



Casa Gangotena



Quito - Équateur : une expérience gastronomique inoubliable, un service hors-pair, un cadre des plus raffinés

6^{ème} Hôtel du Monde 2014,
Meilleur Hôtel d'Amérique du Sud 2014,
Meilleur Hôtel d'Équateur 2014
Premier Hôtel Romantique
d'Amérique du Sud 2015



Le Casa Gangotena Boutique Hôtel est heureux de vous annoncer la réouverture de son Restaurant. En effet, les travaux d'embellissement dont il a été l'objet viennent de s'achever et ont été confiés au célèbre décorateur d'intérieur, Julio Vinueza.

Le style d'origine de ce bâtiment classé aux monuments historiques est bien entendu préservé. Toutefois et fait nouveau, une atmosphère des plus lumineuses règne dans la salle. Des larges pans de mur et des hauts plafonds revêtus de blanc s'échappent une intense luminosité accrue par la lumière naturelle qu'offrent les hautes fenêtres. Ces dernières s'ouvrent sur la place de San Francisco et sa célèbre église du même nom. Nous sommes ici aux premières loges du centre historique de Quito, la première ville au monde classée au patrimoine Mondial de l'Unesco.

La décoration composée de somptueux rideaux dans les tons verts acidulés et beiges, délicatement agrémentés ici et là de rouge, ainsi que les appliques murales dorées, accentuent la luminosité de la salle d'où émane une atmosphère élégante et feutrée.

Le mobilier fait également peau neuve, à l'instar des tables, plus spacieuses, pour un meilleur confort de nos hôtes.

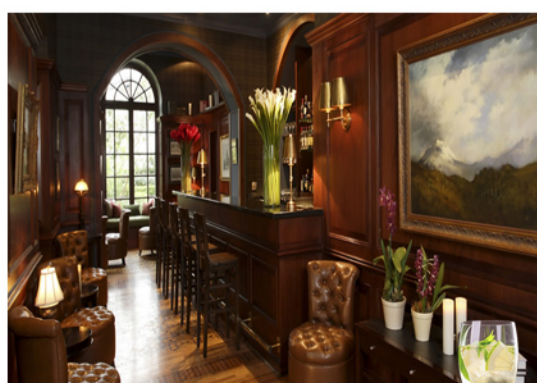
Au programme des nouveautés, **les plaisirs du palais** ne sont pas en reste car en effet la carte du restaurant a également été remaniée. De nouvelles créations pour satisfaire tous les goûts, concoctées par le jeune et talentueux Chef, **Andrés Dávila** et sa brigade. L'idée est de proposer une cuisine équatorienne dotée toutefois d'une signature exclusive, celle du Casa Gangotena. Sur la carte prédominent des spécialités délicates de toutes les régions du pays, lesquelles ont été revisitées afin d'offrir aux invités une expérience gastronomique unique.

Selon le Chef Andrés, "l'essence" de la cuisine du restaurant repose sur 3 éléments : les assaisonnements, les épices et les infusions. En effet chacun des plats proposés utilise au moins une de ces "alchimies" dont le Chef a le secret ce qui lui confère une identité à part entière.

Au programme également, une méticuleuse sélection d'entrées, de salades, de soupes, de plats de résistance et de desserts au fort accent équatorien, mettant ainsi en avant la tradition mais aussi un choix de plats internationaux ou bien encore végétariens ainsi que des menus spécialement pensés pour les plus jeunes.

Les déjeuners sont servis de 12.00 h à 15.00 h (15.30 h les samedis et dimanches) et les dîners de 18.30 h à 22.30 h.

Les petits déjeuners se composent d'un abondant buffet qui offre des jus de fruits frais et variés, un assortiment de pains, des fromages fins, des viandes froides, des yaourts, des céréales, des fruits régionaux, des spécialités équatoriennes en buffet chaud et des œufs à la commande dont notamment de délicieuses omelettes. Pour les clients de l'hôtel, le petit déjeuner est servi à partir de 05.30 h du matin. Pour le public, il est servi de 07.30 h à 10.00 h du matin.



Le bar attenant au Restaurant propose une grande variété de boissons, depuis les cocktails signature jusqu'aux spiritueux les plus fins, les alcools et bières ainsi qu'une large sélection de grands crus de vins issus des meilleures récoltes.

Le Casa Gangotena maintient son traditionnel "Café Quiteño" servi entre 16.00 h et 18.00 h dans l'ambiance feutrée du patio sous la grande verrière.

Le Restaurant du Casa Gangotena peut accueillir 44 convives. Son ambiance élégante et ses mets raffinés, sans omettre son remarquable service, font de ce lieu une adresse exceptionnelle.

