

1835

RESTAURANT & COFFEE



GALAPAGOS ISLANDS

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

**ETIQUÉTANOS EN REDES
SOCIALES Y RECIBE
UN REFILL GRATIS**



1835_GUEST_5G
PASSWORD: 1.835RESTAURANT



• DESAYUNOS •

Croissant y Pasteles

Solo	\$2,50
Relleno de Chocolate Lab	\$3,00
Jamón ahumado y queso mozzarella	\$3,50
Quiche de tocino, jamón y champiñón	\$4,00
Quiche espinaca y pesto	\$4,00



Tostadas

Dos rebanadas de pan hogaza integral

ENDEMIC

\$9,75

Puré de aguacate, tomate, huevos fritos, tocino crunch, rúcula y aceite de oliva.

GREEN

\$9,75

Ensalada de aguacate, rúcula, tomate cherry y aceite de oliva.

HASH BROWNS

\$10,25

Tostada hash Brown con puré de aguacate y huevos pochados de Mery.

OMEGA SALMÓN

\$11,50

Pan Ciabatta casero salsa de queso crema a la fina hierbas y salmón ahumado.

BREAKFAST SANDUCHE

\$7,75

Sanduche de Pan de molde, bañado en huevo con jamón, lechuga, tomate queso cheddar y aguacate.

BENEDICTO

\$ 10.25

Pan de hogaza integral con guacamole, huevo pochado y salsa holandesa.

HAPPY HAM

\$ 10.25

Huevos fritos sobre cama de jamón cocido, queso cheddar y pico de gallo.

AGRÉGALE CAFÉ Y JUGO DEL DÍA POR \$3.50



Power Bowls

Energía y Salud

\$11,25

BOURBON

Smoothie de Acái con granola, almendras laminadas, amaranto pop y fruta de temporada.

SALCHIMOR

Combinación de arandanos, linaza, leche de almendras y frutas de temporada.

CATURRA

Smoothie de banana, mango, espirulina, fruta de temporada y amaranto pop.

PACAMARA

Smoothie de Cacao, banano, mantequilla de maní y almendras laminadas y fruta del día.

GEISHA

Pitahaya rosada, banano, frutilla, arándano, pistacho, quinua pop y fruta del día.

Huevos Lab

Acompañado con pan artesanal hogaza

\$10,50

ARÁBICA

Huevos revueltos con tocino, champiñones salteados y tomate cherry.

CATUAI OMELETTE

Prueba nuestra Omelette con tus ingredientes favoritos. Tocino, jamón, queso, champiñones, piminetos, cebolla y tomate.

LIBERICA

Huevos fritos, tocino ahumado, papa rostí, mantequilla y mermelada casera.

BURGER EGGS

Pan de hamburguesa con tortilla de huevo, tocino, tomate, lechuga y mayonesa de aguacate.

TYPICA

Huevos pochados, tomate, rúcula, aguacate y salchicha.

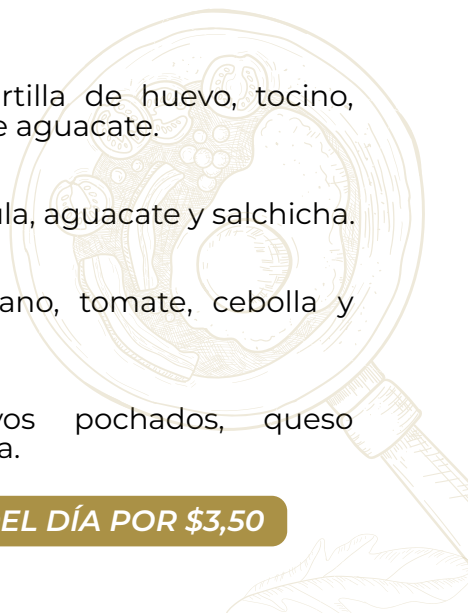
EXCELSA OMELETTE

Crepe de quinua, queso vegano, tomate, cebolla y pimienta verde.

GESHA

Salsa de pomodoro, huevos pochados, queso mozzarella gratinado y albahaca.

AGRÉGALE CAFÉ Y JUGO DEL DÍA POR \$3,50



Waffles y más...

\$10,75

WAFFLE DE ALTURA

Banana, fresas, helado de açai, almendras y arándanos y miel de coco.

TOSTADA 1835

Tostada francesa a nuestro estilo con fruta del día y miel de agave.

SWEET PANCAKE

Exquisito panqueque de avena y plátano, con jugosos arándanos, fresas con salsa 1835.



Green Energy

Alto en fibra, potasio y magnesio

TORTILLA LAB

\$9,95

Deliciosa tortilla de verde y salsa de carne mechada con maní servida con huevo frito.

TOSTADA DE VERDE

\$8,95

Sándwich de plátano con hongos , aguacate, pickles , tomate seco y rúcula.

TIGRILLO BOWL

\$12,80

Delicioso triguillo con seco tradicional de carne, queso rallado, chicharrón de cerdo, huevo frito, aguacate y tomate cherry.

AGRÉGALE CAFÉ Y JUGO DEL DÍA POR \$3,50

Breakfast kids **\$9,99**

Acompáñalo con chocolate y jugo del día

MICKEY PANCAKES

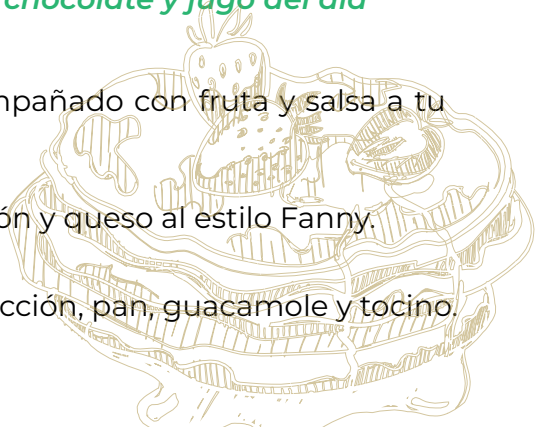
Divertido pancakes acompañado con fruta y salsa a tu gusto.

BAMBINO CRUNCHY

Crocante tostada de jamón y queso al estilo Fanny.

HAPPY EGGS

Huevos revueltos a tu elección, pan, guacamole y tocino.



• LUNCH TIME •

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 y coco tostado, chili verde

Acompáñala de vinagreta de yogurt de Galápagos.





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

Pídelo sin gluten

BOWL SIMPATÍA

\$16,00

Bowl de quinoa, pepino, garbanzo, mango, tomate cherry, aguacate, rábano, 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

**AGRÉGALE UNA PROTEÍNA DE CAMARÓN,
SALMÓN AHUMADO O PULPO POR \$5,00**

Pastas

FETTUCCHINE 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.

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 ají 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.





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.

Postres

\$6,50

VULCANO DE CHOCOLATE

Cremoso, suave e intenso con gelato artesanal.

CHEESECAKE DE LA ABUELA

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

TORTA DE ZANAHORIA

Delicioso pastel de zanahoria con una textura suave y cremosa.

MOJADA DE MANZANA

Delicada tarta de manzana hecha con mucho amor.

SEMIFREDDO

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

QUINUA CREPE

Delicia rellena de chocolate, frutos rojos y guineo.

