

DESDE 1952



SALÓN

**TRES ESTRELLAS**

*Fernando Ríos Torres*

*Carta*





# Entradas

HABAS CON QUESO 6,75

MOTE PILLO 4,75

MOTE SUCIO 4,75

LLAPINGACHOS (1,25c/u) 5,00  
*Porción de 4 unidades  
acompañado con encebollado.*

MATA HAMBRE 6,50  
*Sanduche de la casa de carne de cerdo  
con huevo frito y papas fritas.*

PICANTE DE CHANCHO 10,50



ENSALADA PEQUEÑA 4,50

ENSALADA GRANDE 7,25

LOCRO DE PAPAS 5,50

CALDO DE GALLINA 7,50

CALDO DE HUEVO 5,50

MOTE PATA 8,00

PAPAS CON CUERO 6,50



\*Precios incluyen IVA



# Cuy



**DELICIOSO CUY ASADO CON PAPAS, MOTE, 27,50**  
**HUEVO DURO Y DOS SALSAS DE AJÍ.**  
*La preparación toma 1 hora, por favor anticipa tu pedido.*

*\*Precios incluyen IVA*





# Platos Fuertes



## SECO DE POLLO

*Presa de pollo al jugo servido con arroz y ensalada.*

9,25

## LOMO FINO DE RES

*Lomo de res servido con papas y ensalada.*

14,50

## FILETE DE POLLO

*Pechuga de pollo a la plancha servido con papas y ensalada.*

12,00

## MIX DE CARNES

*Lomo de res, chanco, filete de pollo y chorizo con mote pillo.*

13,00

## PLATO TÍPICO

*Fritada de chanco con 2 llapingachos, mote pillo y encebollado.*

13,00

## CHURRASCO

*Lomo fino de res con salsa de tomate, cebolla y pimienta acompañado de ensalada, papas fritas y huevo frito.*

14,00

## PLATO VEGETARIANO

*2 llapingachos, mote pillo, habas, queso y ensalada.*

9,00



\*Precios incluyen IVA



# Postres



|  |      |
|--|------|
| MOUSE DE MARACUYÁ                      | 4,50 |
| FLAN DE COCO                           | 4,50 |
| MIEL CON QUESO                         | 3,50 |
| HIGOS CON QUESO                        | 4,25 |
| BROWNIE CON HELADO                     | 4,50 |
| HELADO DE LIMÓN CON GALLETA FLORENTINA | 4,00 |

*\*Precios incluyen IVA*





# Bebidas

|                            |      |
|----------------------------|------|
| VASO DE HORCHATA           | 2,30 |
| VASO DE JUGO               | 2,30 |
| VASO DE LIMONADA           | 2,30 |
| JARRA DE JUGO              | 8,75 |
| JARRA DE HORCHATA          | 8,00 |
| JARRA DE LIMONADA          | 8,75 |
| JARRA DE LIMONADA IMPERIAL | 9,25 |
| COLA MEDIANA               | 2,25 |
| COLA GRANDE                | 4,75 |
| AGUA SIN GAS               | 1,75 |
| AGUA CON GAS PEQUEÑA       | 2,25 |
| AGUA CON GAS GRANDE        | 4,00 |
| COLA LIGHT                 | 2,50 |



# Bebidas Calientes

|               |      |
|---------------|------|
| TINTO         | 2,25 |
| EXPRESO       | 2,25 |
| EXPRESO DOBLE | 2,75 |
| CAPUCHINO     | 3,00 |
| TÉ            | 2,00 |



*\*Precios incluyen IVA*



# Licores

*El Alma del Ecuador*

|  |       |
|--|-------|
| CANELAZO                                       | 3,25  |
| JARRA MEDIANA DE CANELAZO                      | 11,00 |
| JARRA GRANDE DE CANELAZO                       | 20,00 |
| JARRA DE VINO HERVIDO                          | 20,00 |
| COPA DE VINO HERVIDO                           | 5,75  |
| COPA DE VINO                                   | 4,75  |
| VINO GATO NEGRO 187ML                          | 10,50 |
| VINO GATO NEGRO 375ML                          | 17,50 |
| VINO TOCORNAL 750ML                            | 30,50 |
| CERVEZA PILSENER (PEQUEÑA)                     | 3,25  |
| CERVEZA PILSENER (GRANDE)                      | 5,25  |
| CERVEZA CLUB (PEQUEÑA)                         | 3,75  |
| CERVEZA CLUB (GRANDE)                          | 5,75  |
| CERVEZA ARTESANAL                              | 4,75  |
| CUBA LIBRE                                     | 7,48  |
| VASO WHISKY (JOHNNIE ROJO)                     | 7,26  |
| BOTELLA JOHNNIE WALKER ROJO                    | 45,00 |
| BOTELLA JOHNNIE WALKER NEGRO                   | 85,00 |
| BOTELLA AGUARDIENTE CRISTAL (375ML)            | 15,00 |
| BOTELLA AGUARDIENTE CRISTAL (750ML)            | 30,00 |
| BOTELLA AGUARDIENTE HERENCIA DEL VALLE (750ML) | 45,00 |

*\*Precios incluyen IVA*





*Salón Tres Estrellas nace en 1952  
de la mano de la familia Toral,  
y ha sido por décadas  
el sitio de encuentro de los cuencanos.*

*En el año 2011 Fernando Ríos se hace cargo del salón,  
convirtiéndolo en un lugar mágico  
con una fusión perfecta entre historia y tradición culinaria,  
avalado con su amplia experiencia de más de 25 años  
en la preparación del cuy asado.*

*La visión de Fernando siempre fué  
destacar nuestra comida típica  
y el buen servicio a nuestros comensales,  
con la calidez de un ambiente familiar,  
haciéndoles sentir como en casa.*