



DUMAS RESTAURANTE

Loja - Ecuador

**SINCE
2014**

Tradición que trasciende, sabores que conquistan

COCKTAILS

Clásicos con estilo

Grand Spritz \$8,00

Grand Marnier, espumante seco, soda, twist de naranja. Un spritz sofisticado con notas cítricas y un toque de coñac francés.

Aperol Spritz \$7,00

Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja. El clásico aperitivo italiano, ligero, burbujeante y refrescante.

Mimosa Royale \$6,00

Jugo de naranja, Grand Marnier, espumante. Brunch en copa, con un toque elegante y frutal.

Sangría Dumas \$6,00

Vino tinto, frutas frescas, brandy, toque cítrico y soda. Receta casera, ideal para compartir.

Copa Andina \$5,00

Vino tinto infusionado con naranjilla, especias andinas y cítricos. Una versión tropical y aromática del clásico vino hervido.

Margarita de Maracuyá \$6,00

Tequila, maracuyá natural, triple seco, lima. Una versión tropical y exótica del clásico mexicano.

Refrescantes y Cítricos

Paloma \$5,00

Tequila, soda de toronja, zumo de lima, sal en el borde. El cóctel más fresco de México.

Moscow Mule \$7,00

Vodka, ginger, lima fresca, hierbabuena. Servido frío en vaso metálico, picante y vibrante.

Carajillo 43 o español \$6,00

Café espresso intenso con un toque de licor Chinchón o licor 43.

Jäger Mule \$7,00

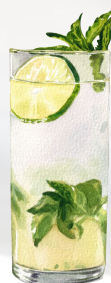
Jägermeister, ginger sirope, lima. Un toque herbal y especiado con final refrescante.

Gin & Tonic Dumas \$7,00

Ginebra premium, tónica artesanal, cítricos y especias. Aromático, equilibrado, con botánicos seleccionados.

Mojito (clásico / mango / fresa / manzana verde / rosas) \$6,00

Ron blanco, hierbabuena, sirope, lima y soda. Un favorito atemporal.



Intensos & de Carácter

Negroni Clásico \$8,00

Gin, Campari, Cinzano Rosso. Amargo, elegante y perfectamente balanceado.

Fernet con Coca \$6,00

Fernet Branca, Coca-Cola, hielo. Un clásico argentino, ideal para digestivo.

Clásicos a las Rocas

Black on the Rocks \$9,75

Johnnie Walker Black Label servido con hielo. Simple, elegante y directo.

Grand Marnier on the Rocks \$9,75

Licor Grand Marnier servido con hielo y piel de naranja.

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

NO-JITO DE FRESA MENTA \$3,00

Nuestra versión sin alcohol del clásico mojito, con fresas frescas y menta para un sabor jugoso, ligero y muy refrescante.

BLUEBERRY MULE \$3,90

Fresco y vibrante, con el dulzor de arándanos y el picor clásico del ginger. Un mule sin alcohol, lleno de personalidad.

BONDI RIP \$3,90

Granizado tropical y refrescante. Piña, maracuyá y coco se combinan en una mezcla ligera y exótica.

GINGER SMITH \$3,50

El picante sutil del jengibre con el frescor del limón, la menta y la manzana verde. Un mocktail sofisticado con carácter.

PIÑA VIRGEN \$3,90

Suave, tropical y cremosa. Todo el sabor de una piña colada... sin alcohol.

BEBIDAS FRÍAS

ICED LATTES \$3,50

Té Chai
Caramelo salado
Vainilla francesa
Avellana
Marshmellow

BATIDOS \$2,90

JUGOS \$2,75

JUMBO \$4,50

Guanábana / Mora
Mango / Frutilla

LIMONADA FRUTOS ROJOS \$2,95

LIMONADA NATURAL \$2,75

LIMONADA DE MENTA \$2,90

BUBBLE TEA DE ARANDANOS \$3,50

BUBBLE TEA MANZANA VERDE \$3,50

TÉ HELADO \$2,75

BEBIDAS CALIENTES

CAPPUCCINO

Clásico \$3,25

Rosas
Vainilla \$4,25
Avellana
Marshmellow

MOCACCINO \$3,50

CHOCOLATE DE LA NONNA \$3,75

CHOCOLATE CON QUESO \$3,90

CAPU DE ALMENDRAS \$3,50

CAFÉ AMERICANO \$2,00

CAFE FILTRADO \$1,75

AROMATICAS \$1,75

ESPRESSO \$2,00

SHAKES \$3,95

Chai Pancake Milkshake

Salted Caramel Hazelnut Shake

Strawberry Marshmallow Milkshake

Banana Split Shake

Shake de maple y coco



DESAYUNOS / CAFETERÍA

TODO EL DÍA
DESDE LAS 9 AM

Todos los desayunos incluyen café o aromática

DESAYUNO DARTAGNAN \$6,50

DARTAGNAN BREAKFAST

Frutas con yogurt y granola / huevos / chorizo / pan de la casa tostado / mermelada, mantequilla, café o aromática.

Fruits with yogurt and granola / eggs / sausage / toasted bread / jam, butter.

DESAYUNO GRINGO \$7,25

GRINGO BREAKFAST

Frutas, huevos, tocino, pancakes con maple, mermelada y mantequilla. café o aromática.

Fruits, eggs, bacon, pancakes with maple syrup, jam and butter.

DESAYUNO SAN PANTO 8,25

SAN PANTO BREAKFAST

Huevos fritos rancheros con pomodoro, cebolla y pimientos salteados, jamón, queso, chorizo, pan tostado, aguacate asado. café o aromática.

Fried huevos rancheros with pomodoro sauce, sautéed onions and peppers, ham, cheese, sausage, toasted bread, avocado, yogurt with granola and fruit.

TIGRILLO \$7,00

Cremoso tigrillo con queso manaba, chicharón y huevo frito.

Creamy tigrillo with traditional cheese and fried egg, served with tender beef stew and a fresh salad.



TORTILLAS DE YUCA \$6,90

Crocantes tortillas de yuca rellenas de queso, ensalada criolla y huevofrito.

Crunchy yuca tortillas filled with cheese, criolla salad, and fried egg.

HUMITAS LOJANAS \$3,50

Deliciosa receta tradicional gratinadas con queso, acompañadas de nuestra clásica ensalada de la casa.

Traditional recipe, a true delight. Made from corn.

MUCHINES DE YUCA \$5,00

Croquetas de yuca, rellenas con pollo cremoso, tocino y mozzarella.

The "muchines" is a typical dish from Ecuador. The main ingredient is cassava. Yucca croquettes are crispy on the outside and soft on the inside, stuffed with chicken, bacon and mozzarella.

CROQUE SANDWICH \$7,90

Un clásico sándwich gratinado con queso y relleno de tocino, bechamel y más queso derretido.

A classic grilled sandwich with cheese and stuffed with bacon, bechamel sauce and more melted cheese.

EMPANADAS \$5,00

Dos unidades por plato acompañadas de nuestra deliciosa ensalada.

Two units: served with our delicious salad.

POLLO Y TOCINO	CHICKEN AND BACON
CARNE Y ACEITUNAS	MEAT AND OLIVES
QUESO Y CEBOLLA	CHEESE AND ONION
CHAMPIÑONES Y QUESO	MUSHROOMS AND CHEESE

TOSTADAS JAMON Y QUESO \$4,25

Una excelente opción de nuestro brioche prensado con jamón y queso, acompañado de nuestra deliciosa ensalada.

An excellent choice of our pressed brioche with ham and cheese, served with our delicious salad.



CANOLIS DE POLLO \$7,95

Envueltos de masa de maíz con champiñones, aceitunas y pollo en salsa blanca y gratinados con Mozzarella. nuestra ensalada de la casa le da un toque perfecto a este delicioso plato.

Corn dough wraps with mushrooms, olives and chicken in white sauce and gratin with mozzarella. Our house salad adds the perfect touch to the dish.



QUESADILLAS GRINGAS \$8,25

Tortilla de harina rellena de jugosa carne de cerdo desmechada y salteada con cebolla, queso derretido y tomate, servida dorada y crujiente. Acompañada de aguacate y ensalada.

Tortilla filled with juicy shredded pork, melted cheese and tomato, served golden brown and crispy. Served with avocado and salad.

PARA COMPARTIR APPETIZERS



PANCETA DE CERDO Y TORTILLAS CROCANTES \$7.00

PORK BELLY AND CRUNCHY TORTILLAS

Panceta de Cerdo Cocida a Baja Temperatura y Caramelizada con manzanas, Cebollas Crocantes, Tomatillos, Mezclum de hojas verdes sobre 6 mini tortillas y aderezo de maracuyá y reducción de vino.

Low Temperature Cooked and Caramelized Pork Belly with Apples, Crispy Onions, Tomatillos, Mixed Greens on 6 mini tortillas and passion fruit dressing and wine reduction.

BRUSCHETTA CAPRESE \$5.75

Tostada de Pan brioche, mix de hojas verdes, aderezo de balsámico, con aceite de olivas, queso mozzarella, tomatillos, pomodoro, albahaca y aceitunas negras.

Brioche toast, mixed greens, balsamic dressing, olive oil, mozzarella cheese, tomatillos, pomodoro, basil and black olives.

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA \$10.50

FRIED GOAT CHEESE SALAD

Queso de Cabra frito, Mezclum de Hojas Verdes, Duraznos asados, manzanas salteadas, praliné de nueces y Vinagreta de arándanos.

Fried Goat Cheese in Panko, Mezclum of Green Leaves, Roasted Peaches, Sautéed Apples, Walnut Praline and blackberry Vinaigrette.

ENSALADA DE LA CASA \$11.75 **HOUSE SALAD**

Mesclum de Hojas Verdes, Tomatillo, cebolla frita, parmesano, jamón, champiñones salteados, semillas de zambo, aceitunas, amaranto inflado, aguacate, menta, parmesano y Vinagreta de mostaza, miel y sésamo.

Green Leaf Mesclum, Tomatillo, fried onion, parmesan, ham, sautéed mushrooms, zambo seeds, black olives, puffed amaranth, avocado, basil, mint, parmesan and mustard, honey and sesame vinaigrette.



ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA \$14.75

Smoked Trout Salad with Honey-Dill Vinaigrette

Selección de hojas verdes frescas, espinaca, rúcula y lechugas— tomates cherry, alcaparras y aceitunas negras. Delicadas láminas de trucha ahumada, acompañadas de almendras fileteadas vinagreta elaborada con miel orgánica, eneldo y aceite de oliva extra virgen.

A selection of fresh greens —mesclun, spinach, arugula, and lettuces— with cherry tomatoes, capers, and black olives. Topped with delicate slices of smoked trout and slivered almonds, finished with a vinaigrette of organic honey, fresh dill, and extra virgin olive oil.



PRINCIPALES MAIN COURSES



COSTILLAS BBQ AHUMADAS

Slow-Smoked BBQ Ribs

1/4 KILO \$14,95

1/2 KILO \$25,00

Costillas baby back de cerdo ahumadas lentamente con madera de manzano, aromáticas y tiernas, acompañadas de papas doradas y una ensalada fresca.

Slow-smoked baby back pork ribs with applewood, aromatic and tender, served with golden fries and fresh salad.

POLLO ACUYADO \$9,75

plato típico condimentado con una mezcla de especias, con un leve toque ahumado y asado al grill. acompañado con papas cocidas y ensalada.

Traditional dish seasoned with a blend of spices, lightly smoked, and grilled. Served with boiled potatoes and fresh salad.



MILANESA A LA PIZZA \$11,00

Chicken Milanese "Pizza Style"

Filete apanado gratinado con mozzarella, tiras de tocino, champiñones, aceitunas y salsa pomodoro, acompañada de papas fritas y ensalada

Breaded Fillet au Gratin with Mozzarella, Bacon Strips, Mushrooms, Olives, and Pomodoro Sauce, served with French Fries and Salad



COWBOY DE CERDO \$14,95 (Cassta premium)

Premium Pork Cowboy Steak

Cowboy de cerdo glaseado con cerveza y cebollas salteadas, realzado con un toque de rub brasuco de perfil dulce, servido con papas y ensalada criolla.

Pork Cowboy Steak glazed with beer and sautéed onions, enhanced with a sweet Brasuco rub, served with fries and a traditional Creole salad.

TAGLIATELLE ALL'UOVO \$8,90

ELIGE LA SALSA:

Carbonara / Italiana / Bolognesa
servida con pan de la casa tostado y
parmesano

CHOOSE YOUR SAUCE:

Carbonara / Italian / Bolognese.
served with toasted house bread and
parmesan cheese.

CHORILLANA \$8,50

TYPICAL CHILEAN DISH

Lomo fino de res, salteado con
vegetales, salsa de tocino, chorizo y
champiñones, sobre papas fritas y
gratinado con mozzarella.

Beef tenderloin, sautéed with
vegetables, bacon, sausage and
mushrooms, over french fries and
mozzarella au gratin.



PRINCIPALES MAIN COURSES

SALMÓN CON RISOTTO \$18,95

Salmón al grill, salsa dijón, miel y naranja, acompañado de risotto con espárragos al parmesano y vegetales asados.

Grilled salmon, lemon, honey and dijon mustard sauce, served with parmesan risotto with dried mushrooms and grilled vegetables.



RIBEYE STEAK (Cassta premium) \$22,90

450gr Raza brangus con maduración de 30 días.

Al grill. puré de papas con tocino y aceitunas, aros de cebolla y ensalada de la casa.

Grilled Uruguayan steak, juicy, tender, and perfectly seared. Served with crispy rustic potatoes and a fresh mixed salad of lettuce, tomato, onion, and olive oil dressing.

BIFE URUGUAYO \$24,90

Bife uruguayo al grill, jugoso, tierno. Servido con papas rústicas crocantes y una ensalada mixta fresca de lechuga, tomate, cebolla y aceite de oliva.

Grilled Uruguayan steak, juicy, tender, and perfectly seared. Served with crispy rustic potatoes and a fresh mixed salad of lettuce, tomato, onion, and olive oil dressing.



TRUCHA SALMONADA \$15,50

Filete de trucha al grill con salsa de mariscos, yucas fritas y vegetales al vapor

Grilled trout fillet with seafood sauce, served with fried yucca and steamed vegetables

FILETE "DUMAS" \$16,00

DUMAS STEAK

Jugoso corte de Lomo fino 300gr, salsa de tocino con mix de hongos secos.

Juicy 300g Beef Tenderloin Cut with Bacon Sauce and Dried Mushroom Mix



LOS MOSQUETEROS \$12,50

Trilogía de carnes: chuleta de cerdo, filete de pollo al grill, lomo fino de res, salsa al merlot con tocino y champiñones, papas y ensalada fresca.

Trilogy of Meats: Grilled Pork Chop, Grilled Chicken Fillet, and Beef Tenderloin, served with Merlot Sauce with Bacon and Mushrooms, French Fries, and Fresh Salad.

CHURRASCO DE BIFE \$17,50

NY STRIP CHURRASCO

Bife a la Parrilla, Cebollas salteadas con jugo de carne, Huevos Fritos, papas fritas y ensalada de la casa.

Grilled steak, sautéed onions with meat juice, fried eggs, french fries and house salad.



PIZZA / BURGUER / SANDWICH



PIZZA BRASUCO \$8,90 (4 slices)

Base de salsa de tomates asados, mozzarella, cerdo mechado ahumado, cebolla caramelizada, toques de queso azul y un final de reducción de balsámico y hojas verdes.

Roasted tomato sauce base, mozzarella, smoked pulled pork, caramelized onions, touches of blue cheese, finished with a balsamic reduction and fresh greens

HAMBURGUESA CLÁSICA \$6,00

100 gr. de Picaña, Queso Cheddar, tocino, Lechuga, Tomate, pepinillos, mayonesa, pan brioche de la casa.

Picanha Burger (100g) with Cheddar Cheese, Bacon, Lettuce, Tomato, Pickles, Mayonnaise, served on a House-made Brioche Bun.



PHILLY CHEESESTEAK \$6,90

Tiras de res salteadas, cebolla y pimientos, queso provolone fundido, pan de la casa.

Sauteed strips of beef, onion, and peppers, melted provolone cheese, house bread

NUGGETS DE POLLO \$5,00

Ideal para los niños, acompañada de papitas fritas y salsas.



PIZZA ITALIA \$7,50 (4 slices)

Masa madre, Pomodoro italiano, Mozzarella, jamón y champiñones

Sourdough, Italian Pomodoro, Mozzarella, ham and mushrooms.

PIZZA DE LA CASA \$9,50 FULL PIZZA (4 slices)

Masa madre, pomodoro Italiano, mozzarella, tocino, champiñones, pimientos, peperoni, jamón.

Sourdough Crust, Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Bacon, Mushrooms, Bell Peppers, Pepperoni, Ham.



HAMBURGUESA DEL CHEF \$8,50

100 gr. de Picaña, 100gr de pulled pork, manzana acaramelada, Queso, Pepinillos, Salsa BBQ, Pan brioche de la casa.

Picanha (100g) & Pulled Pork (100g) Burger with Caramelized Apple, Cheese, Onion Rings, Pickles, Coleslaw, BBQ Sauce, served on a House-made Brioche Bun.

SANDUCHE DE POLLO SALTADO \$6,50

Jugosas tiras de pechuga de pollo salteadas al wok con cebolla, tomate, ají amarillo y salsa de soja, aderezadas con un toque de vinagre y cilantro fresco.

Juicy strips of chicken breast sautéed in a wok with onion, tomato, yellow chili pepper, and soy sauce, seasoned with a touch of vinegar and fresh cilantro.



POSTRES DESSERTS

RECOMMENDED

CRÈME BRÛLÉE \$5,00

Cremoso postre elaborado con vainilla natural que le aporta un aroma y sabor auténtico. Cubierto con una delicada capa de azúcar caramelizada, complementada con un irresistible centro de Nutella.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$5,00

Delicioso postre de chocolate al 85% de cacao, con centro líquido caliente, helado de vainilla y frutas.

Delicious 85% chocolate dessert with hot liquid center, vanilla ice cream and fruits.

FUDGE BROWNIE \$4,00

Clásico postre de chocolate con nueces, salsa de caramelo y helado.

Classic chocolate dessert with walnuts, caramel sauce and ice cream.

NEW!

CHOCOTORTA \$5,00

Postre irresistible que combina capas de galletas de chocolate con almíbar de café y una cremosa mezcla de dulce de leche y queso crema

Irresistible dessert that combines layers of chocolate cookies soaked in coffee syrup with a creamy mixture of dulce de leche and cream cheese.

NEW!

DONUTS Y HELADO \$4,00

Delicioso donut esponjoso acompañado de una bola de helado, con chantilly y salsa de avellanas.

Soft, fluffy donut served with a scoop of ice cream, topped with whipped cream and hazelnut sauce.



COPA DE FRUTAS CON HELADO \$5,00

Doble bola de helado, con variedad de frutas, crema y salsa

Double scoop ice cream with a variety of fruits, whipped cream, and sauce.

COPA EUROPA \$3,90

Deliciosa combinación de crema chantilly con frutillas frescas y un shot de salsa de frutos rojos.

Delicious combination of whipped cream with fresh strawberries and a shot of red fruit sauce.

