

RUTAS DEL *Sabor*



En turismo



GUAYAS lo tiene todo

Prefectura
Guayas

GUAYAS
TURÍSTICO

RUTA DEL
PESCADOR

RUTA DE LA
AVENTURA

RUTA DE
LA FIE

RUTA DEL
CACAO

RUTA DEL
AZUCAR

RUTA DEL
ARROZ

LO QUE NOS ALIMENTA ES ESTAR JUNTOS



La
Favorita[®]



46 LOCALES FUNCIONANDO

200 PROYECTADOS

GUAYAQUIL - MILAGRO - NARANJAL - LOMAS DE SARGENTILLO - SIMÓN BOLÍVAR
PALESTINA - MARCELINO MARIDUEÑA - DAULE - SALITRE



*Impulsamos el
microemprendimiento*

Contenido

Mensaje del Prefecto del Guayas	6
Introducción	7
Rutas del Sabor	8



Ruta del Arroz

Balzar	12
Colimes	16
Daule	20
Isidro Ayora	24
Lomas de Sargentillo	28
Palestina	34
Pedro Carbo	38
Santa Lucía	42
Salitre	46
Samborondón	50



Ruta del Azúcar

Jujan	56
Milagro	61
Marcelino Maridueña	64
Naranjito	70
Simón Bolívar	74



Ruta de la Fe

Durán	80
Guayaquil	84
Nobol	94
Yaguachi	98



Ruta de la Aventura

El Triunfo	104
Bucay	108
El Empalme	112



Ruta del Pescador

Playas	118
--------	-----



Ruta del Cacao

Naranjal	126
Balao	134

Cuadro de Cosechas	138
Recomendaciones Gastronómicas	140
Mapa Rutas del Sabor	147
Agradecimientos	148
Créditos	149





Jimmy Jairala Vallazza
PREFECTO DEL GUAYAS

Hablar de gastronomía es hablar de arte, de cultura, de la fusión de una necesidad básica del ser humano con todo aquello que lo rodea, con su entorno, su historia y con su gente.

La gastronomía guayasense, pilar fundamental de la promoción y desarrollo turístico de nuestras comunidades, nos une como señal de identidad y se abre al mundo en un momento excepcional como Capital Gastronómica 2018.

Dentro del amplio abanico de nuestra oferta turística, hoy ponemos en sus manos la GUÍA GASTRONÓMICA 'RUTAS DEL SABOR' que refleja una de las mejores cartas de presentación y orgullo del Guayas: LA SAZÓN DE SU GENTE.

Guayaquil, Septiembre 2018



Introducción

Para diseñar la Guía Gastronómica del Guayas se realizó un estudio de la provincia en cuanto a su tradición, cultura, geografía y producción alimentaria. En base a esto, se recopilaban los diferentes platos de los denominados restaurantes, fondas y huecas tradicionales de nuestros 25 cantones, que tienen 10 o más años de trayectoria en las seis Rutas Turísticas del Guayas.

Los platos se seleccionaron usando como herramienta la entrevista a los servidores gastronómicos, propietarios de los establecimientos

que se consideran tradicionales en la provincia del Guayas y, de esta manera, sugerir una ruta de sabores a los turistas.

El objetivo final de esta guía es facilitar, desde una perspectiva inclusiva, que todas las personas puedan disfrutar de una buena experiencia en los establecimientos de las RUTAS DEL GUAYAS. Se elaboró desde el compromiso y la responsabilidad que tenemos de promover entornos accesibles para toda la ciudadanía.





Rutas del Sabor

La Guía Gastronómica del Guayas recoge las principales condiciones que deben reunir los espacios físicos de los establecimientos, su acondicionamiento, los objetos, los ingredientes, la prestación de los servicios, la información, la comunicación, la atención al cliente, el sabor y la textura para que se puedan considerar accesibles.

La guía se estructura sobre la base de recomendaciones generales iniciales y un desglose por distintos destinos y rutas que lo llevarán a disfrutar de cada producto con un sabor diferente.

Las ilustraciones y gráficas proceden de la Dirección Provincial de Turismo de la Prefectura del Guayas, en un trabajo conjunto con los GAD Municipales de los 25 cantones y la Asociación de Chefs del Guayas que avala el proyecto.

Las rutas, entre otras bondades, permiten vivir el territorio, el paisaje

que nos da los insumos naturales para la cocina auténtica y tradicional, las recetas que se convertirán en deliciosos platillos y bebidas en todo tipo de negocios o, simplemente, en nuestras casas. Pero, sobre todo, la sensibilización de nuestro origen, identidad, conocimiento y orgullo del patrimonio gastronómico guayasense en todas sus expresiones.

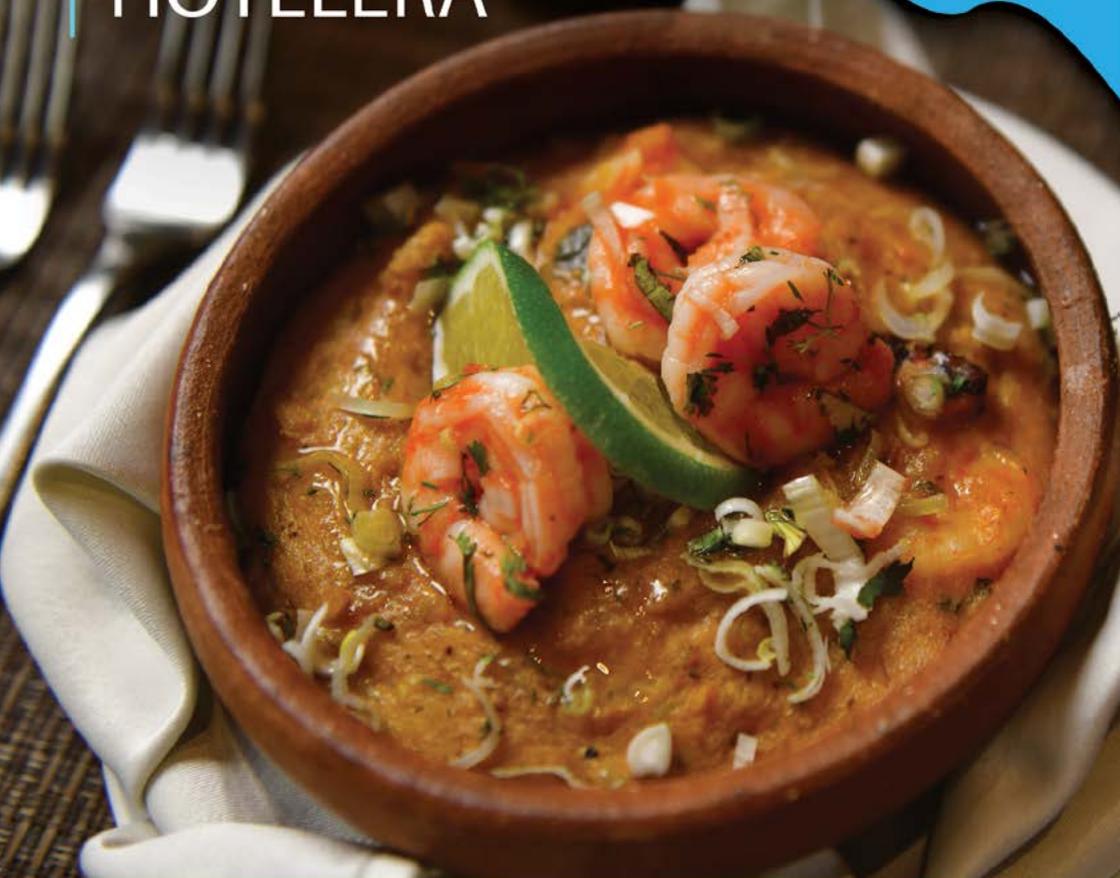
Presentamos las RUTAS DEL SABOR, donde podrán disfrutar de una variedad de platos, desde lo criollo hasta lo gourmet. Cada Ruta Gastronómica del Guayas tiene sabores que deleitan a los paladares. Sin duda, es el producto y la fusión de ciertos elementos y componentes, que hace de nuestra región encantadora y deliciosa en carnes y mariscos. En Guayas se disfruta cada plato que representa lo criollo, lo autóctono y lo más destacado de cada cantón.

LA MEJOR GASTRONOMÍA HOTELERA



ORO VERDE

Guayaquil



Banco del Pacífico



Exclusivo
Clientes



PacifiCard

Historias que vivir

10% de descuento

Aplican condiciones. Promoción válida del 22 al 27 julio en Guayaquil.



ALIMENTA el sabor
de tus comidas



LO QUE NOS ALIMENTA
ES ESTAR JUNTOS





RUTA DEL ARROZ

- Bollos
- Ceviche de Pescado
- Seco de Pollo a la Maracuyá
- Caldo de Pata
- Parrillada
- Churrasco Montuvio
- Tortillas de Maíz
- Fritada Criolla
- Humitas Asadas
- Mar & Tierra
- Tilapia Frita
- Seco de Gallina Criolla
- Bolón Piscinazo
- Arroz con Gandul
- Seco de Chancho
- Pollo a la Brasa
- Tilapia Frita
- Seco de Pato Criollo
- Seco de Chivo
- Sancocho de Bagre

Balzar

Bollo de Mariscos



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Transmiten emociones al paladar por la textura y la variedad de sus ingredientes, con la misma masa de plátano pero con diferente producto: pescado, mondongo, cerdo, pollo y camarón. Se puede acompañar con una salsa picante, arroz o cocolón.

RESTAURANTE:

My Love You



Propietaria: María Arellano



Martes a domingos y feriados
de 07H00 a 16H00



Av. Daule y calle Ayacucho,
cantón Balzar



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña María Arellano y su esposo, empezaron su emprendimiento vendiendo bollos de pescado y de chancho. Un amigo les sugirió que los hagan también de mondongo y de pollo. Después de 14 años le dan gracias a Dios por el éxito que han tenido. El secreto, dicen, es que son bollos hechos con amor.



- A una cuadra de la Iglesia San Jacinto, cerca del cementerio.



Ceviche de Pescado



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Es un ceviche hecho con trozos de pescado curtido y/o marinado con limón. Lleva una salsa de cebolla, acompañado de porción de maní, que es lo que le da un sabor único, patacones de verde y aguacate.



RESTAURANTE:

Rones Aquí

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Marcos Ron empezó el negocio junto a su padre, del mismo nombre, hace 35 años. Desde entonces ofrece atención personalizada en la misma esquina donde nació el restaurante.

Ofrece ceviches y otros platos típicos, acompañado con una salsa picante, a gusto del cliente.



Propietario: Marcos Antonio Ron



Martes a domingo y feriados
de 08H00 a 15H00



Calle Gómez Rendón y calle
Olmedo, cantón Balzar



- Atrás del cementerio, a media cuadra del Banco del Fomento.

Seco de Pollo a la Maracuyá



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Este seco de pollo tiene la particularidad que la maracuyá le da una sazón diferente que al cliente le encanta. Se lo sirve con arroz amarillo y maduro frito.

RESTAURANTE:

Don Pepe



Propietario: Segundo León



Todos los días y feriados
de 07h30 a 15h30



Calle Padre Fierro y calle 29 de
Abril, cantón Colimes



RESEÑA DEL RESTAURANTE

El negocio de comida lo inició hace 25 años, como un emprendimiento luego de quedar desempleado. Con el apoyo de un amigo le apostó a la gastronomía al ver que en su cantón la comida es una de las mejores opciones de comercio.



• A media cuadra del Parque Central, frente a la Iglesia Testigos de Jehová

Restaurante
Don Pepe

Iglesia Testigos
de Jehová

calle Padre Fierro
calle 29 de abril

Caldo de Pata



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El Caldo de Pata es una sopa tradicional que se prepara con pata de res. Doña Chelita lo presenta en un plato hondo el caldo acompañado de mote, garbanzo con un trozo de pata. Y para adornar se le echa cebolla blanca y un toque de hierbita.



RESTAURANTE:

La Sazón de Chelita

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Al quedarse sin trabajo, y teniendo el gusto latente por la cocina, doña Chelita y su padre decidieron comprar un terreno para construir una cabaña restaurante.



Propietaria: Marcia Ramírez



Lunes a sábado y feriados,
de 07H15 a 17H00



Sector 6 de Febrero, desvío en la
vía a Palestina, cantón Colimes



- Frente al Destacamento de la Comisión de Tránsito del Ecuador (CTE).

Daule

Pannillada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La menestra de frejol o de lentejas es un plato típico que se acompaña con arroz blanco y una variedad de carnes asadas. En Daule es muy apetecido, y se lo sirve con carne, chuleta y chorizo. Va acompañado de papas fritas o patacones. Aderezos: chimichurri y salsa rosada.

RESTAURANTE:

Parrillada Don Justo



Propietario: Justo Arteaga



Todos los días y feriados
de 12H00 a 21H00



Calle Pedro Carbo y Av. Vicente
de Piedrahita, cantón Daule



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Don Justo empezó con su restaurante hace 10 años, junto con su esposa e hijos. Iniciaron el negocio con platos a la carta, para luego dedicarse solo a la especialidad de parrillada con arroz y menestra.



• A dos
cuadras del
Municipio
de Daule
sobre la
calle Sucre.



Restaurante
Parrillada Don Justo

Daule

Churrasco Montuviso



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El churrasco, delicioso y nutritivo, está compuesto por un bistec de carne refrita con cebolla, tomate y pimiento. Es un plato jugoso de los mismos vegetales, y es acompañado de arroz blanco, papas fritas y huevos fritos.



RESTAURANTE:

Reencuentro

RESEÑA DEL RESTAURANTE

El negocio lo empezaron los padres de Dioselina hace 40 años y ella siguió la tradición. Su especialidad es el churrasco montuvio, una delicia creada por ella.



Propietaria: Dioselina Pazmiño



Lunes a viernes, de 09H00 a 16H00, sábado y domingo, de 09H00 a 16H00



Calle Ayacucho y calle Vernaza, cantón Daule

Av. Vicente Piechrahitá

Restaurante
Reencuentro

calle Gral. Cornelio Vernaza

calle Ayacucho

Almacenes
Tía

calle José Vélez

calle Colón

• A dos
cuadras de
Almacenes
Tía.



Isidro Ayora

Tortilla de Maíz



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Las tortillas de la Tía Manuca deleitan al paladar. Su masa es de maíz, de textura suave, rellenas de queso y también de chicharrón. Pero, lo que las hace más exquisitas es que son cocinadas en leña, lo que les da un sabor diferente. Se las disfruta con una humeante taza de café.

RESTAURANTE:

Tía Manuca



Propietaria: Manuela Anzulez



Martes a domingo de
07h00 a 18h00



Calle Arnoldo Hungría, en la vía
Pedro Carbo - Manabí, cantón
Isidro Ayora



RESEÑA DEL RESTAURANTE

El negocio inició hace 20 años por iniciativa de una amiga, donde juntas empezaron a vender tortillas. Se levantaban a las 3 de la madrugada para rayar el choclo y prepararlo en un horno pequeño. Se independizó y hoy continúa el legado su hijo Nixon y su nuera.



• Km 52 vía
Pedro Carbo
- Manabí, a
un lado del
carretero.

Restaurante
Tía Manuca

calle Hungría

E482

Km 52 vía Pedro Carbo - Manabí

Isidro Ayora

Fritada Criolla



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Isidro Ayora se destaca por su exquisita fritada. Este platillo con trozos de cerdo se sirve acompañado de una salsa criolla, mote, chifle y maduro frito. También se puede acompañar con ají.



RESTAURANTE:

La Fritada de Vicky

RESEÑA DEL RESTAURANTE

La Fritada de Vicky ha sido la ganadora de un festival gastronómico por dos años consecutivos. Hace 28 años vende chicharrón y fritada.



Propietaria: Francisca Villegas



Lunes, miércoles, jueves, sábado, domingo y feriados de 08H00 a 16H00



Calle Juan Montalvo y calle José Joaquín de Olmedo, cantón Isidro Ayora

calle Juan Montalvo

La Fritada de Vicky



Plaza de Fritada

km 52 vía Guayas-Manabí

• Plaza de Fritada, km 52 Vía Guayas-Manabí.

Lomas de Sargentillo

Humitas Asadas



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Lomas de Sargentillo cuenta con este plato típico muy delicioso, caracterizado por su aroma propio del contacto de la brasa con la hoja del choclo, y que los comensales se sirven acompañado con una taza de café. Las humitas son asadas en horno al carbón.

RESTAURANTE:

El Placer de las Humitas Asadas



Propietario: Jorge Luis Ortiz



Lunes a sábado y feriados
de 12H00 a 20H00



Av. El Telégrafo y calle Daule,
cantón Lomas de Sargentillo

• Km 45,5 Vía
Manabí, a 300
metros de la
Gasolinera.



RESEÑA DEL RESTAURANTE

La preparación de esta delicia es una tradición familiar: su abuelita las vendía solo en Semana Santa y los clientes las pedían para llevar. Cuenta su nieto Jorge Luis Ortiz, quien tiene 20 años continuando con la tradición de sus abuelos.



Lomas de Sargentillo

Man y Tienna



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Se caracteriza por la fusión de lomo fino a la plancha, langostino salteado con ajo, arroz primavera con pimientos rojos, verdes y choclo. Se acompañan además con ensalada rusa tradicional.



RESTAURANTE:

D'Julián Gourmet

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Julián Peñaherrera cuenta que comenzó su emprendimiento gastronómico hace dos años en un pequeño local con capacidad para 20 personas. Actualmente se encuentra organizando la apertura de un nuevo local con capacidad para 60 personas y con un ambiente que combina lo rústico y lo moderno.



Propietario: Julián Peñaherrera



Miércoles a domingo
de 12H00 a 20H00



Calle Simón Bolívar y Av. San Vicente, cantón Lomas de Sargontillo



- Barrio San Vicente, frente al Parque Infantil.

OBJETIVOS **DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



DESCUBRE
LO QUE GUAYAS
TIENE PARA TI



GUAYAS
TURÍSTICO
Prefectura

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES



Guayas Turístico @TurismoGuayasTurismo Guayas

PARA MAYOR INFORMACIÓN INGRESA A:
www.guayas.gob.ec/turismo

Guayas lo tiene todo!



Palestina

Tilapia Frita



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La tilapia frita se la sirve entera con una porción de arroz y la tradicional salsa criolla de tomate y cebolla, acompañada de patacones de verde o maduro frito.

RESTAURANTE:

Cabañas D'Agapito



Propietarios: Agapito García y
Narcisa Lemarie



Lunes a domingo y feriados
de 06H00 a 18H00



Km 59 vía Guayaquil-Vinces,
cantón Palestina



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Hace 10 años se inició vendiendo corvina frita, pero luego fue ampliando su menú a otros platos criollos. Sin embargo, su especialidad es la tilapia frita y el encocado de tilapia. Al pie del carretero, junto a su cabaña restaurante, cuenta con una pequeña piscina para criar tilapias.



• ByPass de la
vía a Vinces.

• ByPass de la vía a Vinces

Restaurante
Cabañas D'Agapito

Km 59 vía Gye - Vinces

Seco de Gallina Criolla



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El tradicional seco de gallina criolla es un plato que se lo sirve con una porción de arroz amarillo y maduro frito. Característico de la región Costa, es parte de un encanto culinario que solo se lo puede disfrutar cuando recorres cada rincón del territorio de la provincia del Guayas.



RESTAURANTE:

Génesis Maholy



Propietaria: Jessica Macías



Viernes a miércoles y feriados
de 07H00 a 16H00



Calle Fausto Espinoza Pinto y calle
16 de junio, cantón Palestina

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Hace 14 años empezó vendiendo tortillas de verde y chuzos en el Mercado Central de su cantón, sólo los días sábados y domingos. Luego, su abuelita la ayudó para instalar su local y vender a diario platos criollos a petición de los clientes.



- A media cuadra del Parque de la Madre.

Pedro Carbo

Bolón Piscinazo



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Un deleite al paladar es el bolón mixto de queso y chicharrón. Lo que lo hace particular es que en un plato hondo, sobre jugo de bistec o de seco de gallina, va el bolón cubierto por un huevo frito. Es muy apetecido por quienes pasan por Pedro Carbo. Se lo acompaña con café o jugo.

RESTAURANTE:

Humitas La Cadena



Propietario: Juan Carlos Pazmiño



Todos los días y feriados
de 07H00 a 17H00



Km.73, de la vía a Manabí,
cantón Pedro Carbo



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Un manabita que emigró al cantón Pedro Carbo para vender productos de su tierra se compró un terreno al pie del carretero. Allí, construyó el restaurante y le puso el nombre Humitas de la Cadena porque se encuentra en la frontera de Guayas con Manabí. Ofrece variedad de platos criollos.



• A pocos metros
del peaje Conorte.



Annoz con Gandul y Carne Frita



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El gandul, un frejol tradicional de la cocina de Pedro Carbo, se lo disfruta todo el año sea en menestra o en sopa. Pero, sin duda, el más apetecido por los visitantes es el arroz con gandul preparado con pimentón rojo y culantro. Se lo acompaña con carne frita y cebolla perla.



RESTAURANTE:

Old Will West D'María

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Tiene 30 años en el ámbito culinario. Doña María aprendió a la edad de 8 años con una señora que la cuidaba. Luego de vivir en Italia por 17 años, regresó a su ciudad natal donde, instaló su restaurante.



Propietario: Ma. Auxiliadora Rodríguez



Todos los días de 07H30 a 15H00



Av. 9 de Octubre y calle 31 de Mayo, cantón Pedro Carbo



• Junto a Transportes Pedro Carbo.

Seco de Chancho



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El seco de chancho es uno de los platos más deliciosos y más representativos del cantón. Es elaborado con trozos de cerdo, preparado con un sofrito de cebolla, tomate y pimiento con hierbitas y chicha de jora. Se lo sirve acompañado con arroz amarillo y maduro frito.

RESTAURANTE:

Asadero 3 Hermanos



Propietaria: Mónica Bajaña



Todos los días y feriados
de 08H30 a 12h00



Calle Antonio Núñez y calle
Alfonso Almea, cantón Santa Lucía



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Inició vendiendo chuzos y choclos en tricimoto, recorriendo con su esposo las calles con una mesita y un pequeño horno. Luego, con sus ahorros, puso su restaurante que desde hace 10 años ofrece platos típicos de la Costa.



• Frente al
Parque Eloy
Alfaro.



Santa Lucía

Pollo a la Brasa



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El pollo se lo sirve por presas o cuartos acompañado de maduro frito, papas y una salsa criolla. Adicional al gusto del cliente se lo sirve también con arroz y menestra.



RESTAURANTE:

El Sabrosón de Freddy

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Luego de tener una licorera, don Freddy emprendió su negocio gastronómico viendo que en su cantón había poca oferta en el segmento de comida. Lleva 22 años atendiendo al público y dando trabajo a muchos jóvenes.



Propietario: Freddy Alcívar Vera



Jueves a martes y feriados
de 10H00 a 18H00



Calle Bernardo Ruth y calle
Antonio Núñez, cantón
Santa Lucía



- Frente al Parque Central, diagonal al Municipio.

Salitre

Tilapia Frita



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Salitre, la Capital Montuvia del Ecuador, ofrece uno de los platos más apetecidos en la Costa: la rica y codiciada tilapia frita. Un pescado de agua dulce que se lo sirve con arroz blanco, salsa criolla y patacones. Se lo acompaña con café o jugo de frutas.

RESTAURANTE:

Cabaña Las Gatitas



Propietaria: Cira León



Sábado, domingo y lunes de
07h30 a 18h00



Playa Santa Marianita,
cantón Salitre



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Puso su negocio hace 15 años cuando se crearon las cabañas al pie del río Vinces, en la playa Santa Marianita. Sus 30 años de experiencia en el arte culinario los plasma ofreciendo al público una variedad de platos de la comida criolla de la Costa ecuatoriana.



• Sector La
Fortuna.

Río Vinces
Sector
La Fortuna
Cabaña
Las Gatitas
Playa Santa
Marianita

Salitre

Seco de Pato Criollo



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Si hay un plato que identifica al cantón Salitre ese es el seco de pato criollo, cuyo secreto en su preparación es el tomate de árbol, cerveza y hoja de laurel. Esta delicia del agro guayasense se acompaña de arroz amarillo y maduro frito.



RESTAURANTE:

Cabaña #27 Elvita

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Ana Leonor, salitreña y enfermera profesional, confiesa que no le gustaba la cocina. Pero vio una oportunidad de negocio hace 15 años desde que se crearon las cabañas al pie del río

Vinces. En su negocio ofrece una variedad de platos criollos que son preferidos por los turistas.



Propietaria: Ana Leonor Drouet



Todos los días y feriados
de 09h30 a 17h00



Playa Santa Marianita,
cantón Salitre



Samborondón

Seco de Chivo



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Es un plato tradicional en Samborondón que se sirve con arroz colorado, trozos de carne de chivo y maduro frito. Se lo prepara con un refrito a base de tomate, pimiento, cebolla, hierbitas y aliños, pero la clave está en el sabor agridulce de la naranjilla.

RESTAURANTE:

Asadero Casita de Caña



Propietaria: Leticia Velero



Todos los días y feriados de
07H30 a 17H00



Calle Bolívar y calle La Paz,
cantón Samborondón



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Leticia inició con su restaurante hace 35 años frente a la escuela Marianita de Jesús, donde preparaba asados. Hoy el menú de platos criollos que ofrece su local es variado, pero sin duda el seco de chivo es su especialidad.



• Diagonal a la
Unidad Judicial
Multicompetente.



Samborondón

Sancocho de Bague



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En Samborondón es típica la preparación del sancocho de bague. Se lo sirve en un plato hondo con trozos de este pescado de río, rodajas de verde y yuca. Este nutritivo caldo se lo puede acompañar con aguacate. Es muy apetecido por habitantes y visitantes del cantón arrocero.



RESTAURANTE:

Farolito



Propietaria: Jessica Sinche



Lunes a sábado y feriados de
07h30 a 18h00



Calle Calixto Romero y calle
Bolívar, cantón Samborondón

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Hace 42 años El Farolito se inició con otro propietario. Al ser puesto a la venta, la familia Sinche compró este negocio para continuar con la misma oferta gastronómica especializada en el sancocho de bagre y otros platos típicos de la región.



- Junto al Museo Municipal.

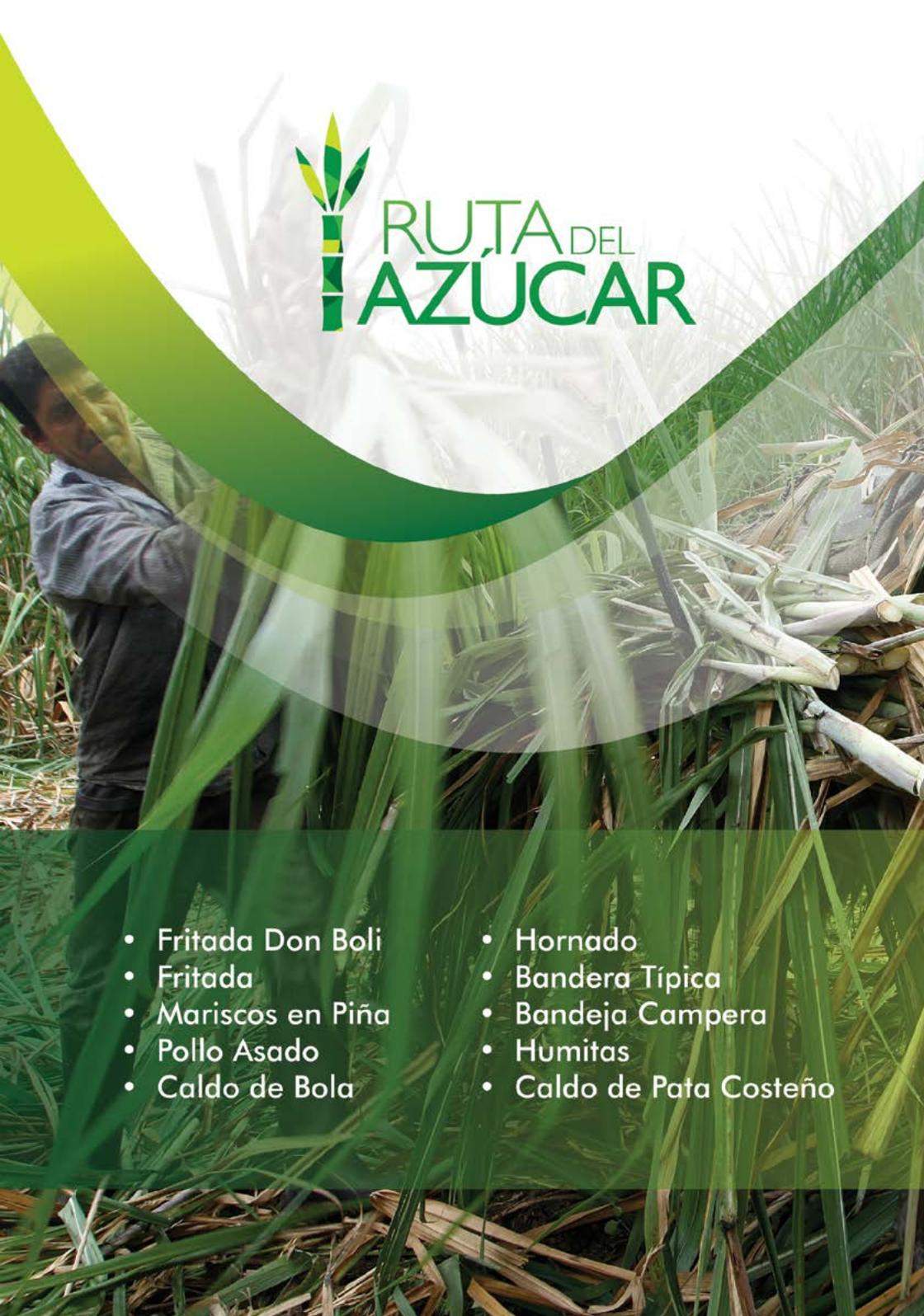


ALIMENTA un nuevo
estilo de vida



LO QUE NOS ALIMENTA
ES ESTAR JUNTOS





RUTA DEL AZÚCAR

- Fritada Don Boli
- Fritada
- Mariscos en Piña
- Pollo Asado
- Caldo de Bola
- Hornado
- Bandera Típica
- Bandeja Campera
- Humitas
- Caldo de Pata Costeño

Jujan

Fritada Don Boli



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Es considerada la fritada más rica y más popular de Jujan. En un plato se sirven trozos de carne de choncho frito, acompañado de mote cocinado, chifles de verde y maduro frito, con una salsa criolla y ají al gusto.

RESTAURANTE:

Don Boli 2



Propietario: Ángel Mariscal



Todos los días y feriados
de 08H30 a 17H00



Vía Guayas-Babahoyo (E25
Panamericana), cantón Jujan



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Con 38 años de experiencia, don Boli cuenta que sigue la tradición de sus padres, quienes iniciaron en la cabecera cantonal con un pequeño local arrendado. Su emprendimiento creció y luego dieron paso a un lugar propio.



• Frente a la
Unidad Municipal
de Tránsito.

Restaurante
Don Boli 2



Vía Guayas - Babahoyo

Unidad Municipal
de Tránsito

E25

Jujan

Fritada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La salsa criolla, hecha a base de tomate, cebolla colorada y limón, es el complemento ideal de esta delicia. Los pedazos de carne de chanco y cuero se los sirve en un plato con maduro frito, chifle de plátano y mote.



RESTAURANTE:

La Sazón del Negrito

RESEÑA DEL RESTAURANTE

En la cabecera cantonal este negocio es conocido como La Sazón del Negrito. Don Jacinto se inició en esta actividad cuando era muy pequeño en un local de su primo, pero hace 15 años se

independizó y puso su propio local, aprovechando toda la experiencia adquirida.



Propietario: Jacinto García



Todos los días y feriados
08H30 a 17H00



Vía Guayas-Babahoyo,
cantón Jujan

Restaurante
La Sazón del Negrito



Vía Guayas-Babahoyo

E25

Sociedad de
Comerciantes

• Km 58 Vía a Babahoyo, frente a la Sociedad de Comerciantes.

Mariscos en Piña



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Un arroz con variedad de mariscos y trozos de piña es servido dentro de esta fruta cortada por la mitad a la que previamente se le ha sacado la pulpa. Este mix marineró, que se presenta como ícono del cantón, se complementa con cangrejo y patacones.

RESTAURANTE:

Tío Cangrejo



Propietario: Ángel Freire



Martes a viernes
de 14H00 a 22H00
Sábado y domingo
de 13H00 a 22H30



Km 2.5 vía Milagro-Naranjito,
cantón Milagro



RESEÑA DEL RESTAURANTE

La idea del estilo arquitectónico del restaurante Tío Cangrejo la trajo don Gabriel Freire de un viaje a Grecia. Con fotografía en mano la plasmó en su natal Milagro, donde su hijo Ángel es el chef encargado de la preparación de una variedad de platos.



- Ruta de Viveros, cerca del Vivero Tierra Fértil.

Vivero
Tierra Fértil
Km. 2.5 vía Milagro - Naranjito

Restaurante
Tío Cangrejo

Milagro

Pollo Asado



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El pollo a la brasa es un plato típico de la región Costa y Sierra ecuatoriana. En la provincia del Guayas lo encuentras en todos los cantones. Se lo acompaña con arroz, menestra, patacones o papas fritas y ensalada criolla. El pollo se lo aliña y va directamente al fuego.



RESTAURANTE:

La Brasa Asadero



Propietaria: Beatriz Figueroa



Todos los días y feriados
de 11H00 a 24H00



Av. Chirijos, entre calle Los Ríos y
calle El Oro, cantón Milagro

RESEÑA DEL RESTAURANTE

El negocio de los pollos a la brasa es una tradición familiar que iniciaron sus abuelos y que ha llevado a sus hermanos a tener cadenas de asaderos en Guayaquil. Doña Beatriz y su esposo decidieron poner su negocio hace 40 años en Milagro y hoy es administrado por su hija.



• A pocos metros del colegio Velasco Ibarra.

Marcelino Maridueña

Caldo de Bola



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Este plato, que se sirve adornado con rodajas de huevo, es preparado a base de un consomé de costillas acompañada de papa, choclo, verduras, zanahoria, hierbita y maní. La bola de plátano verde majado crudo y cocinado es rellena con carne, pasas y huevo.

RESTAURANTE:

El Rincón de lo Nuestro



Propietaria: Martha Pincay



Lunes a sábado y feriados
de 11h00 a 24h00



C.C. Plaza San Carlos,
cantón Marcelino Maridueña



RESEÑA DEL RESTAURANTE

A Doña Martha la cocina le gusta desde pequeña, pero fue hace 10 años en que, desde su casa, empezó a preparar platos y cenas para reuniones especiales. Cuando se construyó el Centro Comercial Plaza San Carlos le dieron la oportunidad para abrir El Rincón de lo Nuestro.



• Centro
Comercial Plaza
San Carlos.



Av. Los Parques

Restaurante
El Rincón de
lo Nuestro

C.C. Plaza San Carlos



Eventos

Capacitaciones



Emprendimiento

f @asochefsguayas
t @AsochefsGuayas
i @asochefsguayas

ecuador
ama la vida



Nuestro objetivo fundamental es trabajar por el desarrollo profesional del sector gastronómico de la provincia y el país, velando por el bienestar de nuestros socios, en un ambiente de civismo y confraternidad.

Con objetivos claros desde nuestro nacimiento como organización en el año 2012. Acuerdo Ministerial No. 0000071.



📍 Cdma. Garzota I
mz.16 sl.11 piso 3
Guayaquil - Ecuador

☎ 042628704 - 042626485

✉ asochefsguayas@gmail.com

🌐 www.asochefsguayas.com



Hornado



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El chanchito hornado es típico de la región Interandina ecuatoriana, pero se lo prepara en todas las ciudades del país. La carne de cerdo es sazonada con aliños, naranja y el secreto de la casa. El plato con rodajas de chanchito es acompañado de mote, papa, salsa criolla y ají.



RESTAURANTE:

Picantería Margarita

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Marcos cuenta que sus padres migraron hace 52 años desde Loja y se establecieron en Marcelino Maridueña en busca de mejores oportunidades. El negocio del hornado es parte de la historia familiar, que inició con sus abuelos.



Propietario: Marcos Rivera



Todos los días y feriados
de 07h00 a 10h00



Cdla. La Unión, calle Segunda,
cantón Marcelino Maridueña

Calle Segunda ● Bajos del Hotel Primavera
Restaurante
Picantería Margarita

Calle Tercera

- Bajos del Hotel Primavera, a una cuadra de la Asociación de Jubilados.

Bandera Típica



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La bandera es una delicia para el paladar, que consiste en la mezcla de diferentes alimentos servidos en un solo plato: seco de chivo, guatita, ceviche e incluso frita, acompañada con arroz, chifle, maduro frito, choclo cocinado y aguacate.

RESTAURANTE:

Picantería Leo



Propietario: Jorge Rodríguez



Todos los días y feriados
de 07H00 a 16H00



Calle 10 de Agosto y calle Dolores Alzua, cantón Naranjito



RESEÑA DEL RESTAURANTE

El negocio del restaurante lo iniciaron hace 50 años sus abuelos, lo heredaron sus padres y hoy lo maneja don Jorge. De un pequeño local que arrendaba, con sus ahorros adquirió una casa en cuya planta baja ofrece delicias de la comida costeña.



• A pocos metros del Centro de Salud.



Naranjito

Bandeja Campera



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Yuca majada colocada sobre una hoja de plátano acompañada con un pollo caramelizado con panela, arroz con choclo tradicional, tilapia y dedos de yuca, productos del cantón Naranjito, hacen de la Bandeja Campera un exquisito plato.



RESTAURANTE:

Donde Belacho

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Luego de vivir por varios años en Italia, don Belarmino decidió regresar al Ecuador para poner su restaurante. Hace un año creó la bandeja campera con productos como la panela, yuca y tilapia, representativos de su cantón con el que ha ganado varios festivales gastronómicos.



Propietario: Belarmino Mendieta



Lunes a sábado de 11H30 a 14H00



Calle Guayaquil y calle 9 de Octubre, cantón Naranjito



- Junto al Banco Pichincha, frente a la línea del ferrocarril.

Humitas



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Este bocado de la gastronomía costeña, hecho a base de una masa de choclo molido rellena de queso, se sirve caliente acompañada de una taza de café, sea en el desayuno, a media mañana o como merienda.

RESTAURANTE:

Delicias D'Choclo



Propietario: Nelly Alemán



Lunes a sábado y feriados
de 07H00 a 16H00



Av. Naciones Unidas y calle
Malecón, cantón Simón Bolívar



RESEÑA DEL RESTAURANTE

El negocio lo inició hace tres años cuando ofrecía sus deliciosas humitas desde la ventana de su casa, con una olla y un pequeño horno Doña Nelly alquiló un local donde ofrece, además, mazamorra de choclo, tortas de choclo de dulce y de sal.



• A media cuadra
de Almacenes Mi
Hogar.

calle Malecón

Almacenes
Mi Hogar

Río Los Amarillos

Restaurante
Delicias D'Choclo

Av. Naciones Unidas

Simón Bolívar

Caldo de Pata Costeño



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El caldo de pata de res es tradicional en Simón Bolívar. La pata se cocina hasta que su carne ablande. En un plato se sirve el caldo con los trozos de pata acompañado de mote, garbanzo, papa, hierbita y cebolla blanca.



RESTAURANTE:

Casi No Vengo



Propietaria: Laura Suquitana



Martes a domingo y feriado
de 07h00 a 18h00



Av. 28 de Noviembre y calle
Fidelino del Valle, cantón
Simón Bolívar

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Laurita empezó hace 15 años en el Mercado Central vendiendo legumbres. Al ver que allí no había un sitio para comer, alquiló un puesto y desde entonces ofrece su sazón criolla, que incluye una variedad de platos típicos a clientes y turistas.



- Mercado Central, al lado del puente peatonal.



ALIMENTA
tus momentos en familia



LO QUE NOS ALIMENTA
ES ESTAR JUNTOS





RUTA DE LA FE

- Fritada
- Fritada
- Cazuela de Mariscos
- Guatita
- Arroz con Menestra y Carne Asada
- Cangrejos Criollos
- Seco de Pato Criollo
- Caldo de Salchicha
- Sancocho de Pescado
- Yapingacho con Fritada

Durán

Fritada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En un plato se sirven trozos de chancho frito, acompañado de mote cocinado, tortilla de papa, chicharrón, chifile de verde y una salsa criolla de tomate con cebolla. El ají y una refrescante cerveza son el complemento ideal.

RESTAURANTE:

El Palacio de la Fritada



Propietarios: Gloria Quijije
y Carlos Ortiz



Todos los días y feriados
08H00 a 20H00



Malecón entre calle Quito y
Esmeraldas, cantón Durán



RESEÑA DEL RESTAURANTE

El Palacio de la Fritada es uno de los sitios más populares en el cantón Durán. Desde hace 50 años deleitan al público con la apetecida fritada. Los esposos Gloria y Carlos son la cuarta generación que continúa con esta tradición familiar.



• Nuevo Malecón
de Durán.



Fritada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En el Chanchito de Berthita te sirven esta delicia basada en trozos de chanchito frito a la paila acompañado con mote, dos tortillas de papa, choclo cocinado, chicharrón, maíz tostado, maduro frito, trozos de aguacate, una salsa criolla y ají.



RESTAURANTE:

El Chanchito de Berthita

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Este restaurante ofrece la tradicional fritada desde hace 40 años. Doña Olguita Bastidas cuenta que el negocio lo inició su abuela Olga y que desde hace cuatro décadas sigue esta tradición familiar en el cantón ferroviario.



Propietaria: Olga Bastidas



Todos los días y feriados de 08H00 a 20H00



Av. Ponce Enriquez y calle 16 de Octubre, cantón Durán

Estación del Tren
• Durán

Restaurante
El Chanchito
de Berthita

- A pocos metros de la Estación de Ferrocarriles del Ecuador.

Guayaquil

Cazuela de Mariscos



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Esta masa de verde es mezclada con una variedad de mariscos como pulpo, camarones, pescado, conchas, almejas, cangrejos y langostino. Se sirve en un recipiente de barro llamado cazuela. Se lo puede acompañar con arroz blanco, con un toque de limón y ají al gusto.

RESTAURANTE:

Marrecife



Propietario: Iván Grain



Martes a sábado
de 08H00 a 17H00



Av. Miguel H. Alcívar, Clda.
Guayaquil, Mz. 3 - Solar 8,
cantón Guayaquil



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Desde pequeño ayudaba a sus padres en el comedor del Club del Banco Central. Su mamá, Doña Elvita, inició con una cevichería, e inspirado en ella Iván Grain emprendió su aventura gastronómica hace 10 años.



• Junto al
Edificio Las
Cámaras

Av. Francisco de Orellana

Edificio
Las Cámaras

Restaurante
Marrecife

Av. Miguel H. Alcívar

Guatita



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La guatita, como se conoce al plato preparado con la carne de mondongo (panza de la res) cocinado con papas y salsa de maní, es muy apetecido en la Costa ecuatoriana. Se la puede servir sola o acompañada de arroz caliente, maduro frito y aguacate.



RESTAURANTE:

El Dólar



Propietario: Ignacio Dueñas



Martes a domingo
de 07H00 a 15H00



Av. San Jorge, cantón
Guayaquil

RESEÑA DEL RESTAURANTE

El Restaurante El Dólar abrió sus puertas en el año 1979. En estos 38 años ha brindado un servicio de calidad a sus clientes con platos criollos como el seco de chivo, el yapingacho. Pero, sin

duda, la guatita es su plato estrella en una tradición que perdura en el tiempo.



• Centro Comercial Policentro local 58, frente al Banco Bolivariano.

Guayaquil

Annoz con Menestra y Carne



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Este plato, que es una tradición de Guayaquil, está compuesto de menestra de frejol, acompañado de carne asada, patacones y porción de arroz blanco. Se puede servir además con maduro frito y queso.

RESTAURANTE:

Pique & Pase



Propietarios: Max Loayza Toledo
y Gabriela Navarrete



Lunes a domingo y feriados
de 11H00 a 23H00



Barrio Orellana, Calle Alejo
Lascano 1617 y calle Carchi,
cantón Guayaquil

• Junto al
Colegio de
Ingenieros
Comerciales.



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Max Loayza y su esposa Gabriela Navarrete atendían un bazar en el Barrio Orellana, pero con el paso del tiempo sintieron que en el lugar hacía falta un restaurante. Así nació el Pique & Pase, un emprendimiento gastronómico que por su éxito ya tiene tres sucursales.



Guayaquil

Cangrejos Criollos



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Los cangrejos criollos son un plato tradicional de la Costa ecuatoriana. Estos crustáceos ya preparados se los sirve con salsas especiales acompañado de arroz blanco, cocolón y maduro cocinado.



RESTAURANTE:

Los Cangrejos de Pepe Loza

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Hace 4 años el negocio surgió con un estilo de fusión de comida ecuatoriana-occidental y española. Al norte de Guayaquil, en un ambiente ameno, ofrece una variedad de platos criollos nacionales, mariscos e internacionales.



Propietario: José Loza Peña



Todos los días y feriados de 11h00 a 02:00



Av. Los Tulipanes, Alborada 13ava. Etapa, cantón Guayaquil



- Frente a Riocentro Norte, entrando por la Clínica Veterinaria Pet.



Comer hoy tiene una sola regla:

QUE LO HAGAMOS JUNTOS

Todos disfrutamos de comer en compañía de nuestra familia. Sin embargo, la agitada vida de hoy, hace cada vez más difícil poder juntarlos a todos alrededor de la mesa. Aquella tradición de comer en familia es cada vez menos común y conseguirlo muchas veces termina convirtiéndose en un dolor de cabeza para el ama de casa, que busca alimentar a los suyos no solo física sino también emocionalmente.

La Favorita, consciente de esta realidad, presenta su nueva campaña de publicidad, que invitará a todas las familias ecuatorianas a dejar de preocuparse por cumplir las reglas en torno a la comida y a disfrutar de lo rico de comer juntos.

Porque no importa si comes en la mesa, en la cama o viendo la tele. No importa si comes con cuchara o con tenedor. En tarrina, en plato o directo de la olla. Si comes ensalada o pizza. Lo importante, lo que realmente nos alimenta es hacerlo juntos. Y allí estará La Favorita, dando vida a los más deliciosos platos y alimentando todas esas nuevas maneras de comer en familia.

Mucho más que una nueva imagen

La Favorita presenta además una imagen completamente renovada, que es resultado de varios meses de trabajo con nuestros consumidores, quienes participaron en todo el proceso.





Con una estética más fresca y moderna, la nueva imagen de La Favorita logra revitalizar la marca y reforzar su propuesta de valor, con el mismo sabor y calidad de siempre.

Pero aunque este sea el cambio más visible, existe una estrategia más grande detrás, la cual busca transferir la fuerza y el atractivo de La Favorita a todas las variantes de su portafolio e integrarlas bajo una MARCA ÚNICA, para que todas sean igualmente cercanas, atractivas y accesibles para nuestros consumidores.

UN SABOR DIFERENTE PARA CADA DÍA



La nueva línea de Salsas y Aderezos de La Favorita, presenta sus cinco deliciosas recetas, preparadas con los más finos ingredientes, para darle a tus comidas ese toque de sabor diferente que estás buscando. Disfruta de sus variedades: Caesar, Honey Mustard, Ranch y BBQ, y pon a volar tu imaginación en la cocina. Con su Tapa Inteligente, que evita derrames y desperdicios, las Salsas y Aderezos La Favorita, lo hacen todo más rico y más fácil. ¡Pruébalas!

Seco de Pato



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El pato criollo es cocinado a fuego lento con varios ingredientes, entre ellos la infaltable cerveza y chicha jora, que le dan el toque de buen sabor. Se sirve caliente con arroz amarillo y maduro frito.

RESTAURANTE:

El Manhattan



Propietario: José Álvarez



Lunes a domingo y feriados
de 07h00 a 18h00



Av. Principal, calle Río
Amazonas, cantón Nobol



RESEÑA DEL RESTAURANTE

José Álvarez inició su negocio hace 25 años junto a su madre, quien le enseñó la receta para el seco de pato criollo, que desde entonces se convirtió en su plato estrella. Además, ofrece otras opciones típicas como tortillas de maíz, tonga, fritada y caldo de salchicha.



- Al pie del
carretero.

Restaurante
El Manhattan

Al pie del
carretero

Km. 35 Vía a Daule

calle Río Amazonas

Caldo de Salchicha



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

El caldo de salchicha es un ícono del cantón Nobol. Se lo presenta de dos maneras al gusto del cliente: trozos de salchicha rellenas de arroz y de verde, pedazos de hígado y menudencias servidos con caldo y cebolla blanca picada; o, la salchicha sola o 'seca'.



RESTAURANTE:

Mi Comida

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Francisca, nacida en la tierra de la Santa Narcisca de Jesús, inició su negocio hace 30 años con su madre, al pie de la carretera. Actualmente sus hijos Nancy y Segundo Castañeda continúan con la tradición familiar.



Propietaria: Francisca Veliz



Lunes a jueves y feriados
de 07h00 a 19h00



Av. Principal, Río Amazonas,
cantón Nobol

Restaurante
Mi Comida



Al pie del
carretero

Km. 35 Vía a Daule

calle Río Amazonas

- Al pie del
carretero.

Sancocho de Pescado



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Este apetecido caldo elaborado con pescado se lo sirve en un plato hondo. Lleva choclo, papas y en su preparación se le agrega orégano. Ají y una porción de arroz pueden ser un buen complemento.

RESTAURANTE:

Manaba



Propietaria: Ana Bonozo



Lunes a viernes y feriados
de 07h00 a 19h00



Av. Lorenzo de Garaicoa y calle
Calderón (esquina), cantón Yaguachi



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Oriunda de Manabí, y radicada por más de 30 años en el cantón Yaguachi, doña Ana junto a su esposo iniciaron este emprendimiento hace 20 años. Su especialidad son los caldos criollos, como el de bola, de pata y el sancocho de pescado.



• Frente a la
Iglesia San
Jacinto de
Yaguachi.



Yapingacho con Fritada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Dos tortillas de papa, huevo frito, trozos de fritada, choclo cocinado, maduro frito, aguacate, longaniza, bañado en una salsa de maní y lechuga al gusto, forman este plato originario de la Sierra, pero que es uno de los preferidos en Yaguachi.



RESTAURANTE:

Picantería Yaguachi

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Gladys heredó hace 40 años el negocio de su madre, quien era originaria de la Sierra y que a su vez adquirió el gusto por la cocina popular desde muy pequeña. Hoy el restaurante lo atiende junto a sus hijas y es visitado por muchos turistas.



Propietaria: Gladys Velema



Lunes a domingo y feriados
de 08h00 a 18h00



Av. Lorenzo de Garaicoa y calle Calderón, cantón Yaguachi



- Contiguo al Municipio de Yaguachi



ALIMENTA
nuevas experiencias



LO QUE NOS ALIMENTA
ES ESTAR JUNTOS





ORUTA DE LA AVENTURA

- Fritada
- Tilapia Asada
- Carne Ahumada Asada
- Encebollado
- Tonga
- Costillas de Cerdo Dorado

Fritada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La fritada de chancho es un plato típico con tradición ecuatoriana, pues se lo prepara en todas las ciudades del país. Los trozos de cerdo frito se los acompaña con mote, chifle de plátano, choclo, chicharrón, cuero reventado complementado con una salsa criolla y ají.

RESTAURANTE:

Café del Tren



Propietario: José Luis Guerrero



Restaurante: L - D / 12h00 - 14h30
V - S / 17h00 - 21h30.
Cafetería: L - D / 09H00 - 22h00



Calle Eloy Alfaro y calle 9 de Octubre, cantón Bucay



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Restaurante y Cafetería Café del Tren es una concesión que por diez años mantiene José Luis Guerrero. Él diseñó un concepto turístico ferroviario para brindar un ambiente acogedor y elegante, para que los visitantes disfruten de una variedad de comida típica y fusión.



• Estación del Tren Bucay



Bucay

Tilapia Asada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La tilapia es asada en horno de carbón y es servida acompañada con patacones de plátano verde, arroz blanco caliente y menestra de frejoles.



RESTAURANTE:

Cabañas de Papo

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Adolfo Solís cuenta que la idea de este emprendimiento gastronómico surgió de sus padres hace 11 años. Desde entonces, iniciaron el negocio vendiendo tilapia asada, seco de gallina, carne de borrego, costilla y fritada de pollo.



Propietario: Adolfo Solís



Todos los días y feriados de 07H30 a 18H00



Km 92 Vía Naranjito - Bucay, cantón Bucay

 Cabañas de Papo

km 92 vía Naranjito-Bucay

• Al pie del carretero, a 5 minutos de Bucay.

Carne Ahumada Asada



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La carne, que previamente ha sido ahumada al pie del fogón de leña, donde toma un sabor especial y luego es asada en carbón, se sirve en un plato tendido. A gusto del cliente se puede acompañar con arroz blanco, menestra de frejol, patacones y ensalada criolla.

RESTAURANTE:

Cabañas La Abuela



Propietario: Abdón Durán



Todos los días y feriados
de 07H00 a 17H00



Km 86, vía El Triunfo - Bucay,
cantón El Triunfo



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Con el apoyo de su esposa, don Abdón Durán inició el emprendimiento de su negocio al construir una pequeña cabaña y ofrecer la carne asada, que en principio era ahumada con leña cítrica.



• A 12 minutos de Bucay, a un costado de la carretera.

Km 86, vía El Triunfo-Bucay

Restaurante
Cabañas La Abuela

A 12 min de Bucay

Encebollado



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Este caldo con trozos de pescado de albacora cocinado, acompañado de yuca cocinada y una salsa de cebolla curtida en limón, es servido en un plato hondo. Se puede acompañar con chifle o pan.



RESTAURANTE:

Che

RESEÑA DEL RESTAURANTE

José Burbano inició su negocio hace 23 años en una esquina, con una mesa y cuatro sillas. Su emprendimiento le permitió con el tiempo adquirir un local propio donde ofrece el popular encebollado y otros platos típicos, entre ellos la guatita.



Propietario: José Burbano
Jaramillo



Todos los días y feriados
de 05h00 a 13h30



Av. 8 de Abril y calle Assad
Bucarám, cantón El Triunfo



• Diagonal al
Municipio.

Tonga



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La envoltura de la Tonga es de hojas de plátano y en su interior va una porción de arroz, un maduro frito partido por la mitad y una presa de pollo criollo. Todo va acompañado por una salsa líquida de marí.

RESTAURANTE:

Espinel



Propietaria: Sergia de Espinel



Lunes a sábado y feriados
de 06H00 a 15H00



Km 1.5 Vía El Empalme-
Pichincha, cantón El Empalme



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Hace 13 años doña Sergia inició su negocio en su casa, situada frente a Pronaca, donde vendía almuerzos ejecutivos basados en platos típicos. Este negocio familiar es manejado por padres e hijos.



• Antes de la
Gasolinera Miguel
Ángel

Restaurante
Espinel

Km 1.5 Vía El Empalme-Pichincha

• Gasolinera
Miguel Ángel

Costillas de Cerdo Donado



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Preparadas con una vinagreta balsámica, azúcar morena y un toque del secreto del chef, las costillas de cerdo doradas en salsa agrídulce son una verdadera delicia al paladar. El plato se lo sirve acompañado con arroz blanco y ensalada cruda.



RESTAURANTE:

Terranostra

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Luego de vivir por 14 años en España, donde acumuló experiencia en este campo, don Byron volvió a Ecuador y decidió apostarle a la gastronomía para montar su negocio.

En su emprendimiento ofrece variedad de platos entre comida tradicional y lo gourmet.



Propietario: Byron Zabala
Holguín



Lunes a domingo y feriados
(excepto Carnaval), de 12H00 a
16H00 y de 18H00 a 22H00



Km. 1 ½ vía El Empalme-Pichincha

Sector San Miguel

vía El Empalme-Pichincha



Restaurante
Terranostra

• Sector San Miguel, vía a Manabí.

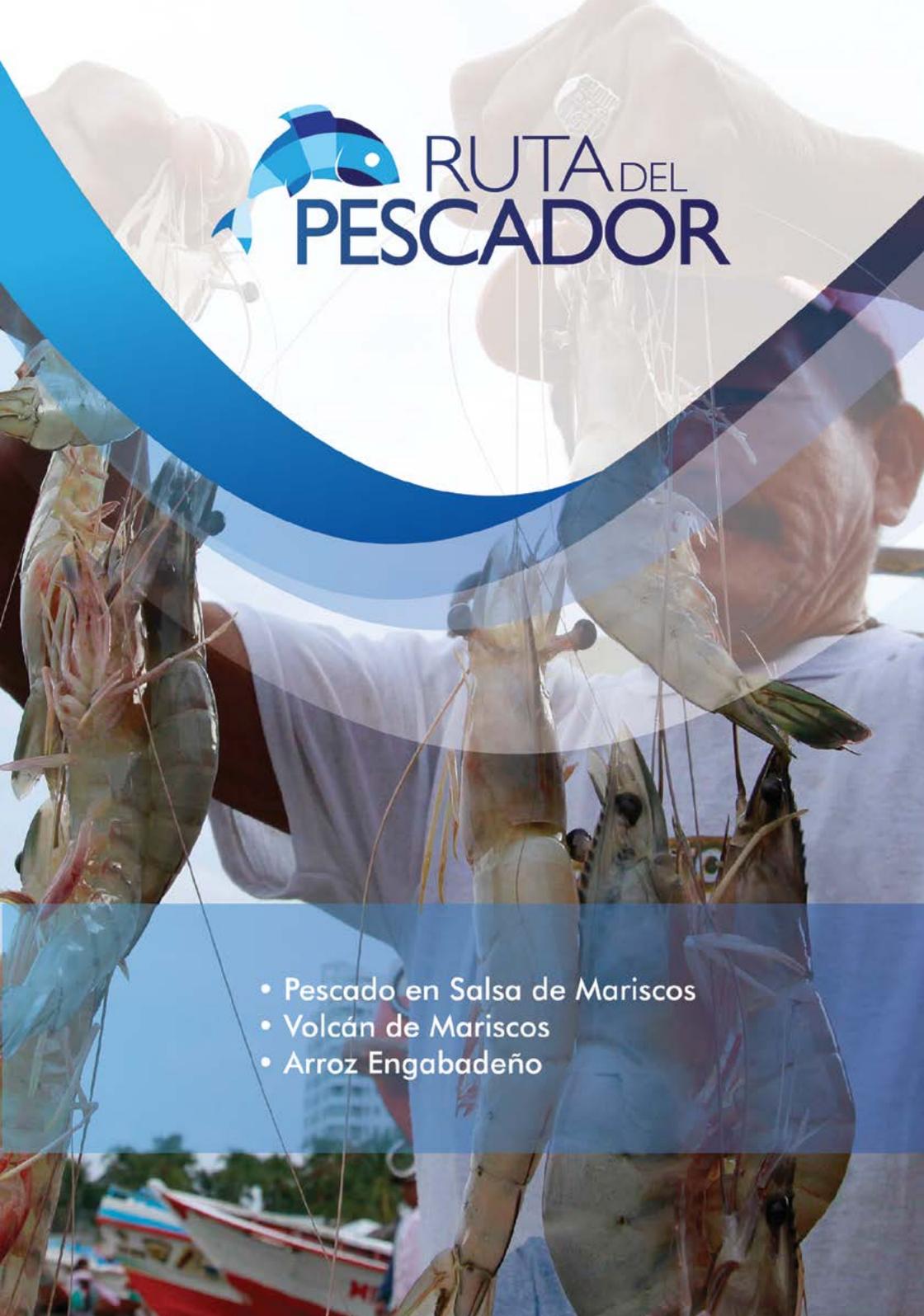


ALIMENTA tus ganas
de verte y sentirte bien



LO QUE NOS ALIMENTA
ES ESTAR JUNTOS





RUTA DEL PESCADOR

- Pescado en Salsa de Mariscos
- Volcán de Mariscos
- Arroz Engabadeño

Pescado en Salsa de Mariscos



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En un plato tendido, sobre una hoja de lechuga orgánica, el filete de corvina es bañado con una salsa de crema de leche con camarones, acompañado de mariscos, una porción de espagueti al pesto (tallarín verde), arroz blanco y patacones.



RESTAURANTE:

Las Delicias de Fortunato



Propietario: Fortunato Maruri



Miércoles a domingos y feriados
de 09H00 a 18H00



Barrio Santa Isabel, calle
Victoriano Orrala y Estero,
cantón Playas

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Fortunato Maruri empezó su negocio con la guía de su padre, pionero del arte culinario en Playas. A los 13 años sintió el deseo de estudiar gastronomía, convirtiéndose en chef.

Es el creador del Arroz Engabadeño, ícono de la comuna Engabao.



Unidad Educativa
Freire Stabile

Av. Evarón Madas
Av. Victoriano Orrala

Restaurante
Las Delicias
de Fortunato

calle Estero

• A una cuadra de la Unidad Educativa Freire Stabile.

Volcán de Mariscos



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En un plato tendido se sirve una porción de arroz blanco, alrededor del cual se coloca una variedad de mariscos como pulpo, calamar, almejas, camarón, concha, coronado con una langosta y un langostino salteado en ajo y aceite de oliva. Se lo acompaña con maduro frito y patacones.

RESTAURANTE:

Doña Cecilia



Propietaria: Cecilia Vera



Miércoles a domingo y feriados
de 08H00 a 19H00



Malecón y Bajada del Pacífico,
cantón Playas



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Inició su negocio de comida hace 30 años en los bajos del antiguo Hotel Humboldt, vendiendo bolones y corviches de pescado. Después adquirió un local donde funciona su bar-restaurante, en cuya carta ofrece diversidad de platos de mariscos como ceviches, arroz marinerero y pescado frito.



• Cerca al antiguo Hotel Humboldt.



Arroz Engabadeño



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Lo particular de este plato es que, a diferencia del Arroz Marinero, no lleva ni pescado ni cangrejo. Este ícono de la gastronomía de la comuna Engabao tiene almejas, mejillones, calamar, pulpo, camarón, churros y dos langostinos a la plancha, acompañado de maduro frito.



RESTAURANTE:

Cabaña Marycris

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Miriam inició hace 14 años vendiendo ceviches en el balneario General Villamil-Playas. Luego se trasladó a vivir a la comuna Engabao, donde adquirió una cabaña en Playa Paraíso para la venta de platos de mariscos. Su especialidad es el Arroz Engabadeño.



Propietaria: Miriam Bravo



Lunes a domingo y feriados
de 07H00 a 19H00



Playa Paraíso (Engabao),
cantón Playas

• Frente al mar

Playa Paraíso
(Engabao)

•  Restaurante
Marycris

• Cabañas
frente al
mar.



ALIMENTA
lo que te hace bien.



LO QUE NOS ALIMENTA
ES ESTAR JUNTOS





RUTA DEL CACAO

- Carrusel de Mariscos
- Langostinos al Ajillo
- Ensalada de Cangrejo
- Corvina Frita
- Arroz Marinero
- Hamburguesa de Camarón

Carrusel de Mariscos



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En una bandeja grande se ponen camarones apanados, conchas asadas, pescado apanado en trozos, patacones de verde y en medio de chuzos se incrustan camarones, dándole forma de un carrusel.

RESTAURANTE:

Picho



Propietario: Edgar Berruz



Martes a domingo y feriados
de 06H00 a 15H00



Calle Bolívar y calle Eugenio
Espejo, cantón Naranjal



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Desde los 7 años trabajaba en el negocio familiar con su madre, Bertha Andrade, en el restaurante Puerto Inca. Lleva 18 años en el arte culinario y su especialidad es la fusión de comida europeo-ecuatoriana.



- A una cuadra del estadio José Benito Ordóñez.



Langostinos al Ajillo



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Los langostinos grandes y pelados, salteados en ajo, pimienta y sal con una pizca de vino blanco, se los sirve en un plato tendido salpicado con perejil, acompañado de arroz blanco y patacones.



RESTAURANTE:

La Casa del Chef



Propietario: Jorge Villalta



Lunes a sábado y feriados
de 07H00 a 22H00



Calle Segundo Góngora y calle
Tarqui, cantón Naranjal

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Aprendió este arte cuando tenía 15 años, viendo a su padrastro cocinar diversidad de platos. Trabajó en un restaurante para financiar sus estudios gastronómicos y hoy tiene su propio negocio. Los mariscos y el cangrejo son su especialidad.



• Bajando por la
Lubricadora 2000.

Ensalada de Cangrejo



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

En una bandeja se extiende hojas de lechuga cruesa sobre la cual van papas cocinadas cortadas, una porción de pulpa de cangrejo y una salsa criolla, adornada de patas gordas de cangrejos, maduro frito y patacones. El arroz blanco es opcional a gusto del cliente.

RESTAURANTE:

Leo's Mariscos



Propietario: Leonardo Morán



Lunes a sábado
de 07H00 a 14H00



Av. Homero Castro y calle
Reverendo Oswaldo Rodríguez,
cantón Naranjal



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Desde los 7 años de edad acompañaba a su padre, Leonardo Morán, a vender ensalada de cangrejo en tarrinas por todo Naranjal. Él continuó con el legado de su padre, hasta que puso, hace 15 años, su restaurante con platos de cangrejo y otros mariscos.



• Diagonal al
Dispensario del
IESS.

Restaurante
Leo's

Dispensario
del IESS

Av. Homero Castro

calle Reverendo Oswaldo Rodríguez

Corvina Frita



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La corvina entera frita se la sirve en un plato rodeado de patacones de verde, salsa criolla y rodajas de aguacate. Se la acompaña con arroz blanco y menestra de frejol canario.



RESTAURANTE:

El Gran Inca

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Este empresario apostó hace 20 años por Naranjal al abrir su restaurante tipo paradero en Puerto Inca, para que los viajeros tengan donde comer. Con el paso del tiempo amplió su servicio

inaugurando un hotel de calidad con estándares internacional.



Propietario: José Vásquez



Martes a domingo y feriados de 07h00 a 18h00



Km 62 vía Guayaquil - Machala, cantón Naranjal

Restaurante Gran Inca



Km 62 vía Guayaquil - Machala

Gasolinera PDV

• Hotel Gran Puerto Inca, frente a Gasolinera PDV.

Balao

Annoz Marinero



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

Es un plato preparado con arroz y variedad de mariscos muy apetecido por los turistas. Se mezclan las conchas, camarones, pescado junto al arroz adornado con uñas de cangrejos y camarón apanado. Una delicia.

RESTAURANTE:

Los Helechos



Propietaria: Alejandrina Pretendón Melendres



Lunes a domingo y feriados de 09H30 a 16H30



Km 14 vía Panamericana vía Balao - Machala

• Carretera principal.

Restaurante Los Helechos

Km 14 vía Panamericana Guayas-El Oro



RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Esperanza, como la conocen los clientes y amigos, cuenta que empezó vendiendo seco de pollo en un kiosco de madera. Luego compró un terreno donde levantó su local y se dedicó a preparar platos solo a base de mariscos.



Hamburguesa de Camarón



DESCRIPCIÓN DEL PLATO

La propietaria del negocio se atribuye la receta de esta exquisitez en la cual unta mayonesa en cada tapa del pan y coloca lechuga orgánica, varios camarones salteados en aceite de oliva, dos rodajas de tomate y una rodaja de queso. Se la sirve con papas fritas.



RESTAURANTE:

Delicatessen Los Dulces de Mamita

RESEÑA DEL RESTAURANTE

Doña Marcia, propietaria del local y con años de experiencia en el arte culinario, creó su restaurante hace un año donde ofrece variedad de productos como yogurt de cacao,

cappuccino, helados, frappe latte y café late.



Propietaria: Marcia
Noblecilla de Noboa



Todos los días y feriados
de 09H30 a 24H00



Av. Comercio y calle Quito,
cantón Balao

Av. Comercio

Restaurante
Delicatessen Los
Dulces de Mamita

calle Quito

Iglesia Universal

• Frente a
la Iglesia
Universal.



Cuadro de Cosechas

PRODUCTO	MESES DE COSECHA	CANTÓN	ruta
Ajonjolí	May - Jun	Pedro Carbo	Arroz
Algodón	May - Nov	Pedro Carbo	Arroz
Arroz	Ene - Dic	Salitre	Arroz
Arroz	Ene - Dic	Samborondón	Arroz
Arroz	Ene - Dic	Colimes	Arroz
Arroz	Ene - Dic	El Triunfo	Aventura
Arroz	Ene - Dic	Yaguachi	Fe
Arroz	Ene - Dic	Daule	Fe
Banano	Ene - Dic	El Triunfo	Aventura
Banano	Nov - May	Naranjal	Cacao
Banano	Ene - Dic	Balao	Cacao
Cacao CCN51	Ene - Dic	El Triunfo	Aventura
Cacao CCN51	Ene - Dic	Bucay	Aventura
Cacao CCN51	Ene - Dic	El Empalme	Aventura
Cacao CCN51	Ene - Dic	Milagro	Azúcar
Cacao CCN51	Ene - Dic	Naranjal	Cacao
Cacao CCN51	Ene - Dic	Balao	Cacao
Cacao CCN51	Nov - Mar	Yaguachi	Fe
Cacao CCN51	Ene - Dic	Guayaquil	Pescador / Fe
Cacao Fino Aroma	May - Jul	Naranjal	Cacao
Cacao Fino Aroma	May - Jul	Balao	Cacao
Cacao Fino Aroma	Abr - Jun y Oct - Ene	El Triunfo	Aventura
Cacao Fino Aroma	May - Jul	El Empalme	Aventura

PRODUCTO	MESES DE COSECHA	CANTÓN	ruta
Cacao Fino Aroma	Ene - Dic	Naranjito	Azúcar
Camote	May - Mar	Salitre	Arroz
Caña de azúcar	Jul - Dic	Yaguachi	Fe
Caña de azúcar	Jul - Dic	El Triunfo	Aventura
Caña de azúcar	Jul - Dic	Bucay	Aventura
Caña de azúcar	Jun - Dic	Milagro	Azúcar
Chirimoya	Abr - May	Guayaquil	Pescador / Fe
Frejol de Palo	May - Nov	Pedro Carbo	Arroz
Frejol Pichucha	May - Nov	Pedro Carbo	Arroz
Fruta de Pan	Ene - Dic	Balao	Cacao
Gandul	May - Nov	Pedro Carbo	Arroz
Limón	Ene - Dic	Balao	Cacao
Maíz	May - Nov	Pedro Carbo	Arroz
Maíz	Ene - Dic	El Empalme	Aventura
Mandarina	Mar - Sep	Balao	Cacao
Mango	Oct - Dic	Daule	Arroz
Mango	Ago - Dic	Guayaquil	Pescador / Fe
Maní	May - Jun	Pedro Carbo	Arroz
Maracuyá	May - Jul	Balao	Cacao
Marañón	May - Dic	Guayaquil	Pescador / Fe
Naranja	Feb - Jun	Colimes	Arroz
Naranja	Ene - May	Bucay	Aventura
Naranja	Mar - Dic	Milagro	Azúcar
Naranja	Mar - May y Oct - Nov	Naranjal	Cacao
Palmito	Ene - Dic	El Triunfo	Aventura
Papaya	Dic	Guayaquil	Pescador / Fe
Piña	Ene - Dic	Bucay	Aventura
Piña	Feb - Mar y Sep - Oct	El Empalme	Aventura
Pitahaya	Feb - Jun	Guayaquil	Pescador / Fe
Plátano	Ene - Dic	Bucay	Aventura
Plátano	Nov - Dic	Guayaquil	Pescador / Fe
Sandía	Oct - Nov	Salitre	Arroz
Toronja	Mar - Sep	Balao	Cacao
Zapote	Ene - Abr	Milagro	Azúcar



Recomendaciones Gastronómicas



RUTA DEL ARROZ

• DAULE

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Barena
Graciela Fuentes Fajardo
Arroz con menestra y chuleta
Pedro Aguirre y Bolívar
Lunes a viernes - 08H00 a 15H00

• COLIMES

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Azucena
Thomas Triviño Bravo
Seco de pato
Sucre y Bolívar
Todos los días y feriados - 08H00 a 14H00

• ISIDRO AYORA

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Paradero de Fritada
José Villegas Martillo
Fritada
Km 55.5 Plaza de la Fritada
Martes a domingo y feriados - 10H00 a 17H00

Restaurante	Fritada Mishell
Propietario	Walter González
Especialidad	Fritada
Dirección	Km 55,5 Plaza de la Fritada
Horarios de Atención	Lunes a viernes y feriados - 08H00 a 15H00

• LOMAS DE SARGENTILLO

Restaurante	Rocoto
Propietario	Carlos Alfonso Avilés Yong
Especialidad	Mariscos
Dirección	Av. del Telégrafo (diagonal al Mercado Central)
Horarios de Atención	Miércoles a lunes - 08H00 a 15H00

• PALESTINA

Restaurante	Comedor Hermanos Burgos
Propietaria	Lucía Calendario Peñafiel
Especialidad	Platos criollos
Dirección	Av. Fausto Espinoza Pino
Horarios de Atención	Todos los días - 06H00 a 21H00

• PEDRO CARBO

Restaurante	Restaurante y Cevichería Manta
Propietario	José Wilfrido Valencia González
Especialidad	Mariscos
Dirección	Calle 9 de Octubre y la Tercera
Horarios de Atención	Miércoles a lunes - 08H00 a 15H00

• SALITRE

Restaurante	La Papita
Propietaria	Pilar Pacheco Rivas
Especialidad	Seco de gallina criolla
Dirección	Playa Santa Marianita
Horarios de Atención	Viernes a domingo y feriados - 08H00 a 18H00



RUTA DEL AZÚCAR

• MILAGRO

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Frida Resto Bar
María Isabel Salazar Muñoz
Comida Fusión Ecuador /México
Av. Quito y Presidente Estrada
Martes a sábado - 16H00 a 12H00 / 03H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Galeón Paellera
José Ramón Mosquera González
Comida ecuatoriana y española
Av. Quito y Av. 17 de Septiembre
Martes a domingo y feriados - 10H00 a 18H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Living
Jamil Granja Villa
Platos Gourmet
Av. Quito y Otto Arosemena, esquina
Martes a domingo y feriados - 16H00 a 24H00

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Ricky`s Deli
Cristina Wuay Ushca
Comida rápida
Machala y Presidente Córdoba
Todos los días y feriados - 16H00 a 24H00



RUTA DEL CACAO

• NARANJAL

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Bianchini Picantería
Carlos Díaz Álvarez
Maremoto Naranjaleño / Mariscos
Guayaquil entre Pastaza y Eugenio Espejo
Todos los días y feriados - 08H00 a 15H00

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Madera Fina
Jacinta Susana Saltos Vera
Cazuela mixta y carapachos de cangrejos
Tarqui y Bálsamos (Barrio San Miguel)
Lunes a sábado - 07H00 a 15H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Julios Carnes & Mariscos Grill
Julio César Lucero
Parrillada de mariscos y de carnes
Panamericana entre Hipólito González y Miguel Encalada Mora
Martes a domingo - 14H00 a 22H30

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

La Hueca del Cangrejo
Mercedes Gallo
Cangrejos
Av. Panamericana y Pascual Palomino
Todos los días y feriados - 08H00 a 20H30

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Las Delicias de Chabi
Isabel Dávila
Mariscos
Panamericana y Pastaza
Lunes a viernes - 07H00 a 15H00 y fines de semana - 08H00 a 16H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

El Gordo y el Flaco
Geovanny Narváz
Moros
Rocafuerte y Segunda
Miércoles , domingo y feriados - 17H00 a 24H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Prana Bar
Cristian Santillán
Bebidas con cacao
Guayaquil entre Pastaza y Eugenio Espejo
Todos los días y feriados - 08H00 a 15H00

• BALAO

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección

Horarios de Atención

Parrillada al Carbón El Rico Toro
William Eduardo Paredes Carreño
Parrillada
Calle 12 de Octubre y calle Teniente Hugo
Ortiz, (diagonal al Cementerio General)
Lunes a domingo y feriados - 12H00 a 22H00



RUTA DEL PESCADOR

• PLAYAS

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Juan Ostras Insuperable
Juan Reyes / Wilmer Reyes
Mariscos
Av. Zenón Macías y Sixto Chang
Todos los días y feriados - 09H00 a 10H00

• PUERTO ENGABAO

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Cevichería María Conchita
Paola Chasín Torres
Mariscos
Las Cabañitas de Puerto Engabao
Viernes, sábado, domingo y feriados - 08H00 a
17H00

• ENGABAO

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Sabor Manabita
Senet Borja
Arroz Engabadeño
Playa Paraíso de Engabao
Martes a viernes - 09H00 a 14H00 (fines de
semana y feriados hasta las 19H00)



• GUAYAQUIL

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

La Guatita
Fernando Campos Mera
Guatita
Pedro Moncayo y Luque
Lunes a domingo - 07H00 a 15H30

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Pez Express
Jonathan Chávez
Encebollado
Rocafuerte y Panamá
Lunes a domingo y feriados - 07H30 a 15h00

• YAGUACHI

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

El Chanchito
Galo Santiago Vargas Mendoza
Fritada
Rocafuerte y Eloy Alfaro
Lunes, sábado y domingo - 13H00 a 22H30

• DURÁN

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Fritangería Chimborazo
José Bravo Alarcón
Fritada
Esmeraldas 227 y Loja
Jueves a martes - 09H00 a 20H00

• NOBOL

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Manantial del Sabor
Carlos Navarrete Martillo
Caldo de gallina
Río Amazonas y Gregorio Conforme
Martes a domingo - 10H00 a 18H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Nobol
José Bravo Alarcón
Seco de gallina criolla
Av. Principal y Roberto Núñez
Lunes a domingo - 09H00 a 20H00



RUTA DE LA AVENTURA

• BUCAY

Restaurante
Propietaria
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Picantería Doña Angelita
Clara Vilema Lema
Yapingacho
Av. 9 de Octubre entre Eloy Alfaro y Rocafuerte
Martes a domingo - 09H30 a 14H00

Restaurante
Propietario
Especialidad
Dirección
Horarios de Atención

Marisquería Mar y Tierra
Agustín Macías López
Mariscos
Av. 8 de Abril – vía a Bucay
Lunes a jueves - 07h30 a 18h00, sábado y
domingo - 06h30 a 18h00

MAPA TURÍSTICO DEL GUAYAS



RUTAS TURÍSTICAS



Lomas de Sargentillo / Isidro Ayora /
Pedro Carbo / Daule / Santa Lucía / Palestina /
Colimes / Balzar / Salitre / Samborondón



Naranjal / Balao



Jujan / Simón Bolívar / Milagro / Naranjito /
Marcelino Maridueña / Bucay



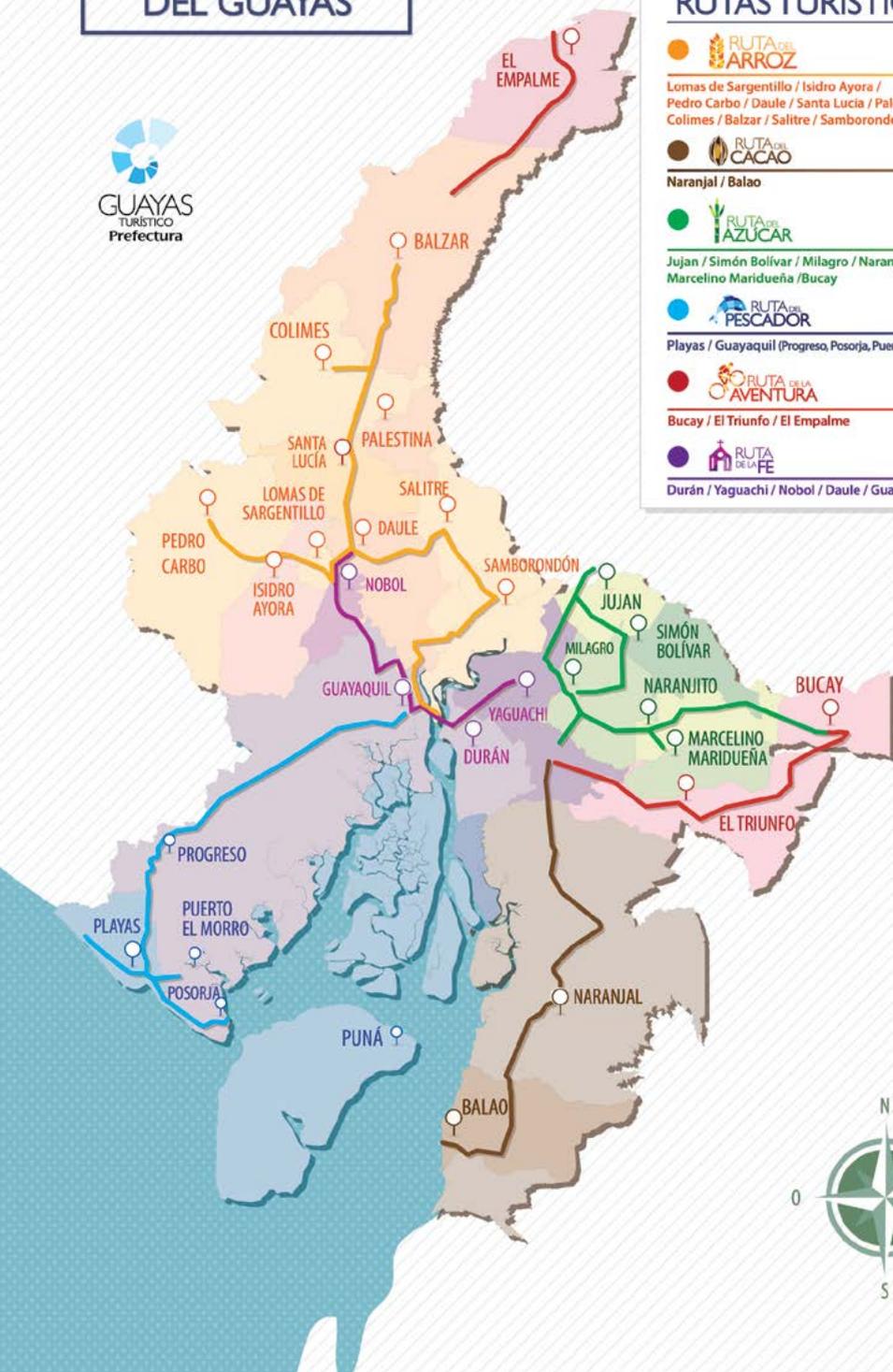
Playas / Guayaquil (Progreso, Posorja, Puerto El Morro, Puná)



Bucay / El Triunfo / El Empalme



Durán / Yaguachi / Nobol / Daule / Guayaquil





Agradecimientos

Se puede definir que los platos populares característicos en los 25 cantones de la provincia del Guayas, a través de sus seis Rutas Turísticas, representan el folclor, la tradición y la cultura de una población llena de historia, donde la delicia de comer no solamente satisface la necesidad de alimentarse, sino que promueve un gusto al vivir una nueva experiencia al turista gastronómico.

Por ello, en la Prefectura del Guayas impulsamos permanentemente el turismo de la provincia desde todas sus aristas. Y esta GUÍA GASTRONÓMICA DEL GUAYAS 'RUTAS DEL SABOR' ofrece una deliciosa opción a la hora de elegir un destino a visitar.

Este trabajo llega a sus manos gracias al apoyo y al trabajo conjunto que

realizamos de manera permanente con los 25 GAD Municipales, con sus Alcaldes y sus Jefaturas de Turismo; así como con sus servidores gastronómicos más representativos. Nuestra gratitud por ser parte de este proyecto.

Un agradecimiento especial a la Asociación de Chefs del Guayas, presidida por Tomás López Armendáriz, y a su equipo de profesionales Juan Manuel Cedeño, Anthony González, Jomahira Hinojosa, Paúl Escudero y Sofía Ramos. Ellos, durante un año recorrieron las Rutas del Guayas para avalar la preparación, manipulación de alimentos, atención e imagen del establecimiento, de manera responsable en cada servidor gastronómico, a fin de llegar con un producto de calidad al turista.

Créditos

DIRECTORA PROVINCIAL DE TURISMO
Betty Mata Cedeño

JEFE DE MARKETING Y PROMOCIÓN TURÍSTICA
Alex Rodríguez Mallea

JEFE DE DIFUSIÓN TURÍSTICA
Moisés Acosta Aguirre

ELABORACIÓN DE LA GUÍA
Rosario Bermeo Zambrano

REDACCIÓN
Juan Carlos Mestanza Aspiazu

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO
María José Carrillo Reyes

FOTOGRAFÍA
Jonathan Miranda Vanegas

EL PRIMERO Y ÚNICO DESTILADO EN
EL MUNDO DE LA FRUTA DEL CACAO

Solbeso®



GIRASOL

SOLBESO, ZUMO DE
LIMÓN, SIROPE

PASIÓN

SOLBESO, PULPA DE
MARACUYÁ, SIROPE

SOLTONIC

SOLBESO, AGUA TÓNICA

FIVE O' CLOCK

SOLBESO, ZUMO DE
LIMÓN, VINO TINTO Y SIROPE



@SOLBESOEQUADOR · @FOCCRESPO
CEL +593999618872 · WWW.SOLBESO.COM



LO QUE NOS ALIMENTA ES ESTAR JUNTOS



Salsas y Aderezos

La Favorita®



EXIT
↗

58

EXIT
238
↘

406A

406

1

La Favorita®

El camino hacia todos
tus platos favoritos.