Escoge tu guarnición/Choice of
Puré de papa - Papas Francesa - Quinoto Funji -
Puré de camote.
Mashed potatoes - french fries - Quinoto Fungi -
Sweet potato mash.



SINFONÍA DEL MAR

\$ 18.00

Espagueti con frutos del mar seleccionados: calamar, almejas, camarones y langostinos. Acompañada de queso parmesano y bastones de pan de ajo, servido con salsa de vino blanco o salsa pomodoro.

Seafood selection spaghetti calamari, clams, shrimp, and prawns, served with parmesan cheese and garlic breadsticks. Choice of white wine sauce or pomodoro sauce.



Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*

PICAÑA

\$ 16.50

Picana de res con salsa de chimichurri y ensalada fresca de la casa.

Beef picanha with chimichurri sauce and fresh house salad.

Escoge tu guarnición/Choice of

Puré de papa - Papas Francesa - Quinoto Funji - Puré de camote.

Mashed potatoes - french fries - Quinoto Fungi - Sweet potato mash.

CORDON BLEU

\$ 15.00

Filete de pollo empanizado relleno de jamón y queso, acompañado de salsa de champiñones y ensalada fresca de la casa.

Breaded chicken fillet stuffed with ham and cheese, accompanied by mushroom sauce and fresh house salad.

Escoge tu guarnición/Choice of

Puré de papa - Papas Francesa - Quinoto Funji - Puré de camote.

Mashed potatoes - french fries - Quinoto Fungi - Sweet potato mash.

LASAÑA POLLO O CARNE

\$ 11.00

Chicken or beef lasagna

LASAÑA VEGETERIANA



\$ 11.00

Vegetarian Lasagna

opción infantil

NUGGETS

\$ 7.70

Nuggets de pollo acompañado con papas a la francesa.

Chicken nuggets served with French fries.

HAMBURGUESA

\$ 7.70

Hamburguesa especial Siete Tiempos acompañado con papas a la francesa.

Special Siete Tiempos burger served with french fries.

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*

Sabores CREATIVOS



Sopas



LOCRITO DE LA CAPITAL \$ 7.70

Tradicional locro quiteño condensado en timbal de papas, quesos y aguacate.

Traditional Ecuadorian potato and cheese soup served with avocado.

CREMA DE TOMATE \$ 7.70

Tomato soup

CREMA DE TEMPORADA \$ 7.70

Seasonal soup

Ensaladas

ENSALADA DE CAMARÓN Y MANDARINA \$ 9.00

Acompañada de mix de lechugas, arándanos, nuez y vinagreta agridulce.

Accompanied by a mix of lettuces, blueberries, walnuts and sweet and sour vinaigrette.

ENSALADA DE HIGO \$ 11.00

Acompañado rúcula y lechuga, queso parmesano, jamón serrano, salsa en base de vinagre y miel de higo.

Fig salad with arugula and lettuce, parmesan cheese, serrano ham, fig vinegar and honey dressing.



ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL \$ 9.00

Traditional Caesar Salad

ENSALADA CÉSAR DE POLLO \$ 11.00

Chicken Caesar Salad

ENSALADA CÉSAR CAMARÓN \$ 12.00

Shrimp Caesar Salad

ENSALADA CAPRESE \$ 11.00

Tomates frescos, mozzarella Fior de Latte y hojas de albahaca. Acompañada con aceite de oliva y balsámico.

Fresh tomatoes, Fior di Latte mozzarella, and basil leaves. Accompanied by olive oil and balsamic vinegar.

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*



Postres

LA MUSA: DE CHOCOLATE Y PRALINÉ DE NUEZ O MOUSSE DE TEMPORADA

The Muse: chocolate and walnut praline or seasonal mousse

\$ 5.00



CHEESECAKE DE HIGO: FRUTOS ROJOS O MARACUYÁ

Fig Cheesecake: with red berries or passion fruit

\$ 5.00



BROWNIE CON HELADO

Brownie with ice cream

\$ 5.00



TIRAMISÚ

\$ 5.00



PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE DE TEMPORADA

Todos los precios incluyen 10% de servicio. *No incluye IVA*



Por favor indicar al personal sobre alergias e intolerancia alimenticia.
Aceptamos todas las tarjetas de crédito.
Aceptamos transferencias como medio de pago.
Solicite al personal de servicio un taxi seguro.

Please inform the staff about any allergies and food intolerances.
We accept all credit cards.
We accept transfers as a payment method.
Please ask the service staff for a safe taxi.



HORARIOS DE ATENCIÓN

**LUNES A SÁBADO
12:30 A 16:00**

**JUEVES A SÁBADOS
19:00 A 24:00
EN EVENTOS**

**OTROS HORARIOS
BAJO RESERVA**

SÍGUENOS EN:



@sietetiempos.rest



Siete Tiempos

SITIO WEB



Visítanos
Muros N27- 117 y González Suárez
0998111646
Quito - Ecuador