

1835



BY *Geno Sorrentino*
GALAPAGOS ISLANDS



Produbanco 
Grupo Promerica

www.1835coffeelabec.com

1835

RESTAURANT & COFFEE



GALAPAGOS ISLANDS

BIENVENIDO A 1835
RESTAURANT & COFFEE
DONDE LA INNOVACIÓN SE
MEZCLA CON LAS RAÍCES
CULINARIAS TRADICIONALES.



Vinos

VINOS ESPUMOSOS Y ROSE

🇮🇹 GRAN CUVÉE SPARKLING ROSSE			
🇮🇹 POETI PROSECCO BRUT	\$7,50		
🇮🇹 CERASUOLO D ABRUZZO DOC WINE ROSSE	\$7,00		
			\$38,00
			\$38,00
			\$30,00

VINOS BLANCOS

🇧🇪 TRIVENTO CHARDONNAY RESERVA			
🇧🇪 J. DE VILLEBOIS SAUVIGNON BLANC. (SOSTENIBLE/ORGANICO)			
🇪🇸 TRAVESIA SAUVIGNON BLANC.			
🇮🇹 FABIANO PINOT GRIGIO DELLE	\$9,50		
VINO DE LA CASA SAUVIGNON BLANC, CHARDONAY.	\$8,00		
			\$40,00
			\$38,00
			\$38,00
			\$40,00

VINOS TINTOS Y ROSE

🇪🇸 PARADOJA CABERNET SAUVIGNON-MALBEC.			
🇪🇸 ALTA VISTA ESTATE MALBEC.			
🇮🇹 I MURI NERO D AVOLA.	\$9,50		
🇮🇹 CERASUOLO D ABRUZZO DOC WINE ROSSE	\$7,00		
VINO DE CASA CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/MALBEC.	\$9,00		
			\$50,00
			\$45,00
			\$38,00
			\$30,00

VINOS DE POSTRE

🇵🇹 SANDEMAN OPORTO.	
🇪🇸 ROYAL TOKAJI LATE HARVEST.	


\$7,00
\$8,00

ETIQUÉTANOS EN REDES
SOCIALES Y RECIBE
UN REFILL GRATIS



1835_GUEST_5G
PASSWORD: 1.835RESTAURANT





Postres

\$6,50

VULCANO DE CHOCOLATE

Cremoso, suave e intenso con gelato artesanal.

CRÈME BRÛLÉE 1835

Preparado con nuestra receta exclusiva, desde la suavidad cremosa hasta la crujiente capa de caramelo dorado.

MOUSSE DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Combina la intensidad del café, la dulzura de la nocciola con nueces caramelizada con coulis de maracuyá.

CHEESECAKE DE LA ABUELA

Desfruta de un cremoso y delicado cheesecake del día, con las frutas de temporada.

APPLE CRUMBLE

Delicioso pie de manzana y nueces crocante, servido con gelato artesanal

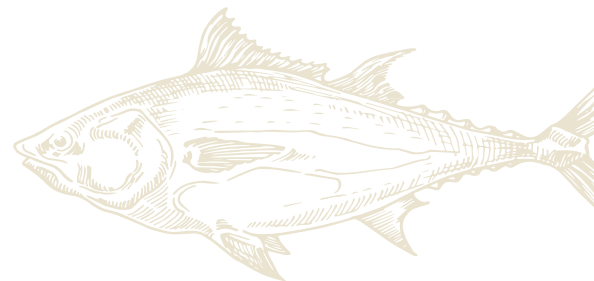
SEMIFREDDO

Exquisito gelato artesanal y con trozos de macadamia cubierto de chocolate con salsa Baileys

QUINUA CREPE



Deliciosa crepe rellena de chocolate frutos rojos y guineo



Entradas

DUO TATAKI

\$16.00

Tataki de Atún y pesca blanca combina la frescura del pescado crudo con una explosión de sabores agridulces.

ATÚN 40 MILLAS TARTAR



\$16.00

Tartar de atún, sobre quínoa, aguacate y salsa melcocha.

CAMARONES LOBERÍA

\$15.00

Camarones envueltos en tocino, flambeados con aguardiente local y toque de balsámico.

ESCALOPS ON FIRE

\$14.00

Ardiente escalopas al ajillo con vino blanco y hojuela de ají de Bellavista.

BONE MARROW

\$14.00

Disfruta de un tuétano al grill en salsa de chimichurri y chucrut y parmesano reggiano

TOMATILLO TARTAR



\$14.00

Tomate concassé marinado con alcaparras, aceitunas negras y aceite de oliva, servido sobre galletas de arroz crocante. Disfruta delocolón tradicional del Ecuador.

ALITAS PROFUNDAS



\$13.00

Alitas crocantes de brujo con salsa melcocha, pico de gallo y platanos fritos.

VEGGIE PARMIGIANA



\$12.00

Lasaña de berenjenas, queso mozzarella vegano, salsa de pomodoro, albahaca y mozzarella al gratín.





Ceviches & Bowls



CEVICHE LAB

\$16,00

Deliciosa combinación de pescado blanco, pulpo y camarones.

CEVICHE ANDINO

\$16,00

Ceviche de atún en salsa de soya frutal, mango y maíz dulce.

TACO BOWL



\$16,00

Brote de la isla en una canasta de maíz, con frijoles, tomate cherry, guacamole, maíz dulce, cebolla y salsa de pico de gallo semipicante.

Acompáñalo con tu proteína favorita: camarones, carne o pollo \$4.00

***Pídela sin gluten**

BOWL SIMPATÍA



\$16,00

Bowl de quinoa, pepino, garbanzo, mango, tomate cherry, aguacate, rábano y semillas de sésamo.

Aderezo de vinagre balsámico y miel.

BOWL DARWIN

\$16,00

Bowl de quinoa, con camarón salteado o atún marinado, melón, aguacate, rabano, pepino y semillas de sesamo.

Aderezo de soya y jengibre

BOWL GILSON



\$16,00

Quinoa bicolor, aguacate, tomate cherry, pepino, wakame, zanahoria, y brotes verde de la isla.

Aderezo agridulce

Agrégle una proteína de camarón, salmón ahumado o pulpo por \$5,00



kids

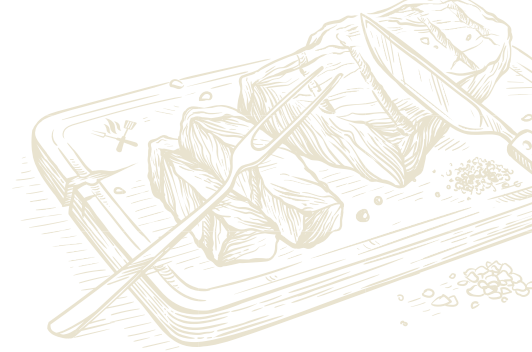
\$14



Elige un plato + bebida + helado

TODOS LOS PLATOS VIENEN CON PAPAS FRITAS

- **6 ALITAS EN SALSA BBQ**
- **MINI BURGER**
- **DEDITOS DE POLLO CROCANTES**



Para compartir

Servidos con puré chicloso y vegetales al wok

PARRILLADA 1835

\$39.00

Pechuga de pollo, anticuchos, costilla ahumada, chuleta de cerdo y selección de chorizos parrilleros.

PARRILLADA 2 MUNDOS

\$45.00

Pesca del día, camarones, pulpo, mix de chorizos parrilleros, anticuchos, chuleta de cerdo y pechuga de pollo.

Cortes Premium

Servidos con puré chicloso y vegetales al wok

Nuestra salsa chimichurri de manzana, melcocha y holandesa.

PESO APROXIMADO DE 500gr

TOMAHAWK

\$36.00

Jugosidad excepcional.

RIBEYE

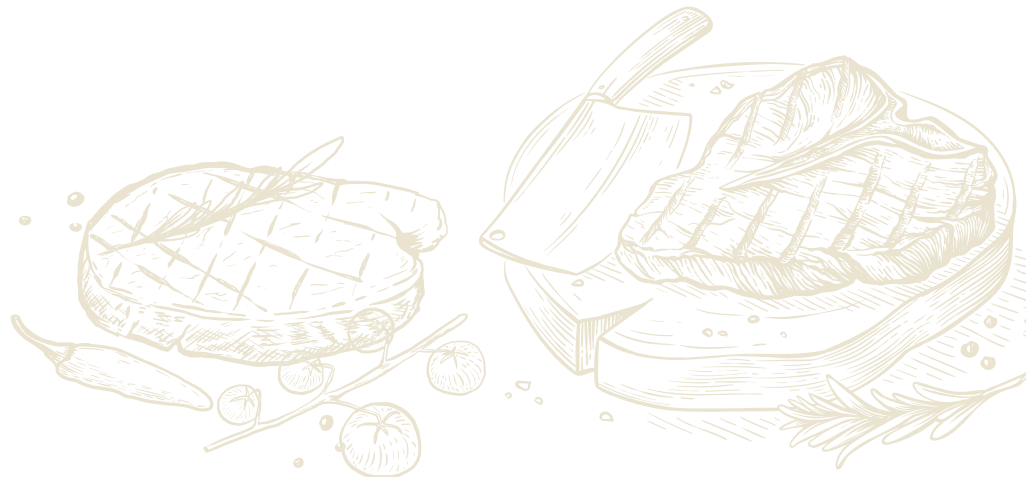
\$35.00

Sabor intenso y textura suave.

NEW YORK

\$36.00

Equilibrio perfecto entre ternura y jugosidad.





Pescados y Mariscos

Servido con supergranos y vegetales al wok

PULPO CONCHA Y PERLA

\$24.00

Pulpo de la isla al grill, rostizado y acompañado con salsa de chimichurri.

BRUJO GPS (sin espinas) 🏆

MEDIANO \$30.00 🐟

GRANDE \$ 38.00 🐟

Pescado entero frito servido con salsa criolla

FRAGATA BLANCA

\$22.00

Pesca blanca del día en salsa de pomodoro, aceitunas negras, alcaparras y anchoas

CURRY ISLEÑO

\$22.00

Filete de pescado blanco a la plancha servido con salsa de curry con frutas tropicales.

ATÚN LOBERÍA

\$22.00

Filete de atún en costra de verde deshidratada acompañado con salsa de chimichurri de manzana.

ATÚN ACADEMIA

\$22.00

Fino corte de atún fresco servido con salsa sorpresa de maní.

LANGOSTA O LANGOSTINO DE GPS

\$40.00

Langosta o Langostino de Galápagos cocinada al vapor y sellada al grill con salsa sorpresa del chef.

CAMARONES GORDON'S ROCKS

\$26.00

Deliciosos camarones U7 al grill en salsa al ajillo.

Carnes y Pollo

Servidos con puré chicloso y vegetales al wok

POLLO GEORGE

\$22.00

Pechuga de pollo al grill con tocino champiñones y cheddar gratinado.

COSTILLA PARTE ALTA

\$28.00

Deliciosa costilla de cerdo local, ahumada y al grill con salsa bbq de la casa.

OSSOBUCO 🏆

\$24.00

Corte de res ahumado y cocinado durante 8 horas servido en su reducción de vino ecuatoriano.

FILET MIGNON LAB

\$26.00

200gr de lomo envuelto en tocino con salsa de champiñones Gold.

Ensaladas

MIX DE BROTES DE LA ISLA
COMBINADAS A NUESTRO ESTILO

\$13,00

Agrégle a tu ensalada:

Pollo o Costilla Ahumada \$4,00

Camarones, Pulpo o Atún \$5,00

CESAR

Clásica al estilo 1835 con crotones, queso parmesano reggiano, tocino de coco y anchoas.

ROSA 🌿

Súper granos, mix de hojas verdes, semilla de zambo, maíz dulce, tomate cherry, aguacate y tocino de coco.

Acompáñala con aderezo de soya frutal.

OTOY 🌿

Brotes de la isla, champiñones marinados, aguacate, cebolla crunchy, tomate cherry, maíz dulce y semillas de zambo.

Acompáñala con vinagreta ponzu.

GARDNER 🌿

Mix de lechuga, maíz dulce, col morada, tomate cherry, wakame, aguacate, pico de gallo y escamas parmesano.

Acompáñala con vinagreta de la casa.

VERANO 🌿

Pepino, pimientos verdes, menta, limón, aceite de oliva, maní, coco tostado y chili verde.

Acompáñala de vinagreta de yogurt de Galápagos.

Pastas

FETTUCCINE HECHA DE LA ABUELA MERY
PIDE SIN GLUTEN

35 FRUTTI DI MARE GPS 🏆 \$19,00

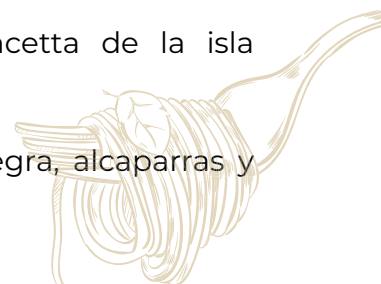
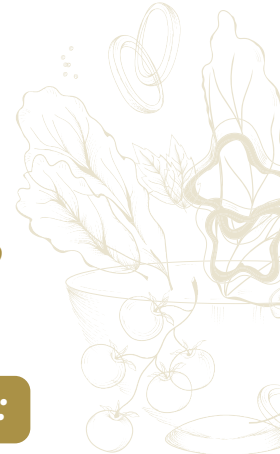
Una combinación de mariscos perfumado al vino blanco con salsa pomodoro y tomate cherry.

54 CARBONARA \$18,00

Cremosa pasta Carbonara con pancetta de la isla ahumada.

44 PUTTANESCA \$18,00 🌿

Con salsa de pomodoro, aceituna negra, alcaparras y anchoas.



Los Paninos

PAN CIABATTA ARTESANAL
ELIGE PAPAS FRITAS O ENSALADA DEL DÍA

\$15,00

EL AHUMADO

Cerdo ahumado, cebolla asada, mayonesa de ajo negro, tomate y brotes frescos.

EL RENACIDO

Carne de ossobuco con cebolla baby, queso mozzarella gratinado, mix de brotes de la isla.

EL REENCUENTRO

Pollo ahumado, aguacate, berenjena marinadas, queso artesanal, mix de lechugas.

EL COMPARTIR

Filete de atún a la plancha, salsa tártara, tomatillo, mostaza dijon y mix de brotes de la isla.

Las Burgers

PAN DE CARBÓN ACTIVADO Y PAPAS FRITA

Tu pan de hamburguesa cámbialo con una tortilla mamá Fanny o pan vegano

BAHIA GARDNER

\$15,00

200gr de res seleccionada, queso cheddar, tocino, cebollas crocantes, tomate y mix de lechugas.

LAVA JAVA

\$16.00

200gr de carne res seleccionada con salsa de queso, mermelada de tocino y cebolla crunchy.

BLUE PACIFIC

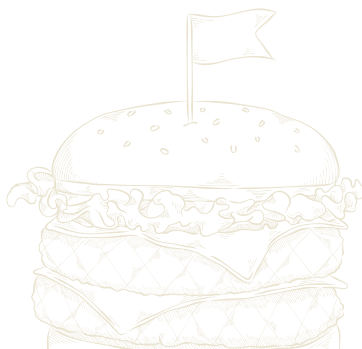
\$16.00

200gr de carne res seleccionada, salsa de champiñones, queso cheddar, huevo frito y tocino.

THE VEGGIE BURGER

\$16.00

Hamburguesa vegana, queso vegano, guacamole, pimientos asados, pepinillo marinado y mayonesa de aguacate vegana.



Picadas de Darwin

PACIFIC WAVE

\$16,00

Camarones, escalops, pulpo, langostinos y alitas de brujo, con nuestra salsa de la casa.

NACHOS PULL PORK

\$16.00

Nacho con cerdo ahumado, tomate cherry, jalapeño, aceituna negra, pico de gallo y guacamole con salsa cheddar.

PAPAS THREE GIO

\$ 9.00

Crocante papas servidas con tres salsas diferentes, salsa melcocha, cheddar y salsa golf.

FISH & CHIPS

\$14.00

Crujiente Fish & chips acompañado de salsa tártara y aji de la casa.

CRISPY SHRIMPS CHIPS

\$14.00

Disfruta de unos camarones crocantes envuelto en papel de arroz con salsa de guacamole y salsa poblano.

VEGAN WAVE

\$9.00

Una picadita de chifles con salsa babaganoush, tzatziki y pimientos morrones.

*Pregunta por la promo del día
y disfruta en compañía*

