

**ZIRCUS**
RESTAURANT

...CARTA...



TRYP

BY WYNDHAM

CUENCA ZAHIR

THIS IS MY BUSINESS TRYP



@TrypByWyndhamCuenca
www.trypwyndhamcuenca.com

info@trypcuencazahir.com
Telf. +(593) 7 410 5000 | W/app. +(593) 98 707 0070
Dir. Av. del Estadio y Av. Florencia Astudillo Esq.
Cuenca - Ecuador

Zahir
GROUP

WYNDHAM
HOTELS & RESORTS

SALÓN OMEGA



SALÓN GÉMINIS



SALÓN ALFA



OFICINA VIP



CONFERENCIAS - REUNIONES - DESAYUNOS - BUSINESS CATERING - CENAS



Recibe atención
personalizada
en tus reservas
◀◀◀◀◀◀

Zahir
GROUP

WYNDHAM
HOTELS & RESORTS

TRYP
BY WYNDHAM
CUENCA ZAHIR

ZIRCUS
RESTAURANT

zielo
CITY VIEW

CAFE
FLORENZIA

COMPARTE
- TU EXPERIENCIA -
con nosotros



y entérate de
**NUESTRAS
PROMOCIONES**

TAKE A PHOTO AND TAG US

ENTRADAS & CEVICHE

APPETIZERS & CEVICHES

PULPO AL GRILL



◆ PULPO AL GRILL

Tentáculos aderezados en aceite de hierbas sobre papas asadas con romero, puré de camote y naranja, mixtura de brotes.

GRILLED OCTOPUS

Tentacles seasoned in herb oil on roasted potatoes with rosemary, sweet potato and orange puree, mixed sprouts.

\$11.00

◆ CEVICHE PERUANO

Pesca blanca en base de leche de tigre con choclo dulce, acompañado de chips de camote.

PERUVIAN CEVICHE

White fish based on tiger milk with sweet corn, accompanied by sweet potato chips.

\$9.00

◆ **CEVICHE MACHU PICCHU**

Camarón, pescado y calamar preparados con leche de tigre y ají escabeche, acompañado de puré de camote y choclo dulce.

CEVICHE MACHU PICCHU:

Shrimp, fish and squid prepared with tiger milk and pickled chili, accompanied by sweet potato puree and sweet corn.

\$11.00



MACHU PICCHU

Nota:

Se puede escoger entre picante o no picante

Note:

You can choose between spicy or no spicy

* Precios incluyen IVA y servicio / Taxes Included

◆ **CEVICHE TIJUANA**

Camarón y calamar aderezados en salsa de chile y limón mixeado con aguacate, cebolla, fruta de temporada y pepino.

TIJUANA CEVICHE:

Shrimp, squid dressed in chili and lemon sauce mixed with avocado, onion, seasonal fruit, cucumber.

\$9.00

◆ **TIRADITO DE SALMÓN**

Escalopas de salmón marinadas en maracuyá y escabeche, aguacate, fruta de temporada, cebolla y mix de brotes.

SALMON TIRADITO

Salmon scallops marinated in passion fruit and marinade, avocado, seasonal fruit, onion and mix of sprouts.

\$9.00

SALMÓN



PORTO BELLO

◆ **PORTOBELLO A LA PARMESANA**

Portobello gratinado relleno de quinoa-pop, mix de vegetales y salsa de morrón ahumado.

PARMESAN PORTOBELLO

Grated Mushroom stuffed with quinoa pop, mixed vegetables, smoked bell pepper sauce.

\$7.50



SOPAS

SOUPS

◆ **LOCRO DE PAPA:**

Plato típico cuencano hecho con base de papa criolla, acompañado de queso y aguacate.

PAPA LOCRO:

Typical dish from Cuenca made with Creole potatoes, accompanied by cheese and avocado.

\$5.00

LOCRO DE PAPA

TSUNAMI DE MARISCOS

◆ **TSUNAMI DE MARISCOS:**

Langostino, camarón, corvinilla, calamar, mejillón, en base de bisque de mariscos, yuca, tropezones de maduro, sal prieta.

SEAFOOD TSUNAMI:

Prawn, shrimp, fish, squid, mussel, based on seafood bisque, cassava, sweet plantain chips.

\$11.00

◆ **CONSOMÉ DE POLLO**

Caldo clarificado con pollo mechado, zanahoria, arveja, papa con finas hierbas.

CHICKEN CONSOMME:

Clarified broth with shredded chicken, carrot, peas, potato with fine herbs.

\$7.00

ENSALADAS

SALADS

NICOISE



◆ ENSALADA CÉSAR

Suprema de pollo al grill, lechuga romana en aderezo César, crotones de pan de ajo, parmesano y tomate cherry confitado.

CESAR SALAD

Grilled chicken supreme, romaine lettuce in cesar dressing, garlic bread croutons, parmesan and cherry tomato confit.

\$9.50

◆ ENSALADA NICOISE

Escalopas de salmón en aderezo de menta y maracuyá, mix de hojas, aceitunas, huevo cocido, choclo amarillo y aguacate.

NICOISE SALAD

Salmon scallops in mint and passion fruit dressing, mix of leaves, olives, boiled egg, yellow corn and avocado.

\$10.50

◆ **ENSALADA ANDINA**

Mix de hojas y espinaca baby en aderezo de yogurt y hierbabuena, tomates asados en aceite de ajo con orégano, queso de cabra, higo deshidratado y quinoa-pop.

ANDEAN SALAD

Mix of leaves and baby spinach in yogurt and peppermint dressing, roasted tomatoes in garlic oil with oregano, goat cheese, dehydrated fig and quinoa-pop.

\$7.50



ANDINA

* Precios incluyen IVA y servicio / Taxes Included

PASTA Y ARROZ

PASTA AND RICE

◆ TAGLIATELLE DE MARISCOS

Camarón, calamar, mejillón en base de bisque de mariscos, cherry confitado y albahaca frita.

SEAFOOD TAGLIATELLE:

Shrimp, squid, mussel based on seafood bisque, cherry confit and fried basil.

\$13.00

TAGLIATELLE DE MARISCOS



◆ **PASTA STROGONOFF**

Lomo fino de res en salsa demi-glace con portobello, albahaca frita, parmesano, aceitunas.

STROGONOFF PASTA

Beef tenderloin in demi-glace sauce with portobello, fried basil, parmesan, olives.

\$11.00

◆ **FUSILI DE POLLO Y ESPINACA**

Suprema de pollo bañado en salsa vodka de tomate, gratín de mozzarella y parmesano.

CHICKEN AND SPINACH FUSILLI

Chicken supreme bathed in tomato vodka sauce, mozzarella gratin and Parmesan.

\$7.00

**FUSILI DE POLLO
Y ESPINACA**

◆ **RISOTTO DE MARISCOS**

Arroz arbóreo aderezado en salsa de bisque de mariscos, relleno de langostino, mejillón, calamar, camarón, arveja y zanahoria.

SEAFOOD RISOTTO

Arboreal rice seasoned with a seafood bisque sauce stuffed with shrimp, mussels, squid, shrimp, carrot and peas.

\$17.50

◆ **RISOTTO MAR Y TIERRA**

Arroz arbóreo aderezado en salsa escabeche relleno de langostino camarón, pulpo y lomo salteado.

SEA AND LAND RISOTTO

Arboreal rice seasoned with pickled sauce stuffed with shrimp, octopus and sautéed beef tenderloin.

\$18.50



RISOTTO
MAR Y TIERRA

◆ **RISOTTO VEGGIE**

Arroz arbóreo en salsa de morrón ahumado, relleno de zuquini, zanahoria, espárragos y portobello gratinado.

RISOTTO VEGGIE

Arboreal rice in smoked bell pepper sauce, stuffed with courgette, carrot, asparagus and portobello gratin.

\$15.00



RISOTTO
VEGGIE

AL GRILL

THE GRILL

TRYP
BY WYBRAM
CUENCA ZAHARA

◆ LOMO FINO DE RES EN SALSA OPORTO

Acompañado de papas asadas en aceite de ajo y romero, portobello al grill, espárragos y zanahoria.

BEEF TENDERLOIN IN PORT SAUCE

Accompanied by roasted potatoes in garlic and rosemary oil, grilled portobello, asparagus and carrot.

\$16.50



◆ SUPREMA DE POLLO AL GRILL

Con salsa de morrón ahumado, acompañado de mix de hojas y espinaca, cherry confitado, pop de quinoa y gratín de papa.

GRILLED CHICKEN SUPREME

With smoked bell pepper sauce, accompanied by a mix of leaves and spinach, cherry confit, quinoa pop and potato gratin.

\$11.00

SUPREMA
DE POLLO
AL GRILL



◆ **PICAÑA DE CERDO**

Acompañado de maíz dulce en salsa de queso, ensalada de col y manzana en aderezo de yogurt.

PORK PICAÑA

Accompanied by sweet corn in cheese sauce, coleslaw and apple in yogurt dressing.

\$18.00

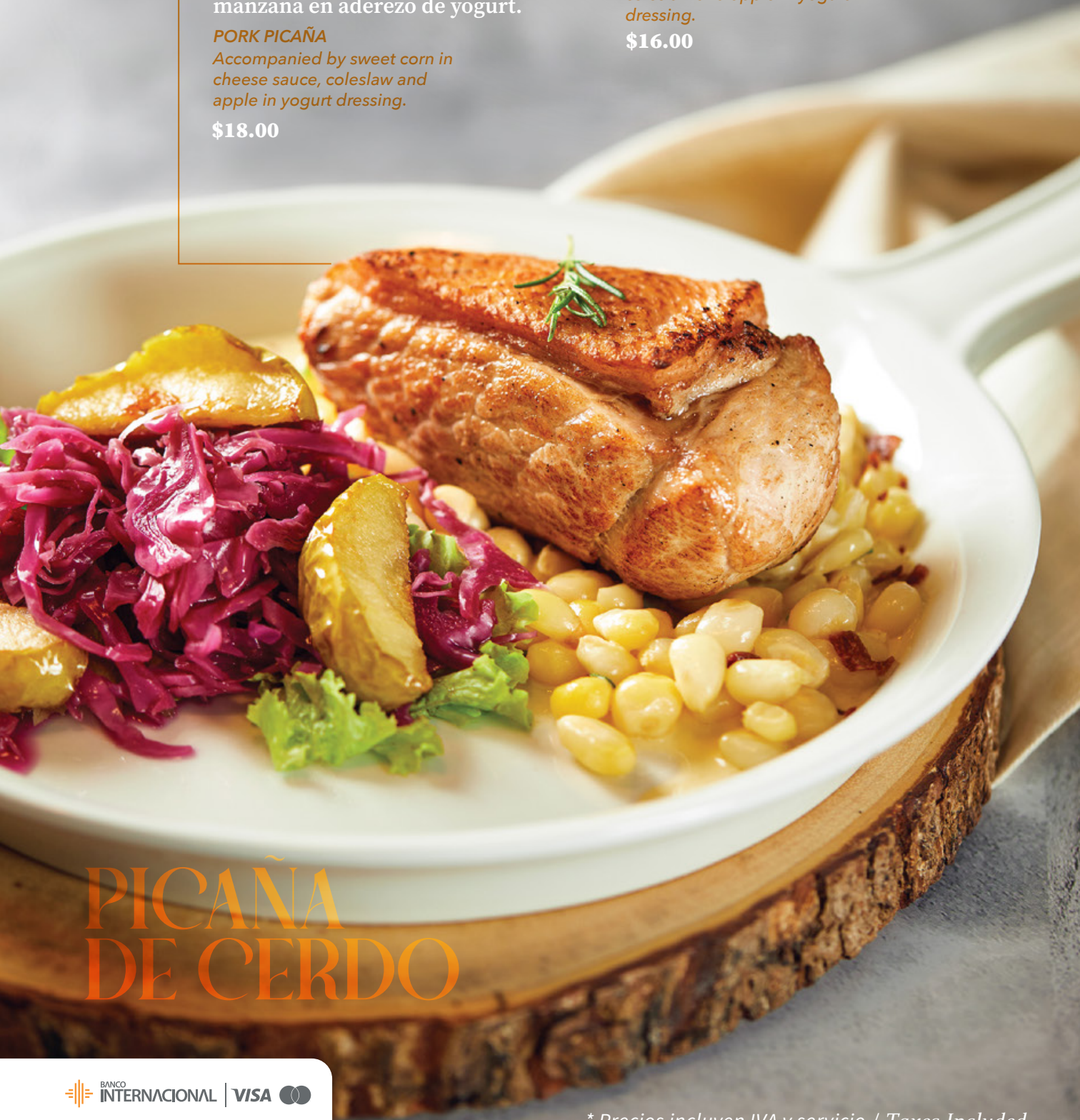
◆ **COSTILLAS BBQ**

Acompañado de papas fritas, ensalada de col y manzana en aderezo de yogurt.

BBQ RIBS

Accompanied by french fries, coleslaw and apple in yogurt dressing.

\$16.00



PICAÑA DE CERDO

◆ **T-BONE**

En salsa chimichurri acompañado de arroz al limón y perejil, portobello al grill, espárragos y zanahoria.

T-BONE

In chimichurri sauce accompanied by lemon and parsley rice, grilled portobello, asparagus and carrot.

\$21.00



◆ **TOMAHAWK**

Acompañado de papines salteados con morrón, mix de hojas y espinaca, cherry confitado.

TOMAHAWK

Accompanied by sautéed potatoes with bell pepper, a mix of leaves and spinach, cherry confit.

\$25.00

T
BONE

BIFE DE CHORIZO

◆ **BIFE DE CHORIZO**

En salsa de juliana de vegetales, papas fritas, arroz al perejil, puré de aguacate y huevos pochados.

CHORIZO STEAK

With vegetable sauce, french fries, parsley rice, avocado puree and poched eggs.

\$18.00



ESPECIALES

SPECIALS

◆ CODILLO DE CERDO

Ahumado en manzano acompañado de puré de papa gratinada, ensalada de quinoa, menta y fresa.

APPLE-SMOKE PORK KNUCKLE

Accompanied by mashed potatoes gratin, quinoa salad with mint and strawberries.

\$21.00



* Precios incluyen IVA y servicio / Taxes Included

PESCA BLANCA TRYP

◆ PESCA BLANCA TRYP

En base de bisque de mariscos sobre mil hojas de plátano verde, pepinillo escabechado y mixtura de espinaca.

PESCA BLANCA TRYP

Based on seafood bisque on a thousand leaves of green banana, pickled cucumber and spinach mixture.

\$11.00



SALMÓN AL LIMÓN Y MARACUYÁ



◆ **SALMÓN AL LIMÓN Y MARACUYÁ**

Colocada sobre cama de espárragos y acompañado de puré de camote y yuca.

*SALMON WITH LEMON AND PASSION FRUIT
Placed on a bed of asparagus and accompanied
by sweet potato and cassava purée.*

\$15.00

** Precios incluyen IVA y servicio / Taxes Included*

◆ **MAR Y TIERRA 360**

Ossobuco de res con langostinos en salsa sriracha acompañado de puré de papas en mantequilla de orégano, zanahorias impregnadas en maracuyá.

MAR Y TIERRA 360:

Beef ossobuco garnished with prawns in sriracha sauce accompanied by mashed potatoes in oregano butter, carrot impregnated with passion fruit.

\$21.00



PARA COMPARTIR

TO SHARE



◆ **PICADA TRYP**

Lomo saltado, pulpo al grill, langostinos, suprema de pollo, portobello al gratín, acompañado de papines salteados ensalada de col y manzana, arroz moro de lenteja.

PICADA TRYP

Salted loin, grilled octopus, prawns, chicken supreme, portobello gratin, accompanied by sautéed potatoes, coleslaw and apple salad, lentil rice.

\$35.00



◆ **CHILLI JUMBO**

Papas fritas bañadas en salsa chilli de carne, bañado en cheddar y tocino crispy.

CHILLI JUMBO

French fries bathed in chilli meat sauce, bathed in cheddar and crispy bacon.

\$15.00



◆ **PICADA 360**

Tortillas de trigo, pico de gallo, guacamole, crema agría, cerdo mechado, fajitas de pollo, guiso de ternera, camarones al chile.

PICADA 360

Wheat tortillas, pico de gallo, guacamole, sour cream, shredded pork, chicken fajitas, beef stew, chili shrimp.

\$25.00

◆ **QUESADILLA VEGGIE**

Aguacate, puré de frejol, queso de cabra, mozzarella

QUESADILLA VEGGIE

Avocado, bean puree, goat cheese, mozzarella cheese

\$7.00

◆ **CHEESE BURGER**

Carne de res, carne de cerdo, albardado con tocino, jamón de cerdo, huevo, cebolla caramelizada, salsa de queso cheddar

CHEESE BURGER

Beef, pork, marinated with bacon, pork ham, egg, caramelized onion, cheddar cheese sauce.

\$9.00

◆ **ROLL DE POLLO**

Fajitas de pollo, aderezo ranch, lechuga, tomate, tocino crispy, jamón de cerdo, cheddar

CHICKEN ROLL

Chicken fajitas, ranch dressing, lettuce, tomato, crispy bacon, pork ham, cheddar

\$7.00

◆ **GALLETÓN CON HELADO**

GALLETON WITH ICE CREAM

\$5.00



**ROLL DE
POLLO**

◆ **ROLLO DE CANELA**

CINNAMON ROLL

\$4.00

◆ **SANDWICH CROISSANT**

Untado con salsa de tocino relleno de espinaca baby, jamón serrano, queso americano y tomate asado.

SANDWICH CROISSANT

Spread with bacon sauce stuffed with baby spinach, serrano ham, American cheese and roasted tomato.

\$4.50



NIÑOS

KIDS

- ◆ **MACBOLONESA**
MAC BOLOGNESE
\$7.00*



- ◆ **ALITAS DE POLLO
CON PAPAS FRITAS**
*CHICKEN WINGS
WITH FRENCH FRIES*
\$7.50



- ◆ **KIDS BURGER**
Carne de res, cheddar, jamón
de cerdo con papas fritas.
KIDS BURGER
Beef, cheddar, pork ham, with French fries.
\$5.00

POSTRES

DESSERTS

- ◆ **TENTACIÓN DEL AUSTRO ECUADOR**
(Postre deconstrucción de canelazo)
TEMPTATION OF THE AUSTRO
(Dessert deconstruction of canelazo)
Ecuadorian
\$7.25

◆ **CORONA DE REINA - FRANCIA**

QUEEN'S CROWN - FRENCH

\$7.25

◆ **VOLCÁN DE CHOCOLATE - FRANCIA**

LAVA CAKE - FRENCH

\$7.25

◆ **TARTA SACHER - AUSTRIA**

SACHER CAKE - AUSTRIA

\$5.75

◆ **PIE DE MARACUYÁ - EEUU**

PASSION FRUIT PIE - USA

\$5.75

TARTA SACHER



PIE DE MARACUYÁ



VIEJO CANUTO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO

**BEBIDAS
FRIAS**

- Mojito sin alcohol \$6,00
- Muppet Boom \$6,00
- Colas \$4,00
- Agua Natural / con Gas..... \$3,00

CERVEZA

- Corona \$6,00
- Club\$6,00
- Heineken..... \$6,00
- Stella Artois..... \$6,00
- Pilsener..... \$5,00
- Pilsener Ligth..... \$5,00

Tripel \$6



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO

COCKTAILS

PISCO \$10,00 (Zumo de limón, sirope de azúcar, clara de huevo, Amargo de Angostura)	MOJITO \$10,00 (Ron , Hierva Buena, limón y agua mineral) • Clásico • Frutos Rojos • Maracuyá
CUBA LIBRE \$10,00 (Ron, Coseosa, Amargo de Angostura)	TEQUILA SUN RISE \$10,00 (Granadina y jugo de naranja)
NEGRONI \$10,00 (Gin, Campari, Martini Rosso)	MARGARITA \$10,00 (Tequila, limón y triple sec)
GIN \$10,00 • Clásico • Frutos Rojos • Verdes	APEROL SPRITZ \$10,00 (Espumante y Aperol)
PALOMA \$10,00 (Tequila, zumo de toronja y gaseosa)	TINTO DE VERANO \$10,00 (Vino tinto, gaseosa, naranja y limón)
MOSCOW MULE \$10,00 (Vodka, limón, jengibre, hierba buena)	BLANCO DE VERANO \$10,00 (Vino blanco, gaseosa, naranja y limón)
LONG ICELAND \$10,00 (Ron, gin, tequila, vodka, triple sec, gaseosa)	COPA DE VINO DE LA CASA \$8,50
SEX ON THE BEACH \$10,00 (Vodka, jugo de piña, jugo de naranja, granadina)	COPA DE SANGRÍA \$8,50 (Variedad de frutas, vino y limón)
ECUASHOT \$10,00 (Canuto, helado, café y limón)	
IRISH COFFEE \$10,00 (Whisky, café , chantillí y canela)	
DRY MARTINI \$10,00 (Gin, Dry Martini y aceitunas)	



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO

LICORES

WHISKY:

Botella | Vaso

- ♦ Johnnie Walker Gold Label... \$180,00
- ♦ Johnnie Walker Double Black \$150,00
- ♦ Johnnie Walker Black Label... \$130,00/ \$12,00
- ♦ Johnnie Walker Red Label..... \$100,00/ \$10,00
- ♦ Old Parr\$130,00/ \$12,00
- ♦ Jack Daniel's \$140,00/\$13,00

RON:

- ♦ Zacapa 23 años..... \$198,00
- ♦ Carúpano 12 años..... \$110,00/ \$10,00
- ♦ Carúpano 6 años \$75,00 /\$10,00

TEQUILA

Botella | Vaso

- ♦ Don Julio..... \$270,00
- ♦ José Cuervo Oro..... \$110,00 /\$10,00
- ♦ José Cuervo Silver \$110,00/ \$10,00

GIN

- ♦ Tanqueray Ten..... \$150,00
- ♦ Tanqueray Sevilla..... \$110,00/ \$10,00
- ♦ Tanqueray London Gin.. \$110,00/ \$10,00
- ♦ Opihr \$110,00/ \$10,00

VODKA:

- ♦ Belvedere\$138,00

VINOS

VINO TINTO

Botella

- ♦ Marquez de Riscal\$75,00
- ♦ Navarro Correas Merlot \$60,00
- ♦ Navarro Correas Malbec \$60,00
- ♦ Conosur Reserva Pinot Noir\$60,00

ESPUMANTES

Botella

- ♦ Moët & Chandon..... \$175,00
- ♦ Freixenet Carta Nevada \$55,00
- ♦ Chandon Demi Sec.... \$55,00
- ♦ Blue Nun Gold \$50,00

VINO BLANCO/ROSADO

- ♦ Santa Rita I20 Chardonay..... \$40,00
- ♦ Santa Rita I20 Reserva Rose.... \$40,00

TRYP

BY WYNDHAM

CUENCA ZAHIR

I LOVE MY TRYP EXPERIENCE

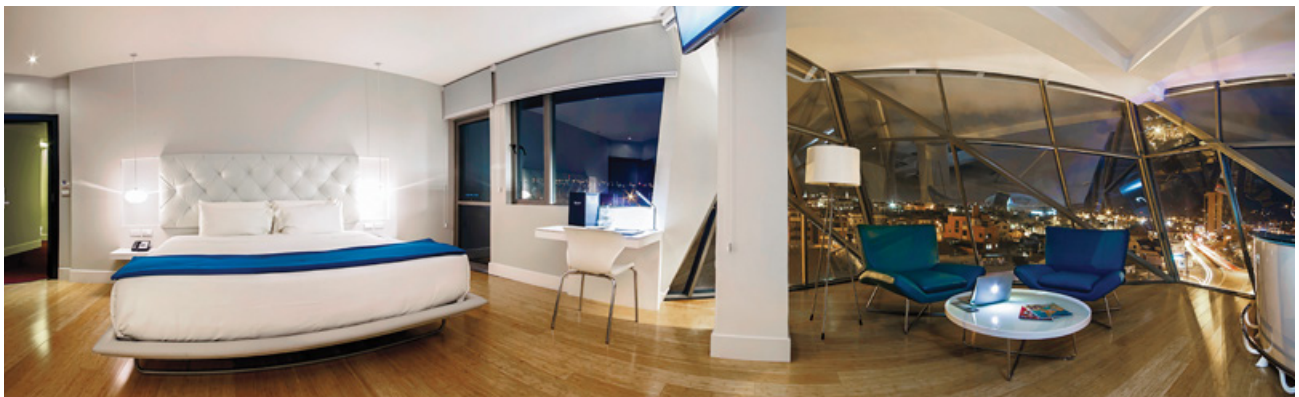


@TrypByWyndhamCuenca
www.trypwyndhamcuenca.com

info@trypcuencazahir.com
Telf. +(593) 7 410 5000 | W/app. +(593) 98 707 0070
Dir. Av. del Estadio y Av. Florencia Astudillo Esq.
Cuenca - Ecuador

Zahir
GROUP

WYNDHAM
HOTELS & RESORTS



Junto con nuestro
asegurado,
**TRYP by Wyndham
Cuenca Zahir,**
te acompañamos a
disfrutar de la mejor
experiencia gastronómica.



e&a Broker's Cia. Ltda.
¡Te queremos bien, te queremos seguro!

TRYP

BY WYNDHAM

CUENCA ZAHIR

**WYNDHAM
REWARDS**[®]
*Te lo has ganado.*SM

Convierte *tus puntos* en INFINITAS posibilidades

UNA NOCHE GRATIS
está más cerca de lo que piensas.

¡ÚNETE HOY!
Pregunta en la recepción.

WYNDHAM GRAND

DOLCE
HOTELS AND RESORTS

esplendor
BOUTIQUE HOTELS

DAZZLER

WYNDHAM

TRYP
BY WYNDHAM

TM
TRADEMARK
COLLECTION BY WYNDHAM

LAQUINTA

WINGATE
BY WYNDHAM

WYNDHAM
GARDEN

HAWTHORN
SUITES BY WYNDHAM

AmericInn

RAMADA

RAMADA
encore

BAYMONT

MICROTEL
BY WYNDHAM

DaysInn

Super
8

Howard Johnson

Travelodge