

menú



Carbón y Tradición

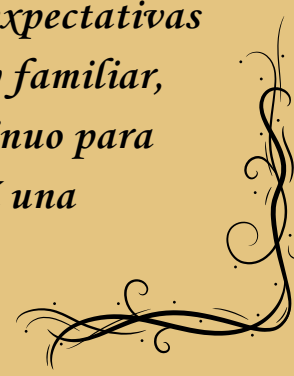
QUITO-LLOA-ECUADOR



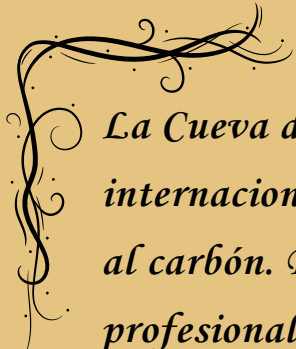
MISIÓN



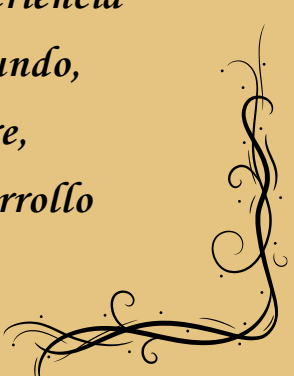
La Cueva del Oso se dedica a ofrecer una experiencia gastronómica excepcional que combina la rica cocina andina con un servicio de alta calidad en un ambiente acogedor. Se enfoca en destacar los auténticos sabores de la gastronomía andina, especialmente en sus asados al carbón, asegurando que cada visita supere las expectativas de los comensales. Además, promueve un entorno cálido y familiar, priorizando la atención al cliente y el mejoramiento continuo para adaptarse a las necesidades y preferencias, ofreciendo así una experiencia única y memorable.



VISIÓN



La Cueva del Oso aspira a ser reconocida a nivel nacional e internacional como un referente en comida típica tradicional y asados al carbón. Busca alcanzar la excelencia gastronómica con un equipo profesional, humano y ético, ofreciendo productos y servicios de alta calidad, mientras garantiza un trato justo a proveedores, clientes y personal. La visión incluye contribuir al desarrollo y promoción turística de la Parroquia de Lloa, integrándose en la experiencia turística de la región y atrayendo visitantes de todo el mundo, consolidándose como un destino gastronómico de renombre, comprometido con la calidad, el profesionalismo y el desarrollo comunitario y turístico local.



ENTRADAS

- **TABLA MIXTA DE QUESOS ANDINOS** 5.90
(mozzarella, ají, albaca, hoja, orégano)
- **CHOCLO CON HABAS Y QUESO** 2.50
- **PICADA DE EMBUTIDOS CON PAN DE CASA** 5.50
- **1/2 YAHUARLOCRO** 2.50
- **CONSOMÉ DE GALLINA** 2.00



PLATOS TÍPICOS

- **CALDO DE GALLINA CRIOLLA** 4.00
- **YAHUARLOCRO** 4.50
- **SECO DE CHIVO** 7.00
- **AJÍ DE PATA** 6.50
- **CARIUCHO POLLO O CHULETA** 7.00
- **CARIUCHO MIXTO** 8.50



ENSALADAS

- **ENSALADA CLÁSICA** 3.50
(lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepinillo y vinagreta de naranja)
- **ENSALADA CAMPESTRE** 4.50
(lechuga, tomate cherry, champiñones, queso, frutos secos y manzana)
- **MIX DE VERDURAS SALTEADAS** 3.90
(zuquini, zanahorias, pimientos de colores y champiñón)

TRUCHA FRESCA SALMONADA (PRODUCTO LOCAL)

- **TRUCHA A LA PARRILLA** 8.90
- **TRUCHA AL VAPOR** 9.50
- **TRUCHA AL AJILLO (PICANTE)** 9.50
- **TRUCHA DESHUESADA EN Salsa de Camarón** 12.00

Guarniciones:

Arroz, papas cocidas con salsa de queso, ensalada fresca o verduras salteadas.



BORREGO DE PÁRAMO (PRODUCTO LOCAL)

- **ASADO DE BORREGO** 9.50
(1. Libra de borrego a la parrilla, papas cocidas, salsa de queso, ensalada fresca o verduras salteadas)
- **PARRILLADA DE BORREGO** 10.50
(1 Chuleta de borrego. 1/8 de pollo, embutidos, choclo, papas cocidas, salsa de queso, ensalada fresca)
- **PARRILLADA DOBLE DE BORREGO** 19.50
(1 Libra de borrego, 1/4 pollo, chorizos, longanizas, papas cocidas, choclos, salsa de queso y ensalada fresca, Servido con el carbón a la mesa)
- **TABLITA DE BORREGO** 6.50
(1 Chuleta de borrego, 1 chorizo parrillero, papas cocidas, salsa de queso y ensalada fresca)

ASADOS Y PARRILLADAS.

- **PARRILLADA INDIVIDUAL**

8.90

1 chuleta, 1/8 pollo, 1 botón , 1 longaniza, papas cocidas, choclo, salsa de queso y ensalada

- **PARRILLADA DOBLE**

18.50

2 chuletas, 1/4 pollo, 1 lomo fino, chorizos, longanizas, papas cocidas, choclos, salsa de queso, y ensalada fresca. Servido con el carbón a la mesa

- **ASADO DEL OSO (3 TIPOS DE CARNES)**

9.50

1 chuleta de cerdo, 1/8 de pollo, 120 gm de lomo, papas cocidas, salsa de queso, ensalada fresca o verduras salteadas.

- **ASADO TABLITA DE POLLO Y CHULETA**

6.90

longaniza, papas cocidas, salsa de queso y ensalada.

- **ASADO MAR Y TIERRA**

14.50

pollo, lomo y langostinos al grill, papas cocidas o fritas, ensalada fresca.



AVES

- **PECHUGA DE POLLO GRATINADA (CON POMODORO Y MOZARRELLA)**

8.50

- **PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES**

8.50

- **1/4 DE POLLO A LA PARRILLA**

6.50

GUARNICIONES:

Papas cocidas con salsa de queso, ensalada fresca o verduras salteadas

CERDO

• **COSTILLAS DE CERDO EN Salsa BB.QQ** 9.50

• **LOMO FINO DE CERDO EN Salsa de Mortino** 7.50

GUARNICIONES: 9.50

Papas cocidas con salsa de queso, ensalada fresca o verduras salteadas.



LOMOS

• **LOMO EN Salsa de VINO Tinto (280GM)** 11.00

• **LOMO EN Salsa de Champiñones (280GM)** 10.50

• **LOMO EN Salsa de Camarones (280GM)** 12.90

• **LOMO CON Tuétanos de Res (280GM)** 12.50

GUARNICIONES:

Papas cocidas o papas fritas con salsa de queso, ensalada fresca o verduras salteadas



• **PAPI POLLO** 3.90

• **PAPI CARNE** 3.90

• **SALCHIPAPA** 3.90

• **HAMBURGUESA** 4.50

MENÚ INFANTIL

ALITAS AL GRILL

SALSAS A ESCOGER:

(bbqq, búfalo picante, miel y mostaza)

- **ALITAS 6 UNIDADES** 6.50
- **ALITAS 12 UNIDADES** 10.90

Papas fritas y ensalada fresca



PORCIONES

- **PAPAS COCIDAS Y SALSA DE QUESO** 2.50
- **PAPAS FRITAS** 2.75
- **ARROZ** 1.25
- **EMBUTIDOS** 2.00
- **CHOCLO + QUESO** 2.00
- **HABAS+ QUESO** 2.00
- **QUESO ENTERO** 3.50
- **½ QUESO** 2.00
- **PAN DE LA CASA (7 UDS)** 1.00

POSTRES

- **FRUTILLAS FLAMEADAS CON HELADO DE HIGO** 4.50
- **POSTRE DEL DIA** 4.50

BEBIDAS

BEBIDAS SOFT

- | | |
|-----------------------------------|------|
| • GASEOSA ORANGINE MORA | 1.00 |
| • ORANGINE MORA 1L 1/2 | 2.90 |
| • AGUA MINERAL | 1.00 |
| • JUGOS NATURALES JARRA | 5.50 |
| • LIMONADA CON HIERBA BUENA JARRA | 4.50 |
| • LIMONADA ½ JARRA | 3.00 |
| • CHICHA DE JORA JARRA | 3.50 |
| • CHICHA ½ JARRA | 2.50 |

VINOS Y SANGRIA

- | | |
|---|-------|
| • SANGRÍA JARRA | 16.00 |
| • SANGRÍA ½ JARRA | 8.50 |
| • VINO TINTO BOTELLA
(Viña Maipo, cabernet, merlot, carmenere) | 18.00 |
| • VINO HERVIDO (JARRA) | 16.50 |
| • VINO HERVIDO (1/2 JARRA) | 8.50 |
| • COPA DE VINO | 3.60 |



CERVEZA

- | | |
|----------------------------|------|
| • CERVEZA PILSENER 1.LITRO | 3.75 |
| • CERVEZA CLUB PEQUEÑA | 2.50 |

COCTELES CLÁSICOS



- | | |
|---------------------|------|
| • MARGARITA CLÁSICO | 4.90 |
| • MOJITO | 4.90 |
| • CUBA LIBRE | 4.90 |
| • TEQUILA SHOT | 3.00 |
| • AMARETTO NARANJA | 4.90 |
| • PADRINO | 5.50 |
| • MICHELADA | 4.00 |
| • BAJATIVO SHOT | 1.50 |

BEBIDAS CALIENTES

- | | |
|---------------|------|
| • CAFÉ PASADO | 1.25 |
| • AROMÁTICAS | 1.25 |
| • CHOCOLATE | 2.25 |

DESAYUNOS

(VIERNES A DOMINGO Y FERIADOS DE 7AM A 10AM)

CONTINENTAL

Chocolate, Café o Aromática, pan de la casa, queso, mermelada, mantequilla, Jugo Natural, Huevos al gusto y Fruta picada con miel de abeja.

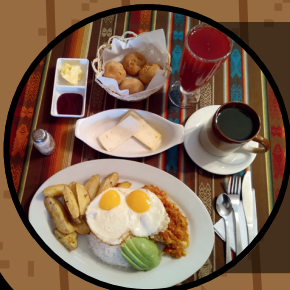
4.50



CAMPESTRE

Chocolate, Café o Aromática, pan de la casa, queso, mermelada, mantequilla, Jugo Natural, Churrasco de Pollo o Lomo.

7.50

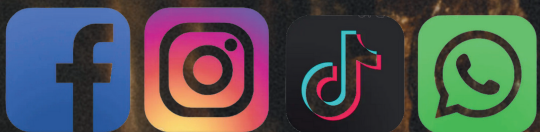




El Restaurante "LA CUEVA DEL OSO" fue creado en 2007 por Doña Wilmita Pillajo y sus hijos, quienes, a través de su creatividad e ingenio, han desarrollado un concepto de cocina tradicional que refleja la identidad de Lloa. El restaurante se dedica a complacer a sus visitantes con una gastronomía que conecta directamente con la Pachamama, creando experiencias que celebran la unidad y la creatividad.

SÍGUENOS EN REDES

@lacuevadelosolloa



CONTACTOS

0984614836/0992962264



SCAN
ME!