

**la
cigale**

DEPUIS 2009



DESAYUNOS

BREAKFAST

Café y té ilimitado

Unlimited coffee and tea

DESAYUNO SUCRÉ

\$ 4,50

Bebida caliente: café, té o chocolate. Jugo del día.
Dos rodajas de pan con mantequilla y mermelada

BREAKFAST SUCRÉ

Hot drink: coffee, tea or chocolate. Juice of the day. Two slices of bread with butter and jam

DESAYUNO SALÉ

\$ 5,00

Bebida caliente: café, té o chocolate. Jugo del día.
Huevos al gusto: tibios, duros, fritos, omelette o revueltos.
Pan y mantequilla

BREAKFAST SALÉ

Hot drink: coffee, tea or chocolate. Juice of the day.
Eggs any style: soft boiled, hard boiled, fried, omelette or scrambled. Bread and butter

DESAYUNO FRUITÉ

\$ 4,30

Bebida caliente: café, té o chocolate. Jugo del día.
Ensalada de frutas con yogurt y granola

BREAKFAST FRUITÉ

Hot drink: coffee, tea or chocolate. Juice of the day. Fruit salad with yogurt and granola

DESAYUNO DORÉ

\$ 5,00

Bebida caliente: café, té o chocolate. Jugo del día.
Pancakes con miel de caña, mantequilla y mermelada

BREAKFAST DORÉ

Hot drink: coffee, tea or chocolate. Juice of the day. Pancakes with honey, butter and jam

DESAYUNO COSTEÑO

\$ 5,25

Bebida caliente: café, té o chocolate. Jugo del día.
Tigrillo o bolón de verde con huevo frito

BREAKFAST COSTEÑO

Hot drink: coffee, tea or chocolate. Juice of the day. Green plantain local specialities

DESAYUNO COMPLET

\$ 7,50

Bebida caliente: café, té o chocolate. Jugo del día.
Dos rodajas de pan con mermelada, mantequilla y queso fresco. Huevos al gusto: tibios, duros, fritos, omelette o revueltos. Ensalada de frutas con yogurt y granola

BREAKFAST COMPLET

Hot drink: coffee, tea or chocolate. Juice of the day.
Two slices of bread with jam, butter and fresh cheese.
Eggs any style: soft boiled, hard boiled, fried, omelette or scrambled. Fruit salad with yogurt and granola

PICADAS

APPETIZERS

CORVICHES

Verde con especias, maní y albacora

\$ 5,95

CORVICHES

Green plantain dough with spices, peanut and albacore

NACHOS CON GUACAMOLE

Salsa de aguacate con tomate, cebolla, pimienta y ajo

\$ 3,90

GUACAMOLE WITH NACHOS

Guacamole with tomato, onion, pepper and garlic

NACHOS CON SALSA PICANTE

Salsa casera de tomate con un toque picante

\$ 3,90

NACHOS WITH SPICY SAUCE

Homemade tomato salsa with a spicy touch

HUMMUS CON PAN PITA

Crema de garbanzo con ajo y aceite de oliva

\$ 4,20

HUMMUS AND PITA BREAD

Dip made from chickpeas with garlic and olive oil

PAPAS SALTEADAS

Papas fritas con hierbas provenzales

\$ 4,25

SAUTÉED POTATOES

Fries with herbes de Provence

RATATOUILLE

Salsa de vegetales mediterráneos salteados en aceite de oliva con rodajas de pan

\$ 4,90

RATATOUILLE

Mediterranean vegetables stew cooked in olive oil served with slices of bread

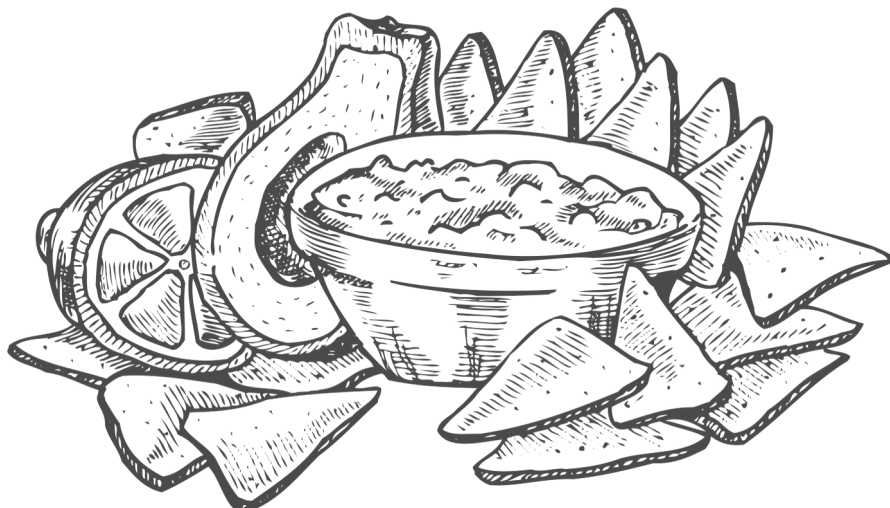
TABLITA

Jamón, queso, aceitunas verdes y negras, pan baguette y salsa picante

\$ 12,50

MEAT AND CHEESE PLATTER

Ham, cheese, green and black olives, baguette bread and spicy sauce



SÁNDUCHES

SANDWICHES

MIXTO

Pan baguette, jamón, queso y salsa casera. Servido con ensalada orgánica

\$ 6,50

MIXED

Ham, cheese and homemade sauce on a baguette. Served with organic salad

VEGETARIANO

Pan baguette, salsa de berenjena, pimientos marinados, zucchini y queso. Servido con ensalada orgánica

\$ 6,75

VEGETARIAN

Eggplant sauce, marinated peppers, zucchini and cheese on a baguette. Served with organic salad

POLLO

Pan baguette, pollo a la plancha, salsa de aguacate y lechuga. Servido con ensalada orgánica

\$ 6,75

CHICKEN

Grilled chicken, avocado sauce and lettuce on a baguette. Served with organic salad

PAN BAGNAT

Pan baguette, lechuga, tomate, pepinillo, pimiento, huevo duro y atún. Servido con ensalada orgánica

\$ 7,00

BAGNAT BREAD

Lettuce, tomato, pickles, bell pepper, hard-boiled egg and tuna on a baguette. Served with organic salad

PANINIS

PANINI MIXTO

Sánduche tostado de jamón, queso y tomate. Servido con ensalada orgánica

\$ 6,00

PANINI MIXTO

Toasted ham, cheese and tomato sandwich. Served with organic salad

PANINI VEGETARIANO

Sánduche tostado de queso, tomate y albahaca. Servido con ensalada orgánica

\$ 5,90

VEGETARIAN PANINI

Toasted cheese, tomato and basil sandwich. Served with organic salad

HAMBURGUESAS

BURGERS

HAMBURGUESA DE QUINOA

Pan, hamburguesa de quinoa, tomate, lechuga y salsa de yogurt. Servida con papas fritas y ensalada

\$ 7,00

QUINOA BURGER

Bread, quinoa burger, tomato, lettuce and yogurt sauce.
Served with fries and salad

HAMBURGUESA

Pan, carne, queso, tomate, lechuga y salsa casera. Servida con papas fritas y ensalada

\$ 7,50

BURGUER

Bread, beef, cheese, tomato, lettuce and house sauce.
Served with fries and salad

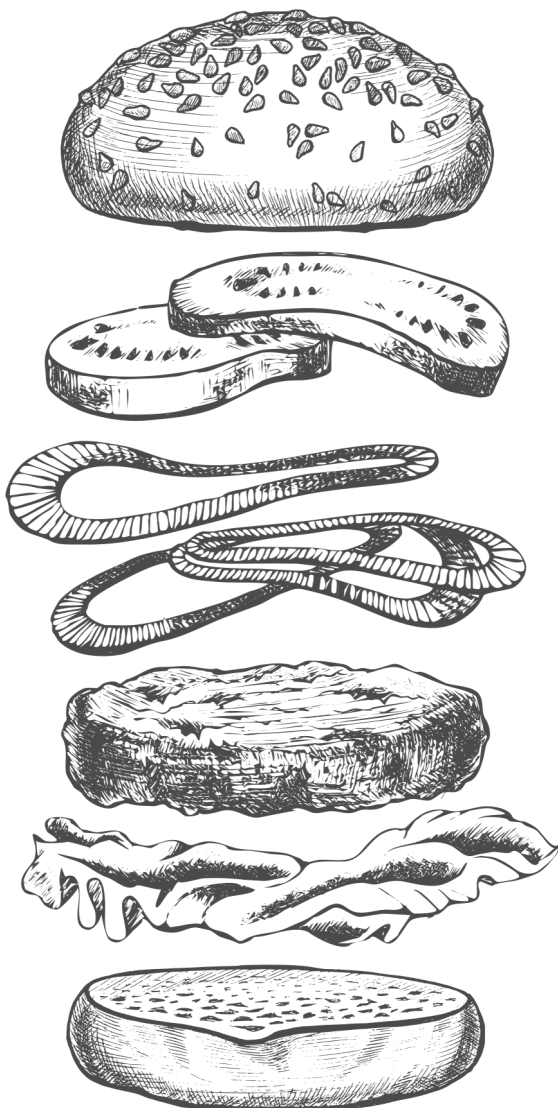
HAMBURGUESA ESPECIAL

Pan, carne, tocino, tomate, lechuga y champiñones. Servida con papas fritas y ensalada.

\$ 9,95

SPECIAL BURGER

Bread, beef, bacon, tomato, lettuce, and mushrooms. Served with fries and salad.



WRAPS

WRAP DE ATÚN

\$ 6,50

Tortilla de trigo enrollada con atún, queso crema, pimiento, lechuga y tomate. Servido con ensalada orgánica

TUNA WRAP

Wheat tortilla with tuna, cream cheese, pepper, lettuce and tomato. Served with organic salad

WRAP DE JAMÓN

\$ 6,00

Tortilla de trigo enrollada con jamón, queso crema, aceitunas, lechuga y tomate. Servido con ensalada orgánica

HAM WRAP

Wheat tortilla with ham, cream cheese, olives, lettuce and tomato. Served with organic salad

WRAP VEGETARIANO

\$ 4,50

Tortilla de trigo enrollada con queso crema, pimiento marinado, salsa de berenjena, lechuga y tomate. Servido con ensalada orgánica

VEGETARIAN WRAP

Wheat tortilla with cream cheese, marinated pepper, eggplant sauce, lettuce and tomato. Served with organic salad

WRAP DE POLLO

\$ 5,50

Tortilla de trigo enrollada con pollo, queso crema, aguacate, lechuga y tomate. Servido con ensalada orgánica

CHICKEN WRAP

Wheat tortilla with chicken, cream cheese, avocado, lettuce and tomato. Served with organic salad



CREPES

CREPE DE JAMÓN

Relleno de jamón, salsa bechamel y queso. Servido con ensalada orgánica

\$ 6,00

HAM CREPE

Stuffed with ham, béchamel sauce and cheese. Served with organic salad

CREPE DE CHAMPIÑONES

Relleno de champiñones, salsa bechamel y queso. Servido con ensalada orgánica

\$ 7,50

MUSHROOM CREPE

Stuffed with mushrooms, béchamel sauce and cheese. Served with organic salad

CREPE DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES

Relleno de jamón, champiñones, salsa bechamel y queso. Servido con ensalada orgánica

\$ 7,50

HAM AND MUSHROOM CREPE

Stuffed with ham, mushrooms, béchamel, sauce and cheese. Served with organic salad

CREPE DE POLLO

Relleno de pollo, salsa bechamel y queso. Servido con ensalada orgánica

\$ 6,60

CHICKEN CREPE

Stuffed with chicken, béchamel sauce and cheese. Served with organic salad

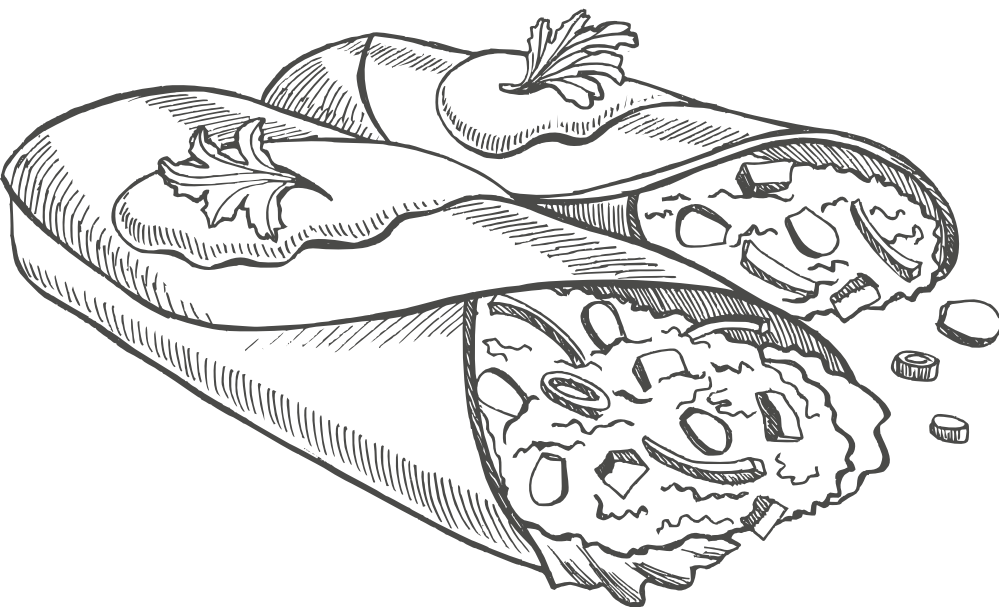
CREPE DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Relleno de pollo, champiñones, salsa bechamel y queso. Servido con ensalada orgánica

\$ 7,90

CHICKEN AND MUSHROOM CREPE

Stuffed with chicken, mushrooms, béchamel sauce and cheese. Served with organic salad



ENSALADAS

SALADS

LA VEGETARIANA

\$ 4,70

Lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, queso y vinagreta.
Servida con pan baguette

THE VEGETARIAN

Lettuce, tomato, carrot, onion, cheese and vinaigrette.
Served with baguette bread

LA CROCANTE

\$ 6,00

Lechuga, apio, perejil, maní, pepas de sambo, ajonjolí y
vinagreta. Servida con pan baguette

THE CRUNCHY

Lettuce, celery, parsley, peanuts, pumpkin seeds, sesame
seeds and vinaigrette. Served with baguette bread

LA GRIEGA

\$ 6,00

Lechuga, tomate, queso fresco, pimiento marinado, pepino,
aceitunas negras y vinagreta. Servida con pan baguette

THE GREEK

Lettuce, tomato, fresh cheese, marinated pepper, cucumber,
black olives and vinaigrette. Served with baguette bread

LA CAMPESTRE

\$ 5,90

Lechuga, tomate, pollo a la plancha, queso fresco y
vinagreta. Servida con pan baguette

THE PICNIC

Lettuce, tomato, grilled chicken, fresh cheese and vinaigrette.
Served with baguette bread

LA CIGALE

\$ 7,00

Lechuga, tomate, pepino, pimiento, huevo duro, atún y
vinagreta. Servida con pan baguette

THE CIGALE

Lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, hard-boiled egg,
tuna and vinaigrette. Served with baguette bread

LA RÚSTICA

\$ 6,00

Lechuga, rúcula, tomate, aguacate, tocino crujiente y
vinagreta. Servida con pan baguette

COUNTRY SALAD

Lettuce, rocket salad, tomato, avocado, crispy bacon and
vinaigrette. Served with baguette bread



SOPAS

SOUPS

CREMA DE VEGETALES

Brócoli, espinaca, coliflor y zanahoria. Servida con pan de ajo

\$ 3,50

CREAM OF VEGETABLE SOUP

Broccoli, spinach, cauliflower, carrot soup. Served with garlic bread

CREMA DE CHAMPIÑONES

Crema de champiñones casera. Servida con pan de ajo

\$ 5,90

CREAM OF MUSHROOM SOUP

Homemade mushroom cream soup. Served with garlic bread

SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla a la francesa.

Servida con pan gratinado con queso

\$ 4,00

FRENCH ONION SOUP

French onion soup.

Served with gratinated cheese bread



PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

PASTAS SPAGHETTI

CON RATATOUILLE

Espaguetis con salsa de vegetales mediterráneos salteados

\$ 6,90

RATATOUILLE

Spaghetti with sautéed Mediterranean vegetable sauce

EN SALSA DE TOMATE

Espaguetis con salsa de tomate casera y hierbas provenzales

\$ 5,40

TOMATO SAUCE

Spaghetti with homemade tomato sauce with herbs de provence

EN SALSA DE ESPINACA

Espaguetis con salsa de espinaca, cebolla y crema de leche

\$ 5,60

SPINACH SAUCE

Spaghetti with spinach sauce, onion and cream

AL PESTO PROVENZAL

Espaguetis con salsa de albahaca, tomate, ajo y aceite de oliva

\$ 6,50

PROVENÇAL PESTO

Spaghetti with basil sauce, tomato, garlic and olive oil

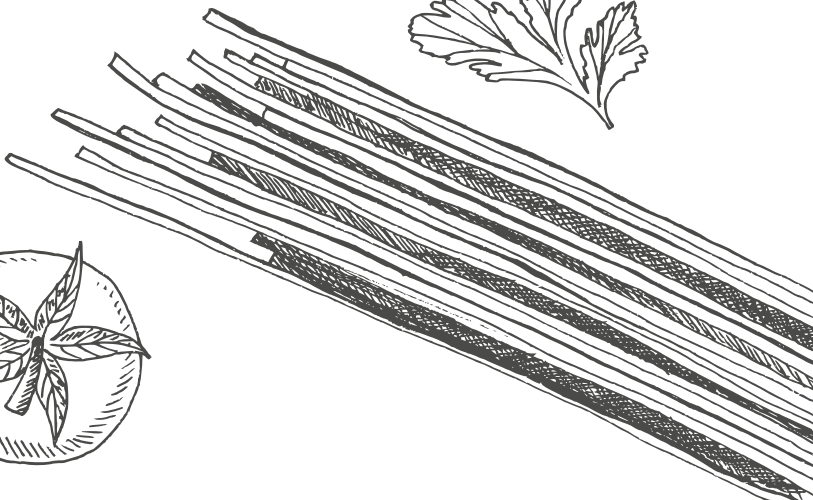
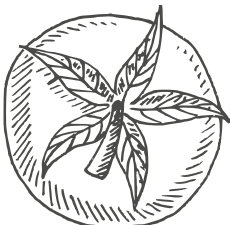
EN SALSA BOLOÑESA

Espaguetis con salsa de tomate casera y carne molida

\$ 6,75

BOLOGNAISE

Spaghetti with homemade tomato sauce and ground beef



PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

CARNES

BEEF

LOMO FINO EN SALSA DE HONGOS

\$ 14,00

Lomo fino de res y salsa de hongos. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

BEEF IN MUSHROOM SAUCE

Thin sirloin and mushroom sauce. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

LOMO FINO EN SALSA DE PIMIENTA

\$ 14,00

Lomo fino de res y salsa de pimienta. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

BEEF IN PEPPER SAUCE

Thin sirloin and pepper sauce. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice



PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

POLLO CHICKEN

CORDON BLEU

\$ 9,00

Pechuga de pollo apanado y relleno con jamón y queso mozzarella. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

CORDON BLEU

Chicken breast stuffed with ham and mozzarella cheese. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

POLLO AL LIMÓN

\$ 8,00

Pechuga de pollo con salsa de limón. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE

Chicken breast with lemon sauce. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

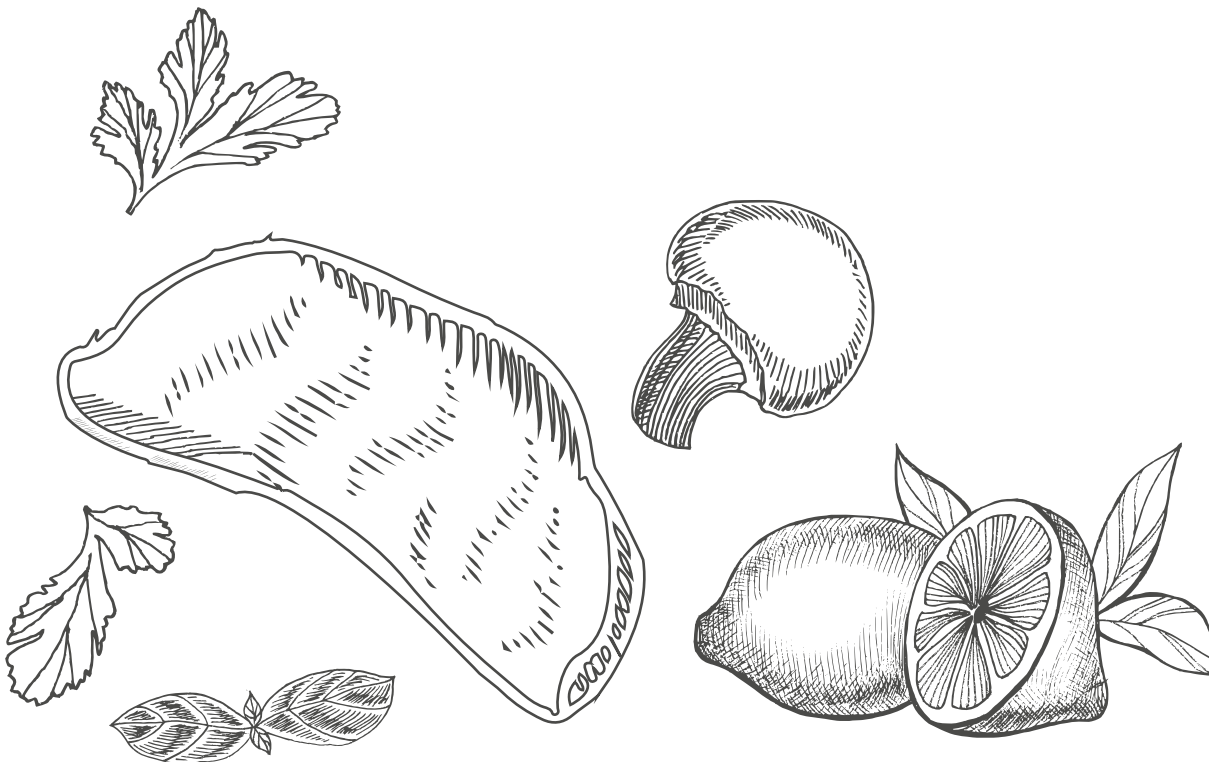
POLLO CON MOSTAZA Y MIEL

\$ 8,50

Pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz.

CHICKEN WITH HONEY MUSTARD

Chicken breast with honey mustard sauce. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice



PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

PESCADO FISH

PESCADO AL AJILLO

\$ 12,25

Filete de pescado blanco con crema de leche, ajo, ají y perejil. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

FISH WITH GARLIC SAUCE

White fish fillet with cream, garlic, chili peppers and parsley.
Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

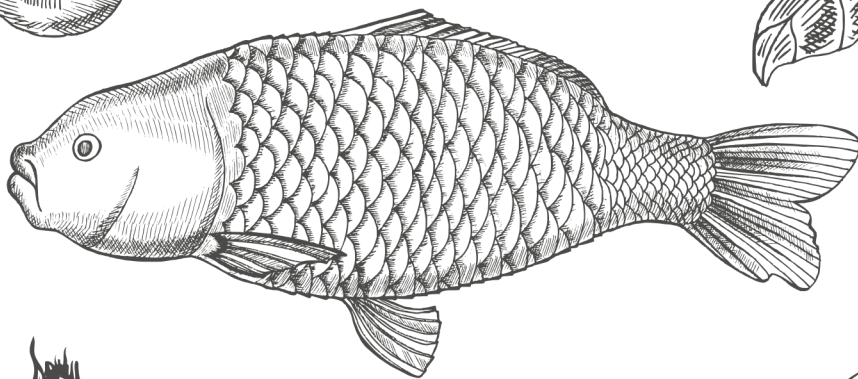
PESCADO A LA PROVENZAL

\$ 12,50

Filete de pescado blanco con pimiento, cebolla, albahaca y aceitunas. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

PROVENÇALE FISH

White fish fillet with pepper, onion, basil and olives. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice



PLATOS FUERTES

MAIN COURSE

MARISCOS

SEA FOOD

CALAMARES AL AJILLO

\$ 13,00

Calamares salteados en crema de leche, ajo, ají y perejil. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

SQUID IN GARLIC SAUCE

Squid sautéed in cream, garlic, chili peppers and parsley. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

CALAMARES A LA AMERICANA

\$ 13,00

Calamares salteados con salsa de tomate casera y flambeado al coñac. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

AMERICAN SQUID

Squid sautéed in homemade tomato sauce and flambéed with cognac. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

CAMARONES AL AJILLO

\$ 12,50

Camarones salteados en crema de leche, ajo, ají y perejil. Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

SHRIMP IN GARLIC SAUCE

Shrimps sautéed in cream, garlic, chili peppers and parsley. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice

CAMARONES AL PASTIS

\$ 13,00

Camarones salteados y flambeados con licor anisado "Pastis". Servido con ensalada y papas fritas, papas gratinadas o arroz

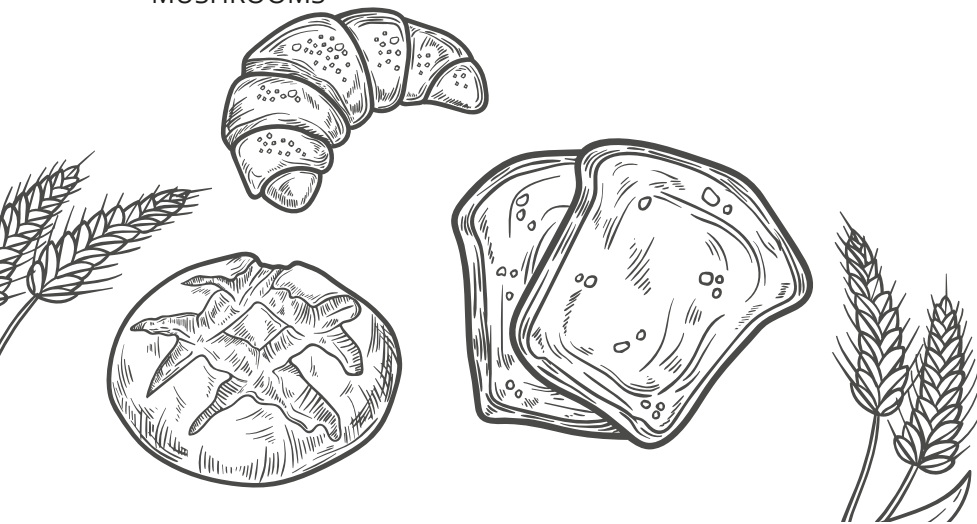
PASTIS SHRIMPS

Shrimps sautéed and flambéed with Pastis aniseed liquor. Served with salad and fries, gratin potatoes or rice



EXTRAS

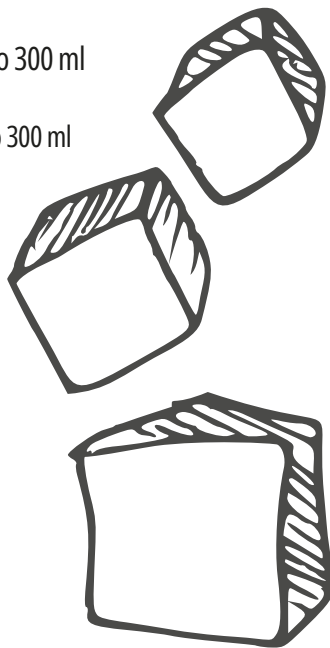
DOS RODAJAS DE PAN CON MERMELADA Y MANTEQUILLA TWO SLICES OF BREAD WITH JAM AND BUTTER	\$ 1,90
TOSTADA DE QUESO TOASTED CHEESE SANDWICH	\$2,25
TOSTADA DE JAMÓN CON QUESO TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH	\$2,50
PORCIÓN DE FRUTAS PORTION OF FRUIT	\$2,25
PORCIÓN DE HELADO PORTION OF ICE CREAM	\$1,75
PORCIÓN DE TOCINO PORTION OF BACON	\$2,00
PORCIÓN DE ARROZ PORTION OF RICE	\$1,75
PORCIÓN DE PAPAS GRATINADAS PORTION OF AL GRATIN POTATOES	\$2,00
1/2 PORCIÓN DE PAPAS SALTEADAS HALF PORTION OF FRIES	\$2,00
POLLO CHICKEN	\$2,50
CANASTA DE PAN BASKET OF BREAD	\$1,50
PAN CON AJO GARLIC BREAD	\$2,00
GUACAMOLE	\$2,50
SALSA PICANTE SPICY SAUCE	\$2,25
SALSA CASERA HOMEMADE SAUCE	\$2,25
CHAMPIÑONES MUSHROOMS	\$3,25



BEBIDAS FRÍAS

COOL DRINKS

TÉ HELADO DE LIMÓN CASERO HOMEMADE LEMON ICED TEA	\$ 1,50
TÉ HELADO DE MENTA CASERO HOMEMADE MINT ICED TEA	\$ 1,50
LIMONADA IMPERIAL IMPERIAL LEMONADE	\$ 1,75
LIMONADA CASERA HOMEMADE LEMONADE	\$ 1,50
LIMONADA CON HIERBA BUENA SPEARMINT LEMONADE	\$ 1,60
LIMONADA CON JENGIBRE GINGER LEMONADE	\$ 1,80
JUGO DE NARANJA ORANGE JUICE	\$ 2,40
JUGO NATURAL Mora, maracuyá, naranjilla, piña, tomate de árbol y papaya NATURAL JUICE Andean blackberry, passion fruit, naranjilla, pineapple, tree tomato and papaya	\$ 1,80
JUGO NATURAL MIXTO 2 o 3 frutas MIXED NATURAL JUICE 2 or 3 fruits	\$ 2,70
BATIDO DE LECHE Mora, naranjilla, tomate de árbol, papaya, guineo MILKSHAKE Andean blackberry, naranjilla, tree tomato, papaya, banana	\$ 2,60
YOGURT CON FRUTA YOGURT WITH FRUIT	\$ 3,75
GASEOSAS Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero 300 ml SODA Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero 300 ml	\$ 1,80
AGUA SIN GAS Botella de 300 ml STILL WATER Bottle of 300 ml	\$ 1,00
AGUA CON GAS Botella de 300 ml SPARKLING WATER Bottle of 300 ml	\$ 1,40



CERVEZAS

BEER

CLUB VERDE

- 550 ml
- 330 ml

\$ 3,75
\$ 3,25

PILSENER

- 600 ml
- 330 ml

\$ 3,30
\$ 2,75

PILSENER LIGHT

- 550 ml

\$ 3,50

CORONA

- 335 ml

\$ 5,25

CERVEZAS ARTESANALES

ARTISAN BEER

GOLDEN PRAGUE

- BLACK LAGER
- BLACKBERRY PORTER
- RUBIA TRADICIONAL

- IPA

- 300 ml - barril
- 500 ml - barril

\$ 3,90
\$ 5,50

LATITUD CERO

- Concordia 330 ml
- Apachita 330 ml
- Reventador 330 ml
- Sierra Negra 330 ml
- Antisana 330 ml

\$ 5,75

LA PAZ

- Zorritos 330 ml
- Torete 330 ml

\$ 5,25
\$ 5,50

PAULANER

- 500 ml

\$ 8,00

CONVIERTE TU CERVEZA EN UNA MICHELADA

MAKE YOUR BEER A MICHELADA



VINOS

WINE

VINO HERVIDO

Vino tinto, jugo de naranja, especias

- Copa
- Jarra

\$ 3,90
\$ 14,50

MULLED WINE

Red wine, orange juice, spices

- Glass
- Carafe

VINO DE LA CASA

Cabernet Sauvignon o Merlot

- Copa
- Jarra
- Media jarra

\$ 3,60
\$ 16,00
\$ 8,50

HOUSE WINE

Cabernet Sauvignon or Merlot

- Glass
- Carafe
- Half carafe

VINO TINTO

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Malbec
- Carmenere

RED WINE

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Malbec
- Carmenere

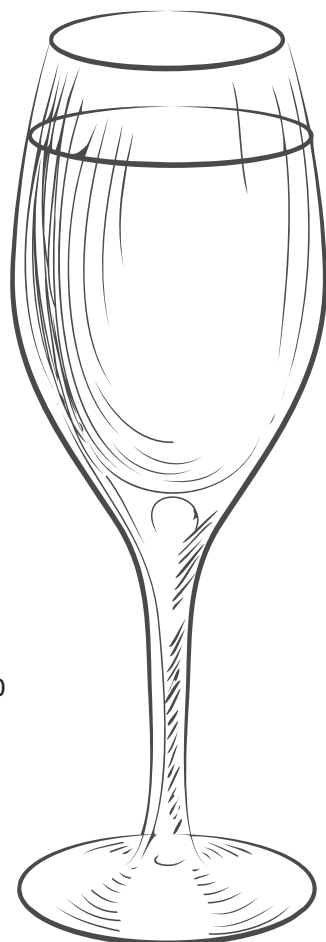
VINO BLANCO

- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Rose
- Espumante

WHITE WINE

- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Rose
- Sparkling Wine

Consulta el precio de nuestras botellas de vino



BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

INFUSIÓN Manzanilla, Menta, Cedrón, Toronjil HERBAL TEA Chamomile, Mint, Lemon Verbena, Lemon Balm	\$ 1,30
HORCHATA Mezcla de plantas medicinales HORCHATA Mixed medicinal plant tea	\$ 1,50
TÉ DE GUAYUSA AMAZONIAN GUAYUSA TEA	\$ 1,50
TÉ NEGRO O VERDE BLACK OR GREEN TEA	\$ 1,30
CAFÉ ORGÁNICO ORGANIC COFFEE	\$ 1,25
CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	\$ 1,50
CAFÉ CON AMARETTO COFFEE WITH AMARETTO	\$ 2,50
CAFÉ CON LICOR DE CAFÉ COFFEE WITH COFFEE LIQUOR	\$ 2,50
ESPRESSO	\$ 1,50
CAPPUCCINO	\$ 2,50
MOCACCINO	\$ 2,50
CHOCOLATE HOT CHOCOLATE	\$ 2,25
CHOCOLATE ORGÁNICO ORGANIC HOT CHOCOLATE	\$ 2,75



POSTRES

DESSERTS

- CREPE DE FRUTA** \$ 3,25
Relleno con mermelada y acompañado de frutas
FRUIT CREPE
Crepe with jam accompanied by fruit
- CREPE DE DULCE DE LECHE** \$ 3,25
Relleno con dulce de leche
MILK CARAMEL CREPE
Crepe with milk caramel spread
- CREPE DE CHOCOLATE** \$ 3,25
Relleno con chocolate caliente y acompañado de frutas
CHOCOLATE CREPE
Crepe with warm chocolate filling accompanied by fruit
- CREPE DE NUTELLA** \$ 4,50
Relleno con Nutella y acompañado de frutas
NUTELLA CREPE
Crepe with Nutella filling accompanied by fruit
- COPA DE HELADO** \$ 3,50
2 bolitas: vainilla, chocolate o limón
SUNDAE
2 scoops of ice cream: vanilla, chocolate or lemon
- ENSALADA DE FRUTAS COMPLETA** \$ 5,00
Frutas con granola casera y yogurt
YOGURT PARFAIT FRUIT SALAD
Fruit with homemade granola and yogurt
- ENSALADA DE FRUTAS SIMPLE** \$ 3,80
SIMPLE FRUIT SALAD
- TORTA DE CHOCOLATE** \$ 3,90
CHOCOLATE CAKE
- PIE DE LIMÓN CON MERENGUE** \$ 4,00
LEMON MERINGUE PIE
- CHEESECAKE DE FRUTILLA** \$ 4,25
STRAWBERRY CHEESECAKE

HAPPY HOUR

BEBIDAS
\$ 2,75 c/u

¡Pide tu cóctel sin azúcar!

APROVECHA NUESTRA PROMO
EN BEBIDAS SELECCIONADAS
TODOS LOS DÍAS DE 16H00 A 19H00

CÓCTELES

COCKTAILS

MARTINI CHOCOLATE

Vodka, vermouth, chocolate.

\$ 4,75

CHOCOLATE MARTINI

Vodka, vermouth, chocolate.

VODKA LIMÓN

Vodka, jugo de limón

\$ 3,90

VODKA WITH LEMON JUICE

Vodka, lemon juice

MOSCOW MULE

Vodka, limón, cerveza de jengibre

\$ 8,00

MOSCOW MULE

Vodka, lemon, ginger beer

CAIPIROSKA

Vodka, limón, azúcar

\$ 3,90

CAIPIROSKA

Vodka, lemon, sugar

LAGUNA AZUL

Vodka, curaçao, limón

\$ 4,50

BLUE LAKE

Vodka, curaçao, lemon

BLOODY MARY

Vodka, jugo de tomate, limón, tabasco

\$ 4,75

BLOODY MARY

Vodka, tomato juice, lemon, tabasco

MADRINA

Vodka, amaretto

\$ 4,50

GODMOTHER

Vodka, amaretto

RUSSO NEGRO

Vodka, licor de café

\$ 4,50

BLACK RUSSIAN

Vodka, coffee liqueur

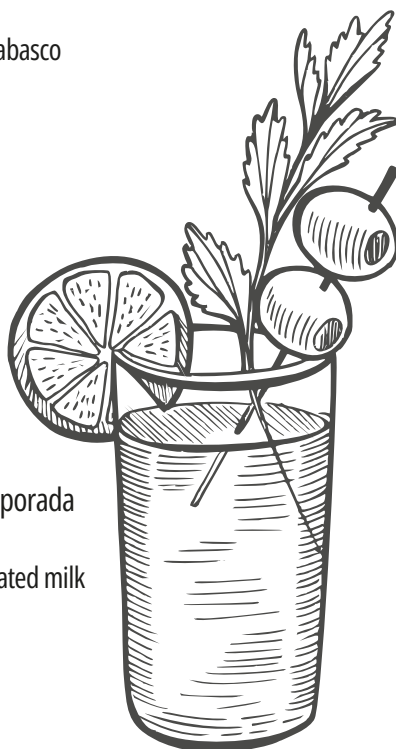
RUSSO BLANCO

Vodka, licor de café, leche evaporada

\$ 4,80

WHITE RUSSIAN

Vodka, coffee liqueur, evaporated milk



CÓCTELES

COCKTAILS

SANGRÍA

Vodka, vino, fruta fresca, agua mineral, azúcar

SANGRIA

Vodka, wine, fresh fruit, mineral water, sugar

\$ 6,00

CAIPIRIÑA

Licor de caña, limón, azúcar

CAIPIRINHA

Cane liquor, lemon, sugar

\$ 3,90

MOJITO CIGALE

Ron, hierba buena, limón

LA CIGALE MOJITO

Rum, mint, lemon

\$ 3,90

MOJITO MARACUYÁ

Ron, hierba buena, maracuyá

PASSION FRUIT MOJITO

Rum, mint, passion fruit

\$ 4,25

MOJITO FRESA

Ron, hierba buena, fresa

STRAWBERRY MOJITO

Rum, mint, strawberry

\$ 4,25

CUBA LIBRE

Ron, coca cola

CUBA LIBRE

Rum, coca cola

\$ 3,90

DAIQUIRÍ FRUTAS

Ron, jugo de fruta de temporada

FRUIT DAIQUIRI

Rum, seasonal fruit juice

\$ 5,00

DAIQUIRÍ LIMÓN

Ron, jugo de limón

LEMON DAIQUIRI

Rum, lemon juice

\$ 4,50



CÓCTELES

COCKTAILS

PIÑA COLADA \$ 5,25
Ron, piña, leche evaporada, esencia de coco

PIÑA COLADA
Rum, pineapple, evaporated milk, coconut essence

MARTINI BLANCO \$ 5,50
Gin, vermouth, aceituna

WHITE MARTINI
Gin, vermouth, olive

GIN TONIC \$ 4,75
Gin, agua tónica, limón

GIN TONIC
Gin, tonic water, lemon

JUANITO ROSADO \$ 5,50
Gin, limón, granadina

PINK JUANITO
Gin, lemon, grenadine

MACHU PICCHU \$ 7,00
Pisco, granadina, jugo de naranja natural, licor de menta

MACHU PICCHU
Pisco, grenadine, natural orange juice, mint liqueur

MARGARITA \$ 6,00
Tequila, triple sec, limón

MARGARITA
Tequila, triple sec, lemon

BLUE MARGARITA \$ 6,00
Tequila, curaçao, limón

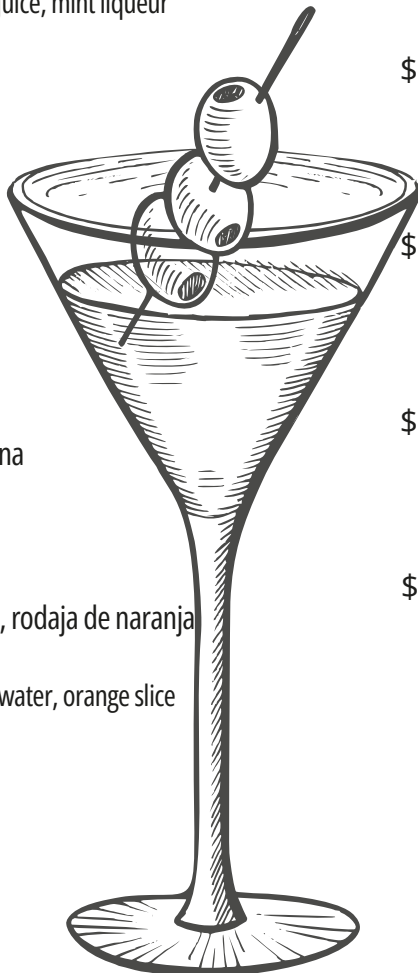
BLUE MARGARITA
Tequila, curaçao, lemon

TEQUILA SUNRISE \$ 6,50
Tequila, jugo de naranja, granadina

TEQUILA SUNRISE
Tequila, orange juice, grenadine

SPRITZ \$ 9,90
Aperol, espumante, agua con gas, rodaja de naranja

SPRITZ
Aperol, sparkling wine, sparkling water, orange slice



CÓCTELES

COCKTAILS

CUCARACHA

Tequila y licor de café

CUCARACHA

Tequila and coffee liqueur

\$ 6,00

AMARETTO SOUR

Amaretto, jugo de naranja

SOUR AMARETTO

Amaretto, orange juice

\$ 3,90

PISCO SOUR

Pisco, clara de huevo, limón, azúcar

PISCO SOUR

Pisco, egg white, lime, sugar

\$ 7,00

LONG ISLAND ICED TEA

Tequila, vodka, gin, ron, triple sec, coca cola, limón

LONG ISLAND ICED TEA

Tequila, vodka, gin, rum, triple sec, cola cola, lime

\$ 9,00

PADRINO

Whisky, amaretto

GODFATHER

Whiskey, amaretto

\$ 7,00

CANELAZO

Aguardiente, naranjilla, maracuyá, canela

Copa

Jarra

CANELAZO

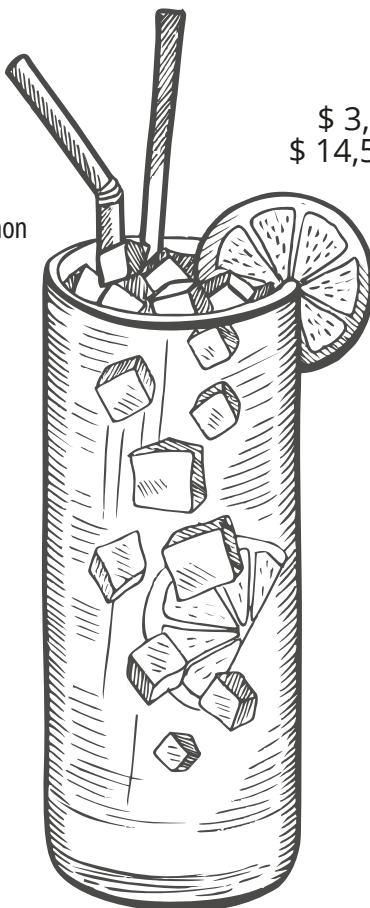
Aguardiente, naranjilla, passion fruit, cinnamon

Glass

Carafe

\$ 3,90

\$ 14,50



LICORES

SPIRITS

	Copa	Botella
GIN		
BEEFEATER	\$ 7,50	\$ 60,00
BOMBAY	\$ 9,00	\$ 70,00
TANQUERAY	\$ 8,50	\$ 70,00
LARIOS ROSÉ	\$ 5,50	\$ 45,00
TEQUILA		
JOSÉ CUERVO ESPECIAL PLATA	\$ 15,00	\$ 110,00
JOSÉ CUERVO ESPECIAL ORO	\$ 15,00	\$ 110,00
EL CHARRO	\$ 6,50	\$ 50,00
EL JIMADOR	\$ 15,00	\$ 115,00
EL JIMADOR REPOSADO	\$ 16,00	\$ 120,00
TEQUILA DE LA CASA / HOUSE TEQUILA	\$ 4,50	\$ 40,00
RON		
BACARDÍ PLATA U ORO	\$ 5,50	\$ 40,00
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 14,00	\$ 90,00
RON ABUELO 7 AÑOS	\$ 5,50	\$ 40,00
RON ABUELO 12 AÑOS	\$ 15,00	\$ 100,00
VODKA		
SMIRNOFF	\$ 5,00	\$ 40,00
ABSOLUT	\$ 8,00	\$ 70,00
WHISKY		
JOHNNY WALKER RED LABEL	\$ 8,00	\$ 65,00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	\$ 15,00	\$ 120,00
JACK DANIEL'S	\$ 18,00	\$ 150,00
BALLANTINES	\$ 6,50	\$ 50,00
OLD PARR	\$ 14,00	\$ 120,00
SOMETHING SPECIAL	\$ 7,00	\$ 55,00
CHIVAS	\$ 16,00	\$ 130,00
WHISKY DE LA CASA / HOUSE WHISKY	\$ 5,50	\$ 40,00

BAJATIVOS

DIGESTIFS

LIMONCELLO	\$ 5,50
COÑAC	\$ 8,00
BAILEYS	\$ 5,50
SAMBUCA	\$ 6,00
LICOR DE CANNABIS	\$ 5,50
CHICHA DE JORA	\$ 5,50
JÄGERMEISTER	\$ 7,50



*¡Empieza
bien
tu día!*



**Desayúna
8 AM**

6 TIPOS DE DESAYUNOS A ELEGIR
TODOS LOS DÍAS

ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CRÉDITO
WE ACCEPT ALL MAJOR CREDIT CARDS

NO COBRAMOS CUENTAS SEPARADAS
SPLIT PAYMENTS ARE NOT ACCEPTED



WIFI:
PASS: cigale4102

HORARIOS DE ATENCIÓN:
TODOS LOS DÍAS DE 8H00 A 24H00
EVERY DAY FROM 8:00 AM – 12:00 AM

**Cuida tus pertenencias, no somos
responsables por pérdidas o robos**
Please take care of your belongings. We are
not responsible for any loss of theft



Dir.: Honorato Vásquez 7-80 y Luis
Cordero Cuenca – Ecuador
WhatsApp: +593 99 412 2692
www.lacigale.ec
[@lacigale.ec](https://www.instagram.com/lacigale.ec)

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
¡GRACIAS POR TU PROPINA!

PRICES INCLUDE TAXES
TIPS ARE APPRECIATED. THANK YOU