



RESTAURANTE NINE

BIENVENIDOS

WELCOME

MENÚ



Bienvenidos a N' CIELO Adventure Lodge

RESTAURANTE NINE/ NINE RESTAURANT

Ubicado a 3500 m de altura, en la cima del Chocó Andino de Pichincha, territorio conocido por su gran diversidad biológica y cultural, nuestro restaurante combina naturaleza, sabores y alimento para el alma, ofreciendo a nuestros visitantes una experiencia inolvidable para todos los sentidos.

Restaurante Nine recibe su nombre como homenaje al sector rural de Nono, que en italiano significa noveno, denominado así por sus fundadores eclesiásticos, ya que, fue el noveno poblado constituido en la zona.

Los invitamos a disfrutar de nuestra carta, con una propuesta gastronómica de altura, para llenar de energía un día repleto de aventuras. Si tienes restricción alimentaria avisa a nuestros meseros.

Located 3,500 meters above sea level, at the summit of the Chocó Andino de Pichincha—a region renowned for its incredible biological and cultural diversity—our restaurant blends nature, flavors, and nourishment for the soul, offering visitors an unforgettable experience for all the senses.

Restaurant Nine takes its name as a tribute to the rural area of Nono, which means "ninth" in Italian. The name was given by its ecclesiastical founders, as it was the ninth settlement established in the region.

We invite you to enjoy our menu, a high-altitude gastronomic experience designed to energize your day filled with adventures. If you have dietary restrictions, please inform our servers.

DESAYUNOS

BREAKFAST



Empieza tu día con el sabor perfecto en cada bocado
(Start your day with the perfect flavor in every bite)



Desayuno N’Cielo **\$18.99**

N’Cielo’s Breackfast

Bagel de salmón con queso crema, alcaparras, huevos al gusto, porción de fruta, bebida caliente y jugo de temporada.
Salmon bagle with creame cheese, capers, portion of eggs, portion of fruit, hot beverage and seasonal fruit juice.

Desayuno Americano **\$16.99**

American Breackfast

Cesta de pan, mantequilla, mermelada, huevos al gusto, porción de fruta, bebida caliente y jugo de temporada.
Bread basket, butter, jam, portion of eggs, portion of fruit, hot beverage and seasonal fruit juice.

Desayuno Continental **\$12.99**

Continental Breackfast

Cesta de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta, bebida caliente y jugo de temporada.
Bread basket, butter, jam, portion of fruit, hot beverage and seasonal fruit juice.

Desayuno Tigrillo **\$16.99**

Tigrillo Breackfast

Majado de verde con queso, huevos al gusto, porción de fruta, bebida caliente y jugo.
Mashed green plantain with cheese, portion of eggs, portion of fruit, hot beverage and seasonal fruit juice.

Tostadas Francesas **\$9.99**

French Toast

Panqueques y miel **\$9.99**

Pancake & sirup

Tigrillo con café **\$9.99**

Tigrillo with coffe

Extras **\$3.99**



- Porción de tocino (Bacon)
- Porción de salchicha (Sausage)
- Jamón (Ham)
- Queso (Cheese)
- Vegetales Salteados (Sautéed vegetables)

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

ENTRADAS

STARTERS



Prepara tu paladar con estas opciones deliciosas
(Prepare your palate with these delicious options)



Ceviche de camarón

\$14.99

Shrimp Ceviche

Camarones frescos con un toque de tomate, limón y cilantro, acompañados de los más Ecuatorianos chifles y tostado.

Fresh shrimp with a touch of tomato, lime, and cilantro, Ecuadorian chifles and toasted corn.

Trilogía de Empanadas

\$9.99

Empanada Trilogy

Morocho, verde y pollo desmenuzado, acompañadas con ají casero.

Morocho (white corn flour), green plantain and chicken empanadas, with homemade chili sauce)

Matambre

\$12.99

Cerdo al grill, acompañado de mote, encurtido y aguate.

Grilled pork flank steak, with hominy, fresh salad and avocado.

Picada Andina

\$12.99

Andean Snack

Un mix de habas, choclo con trozos de chicharrón y papa chaucha, acompañado de salsa de queso criollo, salsa de ají, maíz tostado, encurtido y aguacate.

A mix of broad beans, corn with pieces of pork cracklings, and native Andean potatoes, served with a traditional cheese sauce, chili sauce, toasted corn, pickled vegetables, and avocado.

Tartar de Salmón

\$14.99

Salmon Tartar

Fino salmón fresco picado, macerado con un toque de limón, aceite de ajonjolí y especias, servido con tostadas y aguacate.

Finely chopped fresh salmon, marinated with a touch of lemon, sesame oil and spices, served with toast and avocado.



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

SOPAS

SOUPS



Disfruta en cada cucharada, la tradición Ecuatoriana hecha sopa
(Enjoy in each spoonful, the Ecuadorian tradition made into soup)



Locro de Papas **\$9.99**

Potato Soup

Emblemática sopa espesa a base de papas, servida con queso fresco y aguacate.

Traditional potato soup with cheese and avocado.

Crema de Verduras **\$11.99**

Vegetable Cream

Delicada sopa casera de vegetales con nuestro toque secreto, acompañada con tostadas de pan.

Homemade vegetable soup with our secret touch, served with toasted bread.

Consomé al Jerez **\$9.99**

Jerez Consome

Clásico consomé de pollo con un toque fino de Jerez, acompañado de pan hecho en casa.

Classic chicken consommé with a fine touch of Jerez, accompanied by homemade bread.

PASTAS

Pastas artesanales hechas en casa
(Handmade pasta house style)



Ravioles de Carne **\$14.99**

Beef Ravioli

Raviolis frescos rellenos de carne de res, complementados con salsa Pomodoro, albahaca y queso parmesano.

Ravioli beef stuffed, with Pomodoro sauce, basil and parmesan cheese.

Ravioles Veganos **\$14.99**

Vegan Ravioli

Cuidadosamente preparados con vegetales frescos y proteína de soya, acompañados con salsa Pomodoro y albahaca.

Carefully prepared with fresh vegetables and soy protein, Pomodoro sauce and basil.

Espagueti Carbonara **\$14.99**

Spaghetti Canara

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISH



Descubre una experiencia culinaria única llena de sabores auténticos
(Discover a unique culinary experience with authentic flavor)

Lomo Fino de Res

\$23,99

Beef Tenderlón

Corte jugoso sazonado con hierbas frescas y cocinado en el punto de su preferencia.

Tasty steak with fresh herbs, cooked in the term of your preference.

Al horno, plancha o parrilla (Baked, grilled or broiled)

Términos de cocción (Cooking terms)



Blue
Blue



Rojo Ingles
Medium Rare



Termino medio
Medium



Tres cuartos
Medium well



Bien cocido
Well done

Salmón

\$22.99

Salmon Loin

Corte de salmón con una textura crujiente y un toque de mantequilla.

Salmon loin in crunchy texture and butter.

Recomendamos informar el término de cocción de su preferencia

(We recommended to tell us the cooking term of your preference)



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISH



Descubre una experiencia culinaria única llena de sabores auténticos
(Discover a unique culinary experience with authentic flavor)



Paiche Amazonico **\$22,99**

Amazonian Paiche

Pesca blanca ecuatoriana de agua dulce preparada al horno con finas hierbas, mantequilla y un toque de vino blanco.
Ecuadorian freshwater whitefish prepared in the oven with fine herbs, butter and a touch of white wine.



Filete de Pollo **\$16,99**

Chicken Fillet

Tierno filete de pechuga de pollo, preparado a la plancha o parrilla, con salsa chimichurri.
Chicken breast fillet, grilled or broiled, with chimichurri sauce.

Acompaña tu plato eligiendo 2 de tus
guarniciones favoritas
(Choose 2 of your favorite garnishes)

Puré de papas

Mashed Potatoes

Yucas con salsa de mani o queso

Cassava with peanut or cheese sauce

Vegetales Salteados en mantequilla

Butter- Sautéed vegetables

Papas Fritas

French Fries

Yucas Fritas

Fries Cassava

Ensalada

Fresca

Fresh Ensalada

Guarnición extra **\$4.99**

Extra garnish

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

MENÚ PARA NIÑOS

KIDS MENU



Exclusivos para los más pequeños
(Exclusive for the little ones)

Hamburguesa Junior

\$11,99

Junior Burger

A elección con o sin queso y papas fritas.
Election with or without cheese and french fries .

Espagueti

\$11,99

Spaghetti

Poción de espagueti con salsa de carne.
Porcion of spaghetti with meat sauce.

Nuggets de pollo

\$11,99

Chicken nuggets

Nuggets de pollo y papas fritas.
Chicken nuggets with french fries.



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

POSTRES

DESSERT



Dulzura que deleita tu alma
(Sweetness that delights your soul)

Brownie con helado

\$7,99

Brownie with ice cream

Brownie de chocolate semi amargo con almendras, acompañado de helado de vainilla coulis de frutos rojos.

Semi-sweet chocolate brownie with almonds, accompanied by vanilla ice cream and red fruit coulis.

Tarta de Manzana

\$7,99

Apple Pie

Tartaleta de maza quebrada rellena de crema pastelera y manzana perfumada con canela, acompañada de helado de vainilla.

Shortcrust pastry tart filled with custard and cinnamon-scented apple, served with vanilla ice cream.

Cheesecake N`Cielo

\$8,99

N`Cielo Cheesecake

Cheesecake con té verde, caramelo crujiente y salsa de maracuyá.

Green tea cheesecake, crispy caramel, and passion fruit sauce.



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

BEBIDAS FRIAS

COLD BEVERAGES



- Agua con o sin gas (Sparkling or still water)
- Coca-Cola regular
- Coca-Cola sin azúcar (Sugar free coke)
- Fuze tea (Ice tea)
- Sprite \$2,99

-
- Jugo de frutas naturales (Fresh fruit juice)
 - Jugo de naranja (Orange juice) \$2,99
-



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

DRINKS

- Cerveza nacional \$3,99
- National beer
- Copa de vino \$6,99
- Wine glass
*A elección de blanco o tinto.
Election of white o red.*
- Copa de Sangría \$8,99
- Glass of Sangria

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES



Té e infusiones **\$1,99**

Tea and infusions

Café expreso **\$1,99**

Espresso

Café Americano **\$2,99**

American

Capuccino **\$3,99**

Café con leche **\$3,99**

Latte

Café expreso doble **\$3,99**

Double espresso

Affogato **\$4,99**

Ice cream with coffe



COCKTAILS CALIENTES

HOT COCKTAILS

Canelazo shot **\$3,99**

Hot ecuadorian drink made with cane liquor, cinnamon and marmalade orange juice.

Canelazo mug **\$8,99**

The same as shot canelazo but bigger.

Mug de vino hervido **\$8,99**

Mug of boiled wine

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS