

CAFÉ DEL CIELO

by Luna Runtun

ENTRADAS / APPETIZERS

ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS

1. Carpaccio de lomo de res

\$ 7,37

Láminas finas de lomo marinadas con jugo de limón, aceite de oliva virgen y queso parmesano, con pan tostado.

Beef carpaccio

Marinated with lemon juice, prime virgin olive oil and parmesan cheese. Served with toasts.

2. Pechuga de pollo atunado

\$ 6,09

Con una ligera salsa de atún-mayonesa con alcaparras y aceitunas, con pan tostado.

Chicken breast "tunnado"

Finely sliced steamed chicken breast, topped with a light tuna-mayonnaise, garnished with capers and olives. Served with toasts.

3. Ceviche de chochos

\$ 4,94

Concentrado de tomate con cebollas, limón, cilantro y jugo de naranja.

Lupin bean ceviche

Cold soup (onions, lemon, cilantro, tomato and orange juice).

ENSALADAS / SALADS

4. A la casera de Runtun

\$ 6,09

Habas, garbanzos, pimientos verdes y rojos, apio, maíz dulce, queso fresco, pasas, piña, pepinillos, perejil, vinagre, jugo de limón y aceite de oliva, acompañado de humus y pan árabe.

Homemade Runtun style

White beans, chick peas, green & red peppers, sweet corn, celery, fresh cheese, raisins, pineapple, pickles, parsley, vinegar, lemon juice and olive oil, served with humus and pita bread.

5. Tabule **\$ 6,41**

Quinoa, cebollas, pimientos verdes y rojos, menta, alcaparras, jugo de limón, aceite de oliva virgen y papas, acompañado de humus de garbanzo y pan árabe.

Tabbouleh

Quinoa, onions, green & red peppers, mint, capers, lemon juice, virgin olive oil and potatoes. Served with chick peas' humus and pita bread.

6. Ensalada Cesar **\$ 6,58**

Pechuga de pollo, lechuga, tomate, pan tostado, parmesano y salsa cesar.

Cesar Salad

Chicken brast, lettuce, tomato, bread, Parmesan cheese and cesar souce.

ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

7. Sopa del día / Today's soup. **\$ 4,10**

8. Crema de aguacate al jengibre y cilantro. **\$ 6,09**

Avocado cream flavored with ginger and cilantro.

9. Crema de pollo al vino blanco. **\$ 6,09**

Chicken cream with white wine.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

SÁNDUCHES FRÍOS / COLD SANDWICHES

- 10. Pollo** al curry con mayonesa, tomate y lechuga. **\$ 6,09**
Chicken curry with lettuce, tomato and mayonnaise
- 11. Atún** con mayonesa, cebolla y apio. **\$ 5,76**
Tuna with mayonnaise, onion and crisp celery.
- 12. Vegetariano de la casa:** lechuga, huevo, tomate, aguacate, **\$ 5,19**
cebollas, pepinillos en vinagre.
Vegetarian of the house: lettuce, egg, tomato, avocado, onions,
and pickled gherkins.

SÁNDUCHES CALIENTES / WARM SANDWICHES

- 13. Croque - Monsieur** **\$ 4,81**
Pan tostado con jamón, queso, lechuga y tomate.
Toasted bread with ham, cheese, lettuce and tomato.
- 14. Croque - Madame** **\$ 6,09**
Pan tostado con jamón, queso y salsa de champignon
Toasted bread with ham, cheese and mushrooms sauce.
- 15. Pavo / Turkey** **\$ 7,35**
Pan tostado, filetes de pechuga de pavo, lechuga, tomate, mayonesa y
chimichurri.
Toasted bread, turkey breast fillets, lettuce, tomato, mayonnaise
and chimichurri.
- 16. Roast-Pork** **\$ 6,09**
Pan tostado con filetes de cerdo, mayonesa, mostaza, lechuga y tomate.
Toasted bread with pork fillets, mayonnaise, mustard, lettuce and tomatoes.
- 17. Portobello (Vegetariano)** **\$ 6,41**
Pan tostado, cebollas caramelizadas, portobellos marinados, mostaza,
lechuga y tomate.
Toasted bread, caramelized onions, marinated portobellos, mustard,
lettuce and tomato.

ROSTI'S

TORTILLA DE PAPA ACOMPAÑADA A SU GUSTO

- 18. Rosti Campesino** **\$ 6,05**
Con salsa de tocino y huevo frito.
With bacon sauce and fried egg.
- 19. Rosti Madame** **\$ 5,97**
Con jamón y salsa de champiñones.
With ham and mushroom sauce.
- 20. Rosti a la Mozzarella** **\$ 6,00**
Con salsa napolitana y queso mozzarella gratinado.
With Neapolitan sauce and melted mozzarella.
- 21. Rosti del Cielo** **\$ 6,34**
Con pollo al pesto de albahaca.
With chicken with basil pesto.
- 22. Rosti Runtun Lomo al tomillo** **\$ 6,41**
Con lomo fino de res en salsa de tomillo.
With thyme beef.

CREPES DE SAL / PANCAKES

- 23. Boloñesa / Bolognese.** **\$ 6,09**
- 24. Lomo al tomillo / Thyme Beef.** **\$ 6,09**

Con zanahoria y pesto de tomillo.
With carrots and thyme pesto.
- 25. Pollo al curry / Chicken Curry.** **\$ 6,09**
- 26. Pollo al Pesto / Pesto Chicken** **\$ 6,09**
Con pesto de albahaca.
With basil pesto .
- 27. Verduras al curry / Curried mixed vegetables.** **\$ 5,31**

- 28. Vegetariano.** **\$ 5,31**
Champiñones con salsa de crema y verduras.
Creamed mushrooms with mixed vegetables.

POSTRES / DESSERTS

- 29. Combo del día: Torta del día, té o café.** **\$ 5,45**
Daily special: Daily cake, tea or coffee.
- 30. Postre del día / Daily cake.** **\$ 4,17**
- 31. Torta de limón / Lemon cake.** **\$ 4,17**
- 32. Crepe de babaco y helado de vainilla.** **\$ 5,45**

Babaco crepe and vanilla ice cream.
- 33. Crepe de bananas y helado de chocolate.** **\$ 5,45**
Banana crepe and chocolate ice cream.
- 34. Crepe de frutilla y helado de vainilla.** **\$ 5,45**
Strawberry crepe and vanilla ice cream.
- 35. Crepe de mora y helado de vainilla.** **\$ 5,45**
Blackberry crepe and vanilla ice cream.
- 36. Crepe de Nutella / Nutella crepe.** **\$ 5,45**
- 37. Crepe de Nutella y fresas / Nutell crepe and strawberry.** **\$ 6,10**
- 38. Crepe de Nutella y banana / Nutell crepe and banana.** **\$ 6,10**
- 39. Crepe Suzette:** salsa de naranja y azúcar. **\$ 5,45**
Suzette crepe: orange sauce and sugar.
- 40. Espumilla / Meringue.** **\$ 4,16**
- 41. Flan de crema de leche a la italiana con salsa de fresas.** **\$ 4,48**
"Panna cotta" with strawberry sauce.

42. Helado de vainilla con café molido, nueces y miel. **\$ 5,31**
Vanilla ice cream with ground coffee, nuts and honey.

43. Mousse de chocolate. **\$ 4,81**

BEBIDAS FRÍAS / COLD DRINKS / BOISSONS FROIDES

44. Agua mineral / Sparkling water / Eau gazeuse	\$ 1,79
45. Agua sin gas / Mineral water / Eau minérale	\$ 1,67
46. Coca, Fanta, Sprite, Fioravanti	\$ 1,79
47. Coca Cola light	\$ 2,24
48. Té helado / Ice tea / Thé froid	\$ 1,85

CERVEZAS / BEERS / BIERES

49. Pilsener o Club **\$ 2,99**

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES / JUS DE FRUITS

50. Babaco (Local fruit – Fruit local)	\$ 2,88
51. Frutilla / Strawberry / Fraises	\$ 2,88
52. Mora / Blackberry / Mures	\$ 2,88
53. Naranja / Orange / Orange	\$ 2,88
54. Naranjilla (Local fruit – Fruit local)	\$ 2,88
55. Piña / Pineapple / Ananas	\$ 2,88
56. Tomate de árbol / Tree tomato / Fruit local	\$ 2,88

BATIDOS / MILK SHAKES	
57. Banano / Banana / Bananes	\$ 3,52
58. Frutilla / Strawberry / Fraises	\$ 3,52
59. Mora / Blackberry / Mures	\$ 3,52
60. Tomate de árbol / Tree tomato / Fruit local	\$ 3,52

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS / BOISSONS CHAUDES	
--	--

ESPRESSOS	
------------------	--

61. Espresso solo Un shot de espresso.	\$ 1,68
62. Espresso doble Dos shots de espresso.	\$ 2,14
63. Espresso del Cielo Un shot de espresso con crema batida.	\$ 2,14
64. Espresso Machiato Un shot de espresso con espuma de leche.	\$ 2,14

65. Espresso Cotopaxi Un shot de espresso con helado de vainilla.	\$ 2,14
---	---------

66. Espresso Llanganates Un shot de espresso con leche condensada.	\$ 2,14
--	---------

CAPUCHINOS / CAPPUCINOS / CAPPUCCINOS	
--	--

67. Capuccino solo Un shot de espresso, leche, espuma de leche, canela.	\$ 2,68
---	---------

68. Capuccino doble Dos shots de espresso, leche, espuma de leche, canela	\$ 3,33
---	---------

69. Capuccino del Cielo Un shot de espresso, leche, crema batida, canela.	\$ 3,53
70. Capuccino Sol & Luna Un shot de espresso, leche, espuma de leche y salsa de chocolate	\$ 3,33
MOKAS	
71. Moka solo Chocolate, espresso, leche, espuma, salsa de chocolate	\$ 2,95
72. Moka doble Chocolate, dos espressos, leche, espuma, salsa de chocolate.	\$ 3,95
73. Moka de Amore Chocolate, espresso, leche, espuma, leche condensada.	\$ 3,95
74. Moka Naranja Chocolate, espresso, leche, espuma, naranja.	\$ 3,95

LATTES	
75. Latte solo Espresso con leche, espuma y leche condensada.	\$ 2,68
76. Latte doble Espresso doble con leche, espuma y leche condensada.	\$ 2,98
77. Latte Menta Espresso con leche, licor de menta, espuma, leche condensada.	\$ 3,95
78. Latte Cordillera Espresso con leche, espuma, leche condensada y amareto.	\$ 5,98
79. Latte Erupción Espresso con leche, espuma, leche condensada y salsa de cereza.	\$ 3,95

OTRAS BEBIDAS / OTHER DRINKS	
80. Café Americano	\$ 2,15
81. Chocolate del Cielo La especialidad de la casa.	\$ 2,99
TÉS CELESTIALES / CELESTIAL TEAS	
82. Marroquí Menta & hierbabuena.	\$ 1,97
83. Chai Chai con leche.	\$ 3,30
84. Urcu Huaira Cedrón & hierbaluisa (citronella).	\$ 1,97
85. Luna Twist Hoja de naranja, hoja de limón e hierbaluisa.	\$ 1,97
86. Runtun Tun Manzanilla & piña triturada.	\$ 1,97

CAFÉS FRÍOS / COLD COFFEES	
87. Frapuccino Vainilla	\$ 4,58
Espresso, leche, helado de vainilla, leche condensada y chocolate.	
88. Moka Oreo	\$ 4,58
Espresso, helado de chocolate, oreo, leche, leche condensada y chocolate.	
89. Chimborazo Blast	\$ 5,49
Helado de vainilla con café molido, leche condensada, chocolate y 5 granos de café tostado.	
90. Milkshake frutilla	\$ 5,49
Helado de vainilla con fresas, leche y espuma batida .	

CON LICOR / WITH LICOR	
91. Café del Mono Espresso, espuma de leche y plátano, chocolate, leche condensada, licor de café.	\$ 6,41
92. Carajillo Espresso, un shot de sambuca.	\$ 5,76
93. Chocolate Espiritu del Ecuador Cholate, leche condensada, espuma, espiritu del ecuador y leche	\$ 6,33

COCTELES / COCKTAILS	
94. Mai Tai: especialidad del “Café del Cielo” Ron oro, crema de durazno, jugo de piña, blue curacao, granadina. Rum gold, peach cream, pineapple juice, blue curacao, grenadine. Rhum oro, crème de pêche, jus d’ananas, blue curacao, grenadine.	\$ 8,97

95. Copa con vino tinto caliente / Hot red wine glass / Vin chaud Vino tinto, jugo de naranja, brandy, triple sec, canela astilla, rodaja de naranja, azúcar. Red wine, orange juice, brandy, triple sec, cinnamon, sugar, slices of orange. Vin rouge, jus d’orange, brandy, triple sec, sucre, cannelle, rondelle d’orange.	\$ 8,97
96. Canelazo: especialidad de Baños Puro de Baños, naranjilla, maracuyá, canela, azúcar. A hot sugar cane liquor and cinnamon drink (specialty of Baños). Une boisson chaude typique de Baños composée de rhum, cannelle, fruits de la passion.	\$ 6,34
97. Michelada Cerveza, sal, tabasco y jugo de limón. Beer, salt, tabasco and lemon juice. Bière, sel, tabasco et de jus de citron.	\$ 5,76
98. Mojito cubano Ron oro, limón, hierbabuena, miel de abeja, hielo. Rum gold, lemon, mint, honey bee, ice.	\$ 8,97

99. Margarita Tequila, triple sec, jugo de limón, sal. Tequila, triple sec, lemon juice, salt. Tequila, triple sec, jus de citron, sel.	\$ 8,97
100. Piña Colada Ron oro, piña, crema de leche, leche condensada, hielo. Rum gold, pineapple, milk cream, condensed milk, ice. Rhum or, ananas, crème, lait condensé, glaçons.	\$ 8,97
101. Pisco Sour Pisco, jugo de limón, clara de huevo. Pisco, lemon juice, white egg.	\$ 8,97
102. Tequila sunrise Tequila, jugo naranja, granadine, hielo. Tequila, orange juice, granadine, ice	\$ 8,97
103. Horizonte Vodka, vino tinto, jugo de naranja, granadina, hielo Vodka, red wine, orange juice, grenadine, ice Vodka, vin rouge, jus d'orange, grenadine, glaçons	\$ 8,97
104. Cuba Libre Ron, coca cola, limon, hielo. Run, coca cola, lemon, ice.	\$ 8,97

APERITIVOS / APERITIFS

105. Ron, Campari, Vodka, Gin, Tequila, Cognac, Brandy **\$ 8,97**

106. Whisky **\$ 15,37**

CARTA DE VINOS / WINE LIST

Espumantes	
107. Chandonn / Argentina	\$ 45,99
108. Villa de Alba / Italia	\$ 34,99
109. Freixenet / España / ¼ botella	\$ 14,49

Vino Blanco	
110. Cono Sur Sauvignon Blanc / Chile	\$ 34,00
111. Tocornal Sauvignon Blanc / Chile	\$ 33,00

Vino Tinto	
112. Cono Sur Pinot Noir / Chile	\$ 48,23
113. Cono Sur Merlot / Chile	\$ 37,50
114. Cono Sur Cabernet Sauvignon / Chile	\$ 37,50
115. La Chamiza Malbec / Argentina	\$ 39,95
116. Tocornal Cabernet Sauvignon / Chile	\$ 29,95
117. Tocornal Merlot / Chile	\$ 29,95
118. Cono Sur Cabernet Sauvignon / Chile / ½	\$ 19,89
119. Cono Sur Cabernet Sauvignon / Chile / ¼ botella	\$ 9,96