

# Árbol de Montalvo Restaurante



@otavalohotel



estherotavalo



## Menu

### Árbol de Montalvo restaurante

Juan Montalvo 4-44 y Bolívar

Otavalo - Ecuador

06-2920739

0997188266

[hostalesther@yahoo.com](mailto:hostalesther@yahoo.com)

[www.otavalohotel.com](http://www.otavalohotel.com)



WiFi: ESTHER RESTAURANTE  
estherotavalo1



## Un poco de historia...

Una pequeña historia.... de nuestro restaurante Árbol de Montalvo.

En 2003 compramos el Hotel Doña Esther.

Llegamos a Ecuador desde los Países Bajos, en ese momento vivíamos en América Latina durante casi diez años, trabajando y viviendo en Ecuador y Guatemala.

Originalmente, solo buscábamos un hotel, pero desde el principio consideramos que el restaurante adyacente era un desafío adicional. La razón principal es que a nosotros mismos nos gustaba mucho la buena comida y sabíamos cocinar. ¡Es más fácil decirlo que hacerlo!

El nombre que elegimos, Árbol de Montalvo, no solo honra al escritor, periodista y filósofo ecuatoriano Juan Montalvo, sino también a nuestra hija Lisa, quien nació en la misma provincia ecuatoriana que don Juan Montalvo: Tungurahua.

Este árbol estaba ubicado en Baños, Tungurahua, debajo del cual don Juan Montalvo solía sentarse, leer, escribir y ver pasar el mundo. El famoso árbol incluso está incluido en el escudo de armas local de Baños.

Por supuesto, luego de elegir un nombre, tuvimos que hacer el menú (que todavía renovamos todos los años) y encontrar a las personas adecuadas para ayudarnos.

Queremos presentarles comida fresca, saludable y deliciosa - mezclando sabores ecuatorianos y europeos - preparada con productos locales y preparada por gente local.

Nuestro objetivo es que la elección que haga de nuestro menú hoy se mantenga como una experiencia duradera y lo lleve de regreso a nuestro restaurante en el futuro.

*Las recetas - inventadas por nosotros, Wendy & Arthur - son preparadas por Lilia, Susana, Jenny y Freddy (pizzas), y servidas en tu mesa por Lucy, Lorena o Milton.*



## A piece of history...

A little history.... of our restaurant Árbol de Montalvo.

In 2003 we, Wendy and Arthur, bought Hotel Doña Esther. We came to Ecuador from the Netherlands and at that time we lived in Latin America for almost ten years, working and living in Ecuador and Guatemala.

Originally we were only looking for a hotel, but from the get go considered the adjoining restaurant an additional challenge. The main reason being that we really liked good food ourselves and we knew how to cook. Easier said than done!

The name we chose, Árbol de Montalvo - the Tree of Montalvo, not only honors the Ecuadorian writer, journalist & philosopher Juan Montalvo, but also our daughter Lisa who was born in the same Ecuadorian province: Tungurahua.

This tree was located in Baños, Tungurahua, underneath which don Juan Montalvo used to sit, read, write & watch the world go by. The famous tree is even part of the local coat of arms.

Of course, after choosing a name, we had to make the menu (which we renew every year) and find the right people to help us.

We want to present you with fresh, healthy and delicious food - mixing Ecuadorian and European flavors - prepared with local products and prepared by local people.

We aim that the choice that you make from our menu today will stick as a lasting experience and will bring you back to our restaurant in the future.

*The recipes - invented by us, Wendy & Arthur - are prepared by Lilia, Susana, Jenny and Freddy (pizzas), and served at your table by Lucy, Lorena or Milton.*



## Qué significa? What does it mean?



Significa que el plato es inspirado en un plato ecuatoriano, pero siempre con nuestro toque personal.

This means that the dish is inspired by an original Ecuadorian dish, but always with our personal touch.



Claro que amamos a todos nuestros platos, pero este plato es uno de nuestros favoritos!

Of course we love all of our dishes, but this one is one of our favorites!



Opción vegetariana.  
Vegetarian option.



Opción libre de Gluten.  
Gluten free option.

## Qué es? What is it?

### **Canelazo:**

La copita que se sirve antes de su comida, como cortesía de la casa, se llama canelazo, un té de canela con un "shot" de trago, una bebida alcohólica de la región, hecho de caña de azúcar. Es una bebida típica para calentarse en las noches frías!

The small drink which is served before your meal – on the house – is called a canelazo, a cinnamon tea with a shot of locally brewed alcohol, named "trago", which is made from sugar cane. It is a typical warming-up drink for the chilly nights!

### **Ají / home made Chile sauce**

En casi cada restaurante en el Ecuador se encuentra alguna clase de "ají" en la mesa. La receta puede variar según la casa, pero siempre contiene ají picante para dar más sabor a la comida. Lo nuestro también es receta de la casa, y hecho de ají rocoto, famoso en la zona.

In almost every restaurant throughout Ecuador you will find a type of hot sauce on the table, called "ají". Its recipe may vary in every house, but it always contains chiles to spice up your dish. Ours is a house recipe also, and made of the locally famous "ají rocoto".



## Entradas, o para pícicar

## Entrées, or to snack



### \*Aguacate Miramar



Aguacate presentado con camarones y nuestra deliciosa salsa de uvilla.  
Avocado presented with shrimp and our delicious "uvilla" or goldenberry sauce.  
6,80

### \*Dip de Palmito



Palmitos en un dip de queso cremoso con un toque de Jalapeño, servido con nachos.  
Hearts of palm in a creamy cheese dip with a touch of Jalapeño, served with nacho chips.  
6,40

### \*Camarones anaranjadas

Camarones salteados en una salsa de la casa con un toque de naranja y vodka  
Stir-fried shrimps in our home made sauce, with a touch of orange and vodka  
6,40



### \*Nachos

Hechos en casa, con queso fundido y guacamole, pregunta por jalapeños!  
Homemade nachos, with melted cheese and guacamole. Ask for jalapeños if you like them!  
6,00

### \*Pan de ajo

Pan baguette, untado con mantequilla y ajo y tostado en el horno.  
Toasted French bread, spread with butter and garlic, baked in the oven. 4,50



### \*Corviche de queso

Croquetas de plátano verde rallado, rellenas con queso, con nuestra salsa de chipotle en crema hecha en casa.  
Croquettes from grated green plantain, filled with cheese, served with our homemade chipotle cream sauce.  
6,00

### \*Bruschetta

Pan baguette tostado con tomates picados, con aceite de oliva y queso parmesano.  
Toasted baguette with chopped tomatoes, olive oil and parmesan cheese. 4,50

## Adicional/Extra:

### \*Papas fritas

con mayonesa de ajo, mayonesa o ketchup.  
French fries with garlic-mayonnaise, mayonnaise or ketchup. 4,00



## Sopas Soups



Todas las sopas son **hechas en casa** con los ingredientes más frescos y naturales.  
All our soups are **homemade** from fresh and natural ingredients.

Todas las sopas / All soups 6,50

### \*Locro de queso



Sopa de papas, típica del Ecuador, con queso rallado y aguacate  
Typical Ecuadorian potato soup with grated cheese and avocado

### \*Sopa de zapallo



Cremosa y saludable, hecho con zapallo y zanahoria, con un toque de crema de leche y arándano.

A rich and creamy pumpkin and carrot soup, with a touch of cream and cranberry.

### \*Sopa de pollo



Nuestra sabrosa sopa de pollo, con filete de pollo y vegetales.  
Our flavorful chicken soup, with chicken fillet and vegetables.

### \*Crema de tomate



Elaborado con tomates orgánicos y frescos, con o sin albóndigas de carne.

Tomato cream soup, made from fresh organic tomatoes, with or without small meatballs

### \*Crema de coliflor con queso azul



Una crema deliciosa y sorprendente, hecha con coliflor, zucchini y crema de leche. Cubierto con pan gratinado con queso azul.

A rich and surprising cream soup, made with cauliflower, zucchini, cream. Topped with bread gratin with blue cheese.





## Ensaladas Salads



Todas nuestras ensaladas son preparadas con vegetales orgánicos de alta calidad.  
All our salads are made with high quality organic vegetables.

Todas las ensaladas / All salads 6,50

### \*Ensalada de aguacate



Lechuga, aguacate, tomates, pepinillo, alcaparras, cebolla roja, rábano, albahaca y aderezo aparte

Lettuce, avocado, tomato, cucumber, capers, red onion, radish, basil and dressing aside.

### Ensalada César



La receta original, Lechuga romana, pan tostado en cubitos, queso parmesano y aderezo César de la casa (contiene anchoa)

The original recipe, without chicken: Roman lettuce, toasted bread cubes, parmesan cheese and homemade César dressing (contains anchovy)

### \*Ensalada Mediterránea



Lechuga, almendras sazonadas, aceitunas verdes, pepinillo, tomate, pan tostado en cubitos, cebolla roja, queso parmesano, aderezo aparte

Lettuce, seasoned almonds, green olives, cucumber, tomato, toasted bread cubes, red onion, parmesan cheese, dressing aside.

### \*Ensalada de Quinoa



Quinoa, tomate picado, nuez, salsa pesto de la casa

Quinoa, chopped tomato, walnuts, homemade pesto sauce



## Carnes

## Meat



Los platos de carnes y pescados son servidos con vegetales de la temporada.  
The meat and fish dishes are served with season's vegetables.

### \*Pollo Pintado



Filete de pollo en una salsa algo picante con chocolate ecuatoriano, con papa al horno.  
Chicken fillet in a spicy sauce with Ecuadorian chocolate, served with oven baked potato. 11,80

### \*Chuleta a la Cranberry



Chuleta de cerdo con una salsa cremosa de arándano, con papas salteadas.  
Pork cutlets with a delicious creamy cranberry-sauce. With baked potatoes. 11,80

### \*Steak a la pimienta



Una receta clásica y favorita: lomo de res con una salsa cremosa de pimienta, con papa al horno.  
Our classic: sirloin steak with a creamy black pepper sauce, served with oven baked potato. 12,80

### \*Pollo Aguacate



Tiras de pollo apanadas con plátano verde, con nuestra salsa de aguacate aparte, servido con llapingachos (tortillas de papa).

Chicken tenders "breaded" with green plantain, with our special avocado sauce aside, served with llapingachos (potato patties). 11,80

### \*"Slavink" al Árbol



Salchichas de carne de res hecha en casa envuelto en tocino, con una salsa de tomate de árbol. Con ensalada y llapingachos (tortilla de papa). Es un plato típico de Holanda, con un toque Ecuatoriano.

Homemade beef sausages packed in bacon, served with llapingachos (potato patties) and salad. This is a typical Dutch dish, with an Ecuadorian touch. 11,80

### \*Churrasco



Plato típico del Ecuador: filete de carne de res con dos huevos fritos, arroz, papas fritas y aguacate.

Typical Ecuadorian dish: thin beef fillet with two fried eggs on top, rice, French fries, avocado. 10,80



*This is a green plantain. You will see them for sale everywhere, but they grow in the coastal tropics. It does absolutely not taste as a banana, but is neutral. That is why we make many things with the "verde", as it is called here in Ecuador.*





## Pescados y mariscos Fish and seafood



Los platos de carnes y pescados están acompañados con vegetales de la temporada.  
The meat and fish dishes are served with season's vegetables.

### \*Cazuela de pescado y camarón



Nuestro favorito de la cocina ecuatoriana; un estofado de plátanos verdes, maní, vegetales, especias, camarón y pescado. Con arroz y tomate encurtido.  
Our favorite typical Ecuadorian stew from green plantain, peanut, vegetables, spices, shrimp and fish. Served with rice and pickled tomatoes. 12,20

### \*Camarones entomatados

Pasta en salsa de tomate de la casa con vino blanco y crema de leche, con camarones, espinaca, tomates y queso. Del horno!  
Oven roasted pasta dish with our homemade tomato sauce with white wine and cream, mixed with shrimps and spinach, finished with parmesan cheese. 12,20

### \*Pasta con Salmón



Salmón *ahumado caliente en casa* en una salsa cremosa con vino blanco, espinaca y tomate cherry, con pasta corta.  
*House hot smoked salmon* in a creamy sauce with white wine, spinach and cherry tomatoes, with short pasta. 13,80

### \*Dorado Mojanda



Filete de Dorado, con salsa de queso azul cremoso, servido con papa al horno.  
Dorado filet with a creamy bleu cheese sauce, served with oven potato. 12,80

### \*Dorado Cuicocha



Filete de Dorado, con una salsa cremosa y un poco picante a la vez de jengibre y limón, sorprendente sabor! Con llapingachos (tortilla de papa).  
Dorado filet with a creamy and at the same time spicy sauce of ginger and lemon, with llapingachos (potato patties). 12,80

Our province Imbabura was recently added to the list of worldwide Geoparks by Unesco. The many lakes in the province form an important part of the Geopark. San Pablo, Mojanda and Cuicocha are all beautiful lakes near Otavalo.



## Pizzas

from the wood burning oven  
del horno de leña



Nuestras pizzas caseras son de tamaño individual y se hornean en un auténtico horno de leña, lo que garantiza un mejor sabor y textura. La salsa de tomate es receta de la casa.  
Our home-made pizzas are individually sized and baked in an authentic wood-fired oven, which guarantees a better taste and texture. The tomato sauce is our house recipe.

### \*Fiorentina

Salsa de tomate – queso - salami (pepperoni) - orégano  
Tomato sauce - cheese - salami (pepperoni) - oregano 10,20

### \*Quattro Stagioni

Dividido en 4 partes diferentes: champiñones - salami (pepperoni) - berenjena - jamón, todos con salsa de tomate, queso y orégano.  
Divided in 4 different slices: mushrooms - salami (pepperoni) – eggplant - ham, all with tomato sauce, cheese and oregano 11,20

### \*Prosciutto

Salsa de tomate – queso - jamón curado (como prosciutto) - tomate cherry - rúcula  
Tomato sauce, cheese - cured ham (like prosciutto) - cherry tomato – arugula 12,80

### \*Gorgonzola (blue cheese)

Salsa de tomate – queso - queso tipo gorgonzola (queso azul) - orégano  
Tomato sauce - cheese - gorgonzola type blue cheese - oregano 11,60

### \*Mitad del mundo

Salsa de tomate – queso – jamón - salsa pesto hecho en casa - orégano  
Tomato sauce - cheese - ham - homemade pesto - oregano 10,80

### \*Margherita

Salsa de tomate - queso – albahaca - orégano  
Tomato sauce - cheese - basil - oregano 9,60



### \*Ramazonas

Salsa de tomate – queso – atún - ajo asado – alcaparras - papas Andinas - cebolla roja-orégano  
Tomato sauce – cheese-tuna - roasted garlic – Andean potatoes – red onion - oregano 10,80



### \*Cascanueces (Nutcracker)

Salsa de tomate – queso - jamón - queso holandés - nogal (nuez) -orégano  
Tomato sauce – cheese – ham - Dutch cheese – walnuts - oregano 10,80

### \*Alcachofa

Salsa de tomate – queso – alcachofa – orégano - rúcula  
Tomato sauce - cheese - artichoke - oregano - arugula topping 10,20





## \*Napoletana

Salsa de tomate - queso - anchoas - alcaparra - orégano  
Tomato sauce - cheese - anchovies - capers - oregano 11,80

## \*Montalvo



Salsa de tomate - queso - camarones - alcachofa- orégano  
Tomato sauce-cheese-shrimps-artichoke-oregano 11,80

## \*Verdure



Salsa de tomate - queso - berenjena - zucchini -orégano  
Tomato sauce - cheese - eggplant - zucchini - oregano 9,80

## \*Cuatro formaggio



Salsa de tomate - queso mozzarella - queso parmesano - queso holandés - queso brie  
Tomato sauce - mozzarella cheese - parmesan cheese - Dutch cheese - Brie 11,20

## \*Bianco

Queso mozzarella - ajo asado - espinaca a la crema  
Mozzarella cheese - grilled garlic - cream spinach 9,80

## \*Hawaiana

Salsa de tomate - queso - jamón - piña glaseada  
Tomato sauce - cheese- ham - glazed pineapple 10,20



## \*Real

Salsa de tomate - queso - jamón - tocino - salami (pepperoni) - orégano  
Tomato sauce - cheese - ham - bacon-salami (pepperoni) -oregano 11,20

## \*Al Funghi

Salsa de tomate - queso - jamón - champiñones - orégano  
Tomato sauce - cheese - ham - champignons - oregano 10,20

## Ingredientes adicionales / additional toppings

Anchoa/anchovy 2,40  
Salami/pepperoni 1,60  
Jamón/ham 1,20  
Tocino/bacon 1,60  
Atún 1,00  
Queso mozzarella/cheese 1,60  
Queso azul/blue cheese 2,00  
Queso brie/brie cheese 1,80  
Champiñones/champignons 1,20  
Pesto 1,20

Aceitunas/olives 1,60  
Alcaparras/capers 1,20  
Nuez/walnut 1,60  
Alcachofa/artichoke 1,40  
Aguacate/avocado 1,40  
Rúcula/arugula 0,80  
Cebolla/onion 0,80  
Berenjena/eggplant 0,80  
Zucchini 0,80



## Pastas

Tenemos una selección de pasta sin gluten.  
We have a small selection of gluten free pasta,  
just ask!



### \*Spaguetti Carbonara

Con yema de huevo, tocino, crema de leche y albahaca picada.  
With egg yolk, bacon, cream and chopped basil. 9,40

### \*Tagliatelle Bolognese

Preparamos nuestra salsa Boloñesa a base de una receta tradicional.  
We prepare our Bolognese sauce based on a traditional recipe. 9,80

### \*Pasta con Salmón



Salmón *ahumado caliente en casa* en una salsa cremosa con vino blanco, espinaca y tomate cherry, con pasta corta.  
*House hot smoked salmon* in a creamy sauce with white wine, spinach and cherry tomatoes, with short pasta. 13,80



### \*Spaguetti Pesto

Con nuestra salsa pesto hecha en casa.  
With our homemade pesto sauce. 9,60

### \*Spaguetti Anaranjado



Camarones salteados en una salsa cremosa con un toque de naranja y vodka.  
Fried shrimps in a creamy sauce with a touch of orange and vodka. 11,80

### \*Camarones Entomatados

Pasta corta en salsa de tomate de la casa con vino blanco y crema de leche, con camarones, espinaca, tomates y queso. Del horno!  
Oven roasted short pasta dish with our homemade tomato sauce with white wine and cream, mixed with shrimps and spinach, finished with parmesan cheese. 12,20

### \*Lasagna

Con salsa Boloñesa tradicional, salsa béchamel y queso encima.  
With traditional Bolognese sauce, béchamel sauce and cheese on top. 10,80



## Postres

## Desserts



### \*"Appelflappen"



Deliciosa empanada holandesa con relleno de tarta de manzana, servido con helado de vainilla.

Delicious Dutch turnover with apple pie filling and served with vanilla ice-cream. 5,80

### \*Piña Borracha



Rodajas de piña con azúcar morena, canela y ron, horneado.

Pineapple slices with brown sugar, cinnamon and rum. Oven-baked. 4,80

### \*Crepes

Con salsa de chocolate, mermelada o miel.

With chocolate sauce, marmalade or honey. 4,20

- Con helado / with ice cream. 5,40

### \*Banana manchada



Plátano horneado con perlas de chocolate y ron, con helado de vainilla.

Baked banana with chocolate pearls and rum, with vanilla ice cream. 4,80



## Bebidas Beverages



- Jugos de frutas, hecho con agua purificada, pregunta por las frutas disponibles.  
Fruit juices, made with purified water, ask for the fruits available 2,20
- Jarra de limonada 7,20
- Agua con o sin gas en botella  
Mineral water with or without gas, individual bottle 1,40
- Coca Cola, Sprite, Fanta vaso/glass 1,80
- Coca Cola Zero, botella individual de vidrio/ individual glass bottle 2,20
- Batido de leche con helado de chocolate, frutilla, vainilla  
Milkshake with ice cream: chocolate, strawberry, vanilla 3,20
  
- Cerveza / Beer: Pilsener 3,60  
Amstel lata 2,20
- Cuba Libre 3,80
  
- Café negro / Black coffee 1,80
- Café con leche / Coffee with milk 2,00
- Cappuccino 2,50
- Mochaccino 2,50
- Espresso 1,80
- Chocolate caliente con leche / hot chocolate 2,50
- Té negro / Tea 1,60
- Aguas aromáticas / herbal teas 1,60







Si vea una página vacía aquí, pida por nuestra lista de vinos.  
If you see an empty page here, please ask for our wines.



## Horario/Opening hours:

Lunes/Monday 7 am – 6 pm  
Martes-jueves/Tuesday-Sunday 7 am- 9 pm  
Todo el día/all day!

Abierto para desayunos cada día desde 7am  
Opened for breakfast every day from 7am

View our breakfast card on the other side!



Buenos días.....

Good morning....



## Continental

Pan, mantequilla, mermelada, queso, jugo de frutas, hecho con agua purificada, café, té o chocolate, frutas de la temporada

Bread rolls, dairy butter, marmalade, cheese, fruit juice made with purified water, fruit of the day, coffee, tea, or chocolate \$ 4,00

## Americano

Pan, mantequilla, mermelada, queso, **huevos fritos, revueltos o cocidos**, jugo de fruta hecho con agua purificada, café, té o chocolate

Bread rolls, dairy butter, marmalade, cheese, **fried, scrambled or boiled eggs**, season's fruit juice made with purified water, coffee, tea or chocolate

\$ 5,20

## Montalvo

Pan, mantequilla, mermelada, queso, **crepe estilo francés** con salsa de chocolate o mermelada, jugo de fruta hecho con agua purificada, café, té o chocolate

Bread rolls, dairy butter, marmalade, cheese, **crepe French style** with chocolate sauce or marmalade, season's fruit, juice made with purified water, coffee, tea or chocolate \$ 5,20

## Tortilla

Pan, mantequilla, mermelada, **tortilla de 3 huevos con jamón**, jugo de fruta hecho con agua purificada, café, té o chocolate.

Bread rolls, dairy butter, marmalade, cheese, **3 eggs omelet with ham**, season's fruit juice made with purified water, coffee, tea or chocolate. \$ 5,60

## Frutas + yoghurt

Ensalada de frutas al natural, acompañado con yogurt natural, granola y miel, café, té o chocolate.

Fruit salad with fruit of the season, with natural yogurt, granola and honey.

Coffee, tea or chocolate \$ 5,60

## Adicionales / Extras:

Tocino/ bacon	\$ 1,80
Queso / cheese	\$ 1,60
Yogur / Yoghurt	\$ 2,20
Jugo de frutas / fruit juice	\$ 2,20
Ensalada de frutas / Fruit salad	\$ 3,00