



ALTÉZZA

FINE DINING EXPERIENCE

BY MOUNT HOUSE®

*"La excelencia no se sirve únicamente en
un plato; se vive en cada detalle, cada aroma
y cada momento compartido alrededor de la mesa."*



COCINA MANABITA CONTEMPORÁNEA

STEAKHOUSE PREMIUM

GASTRONOMÍA DE AUTOR



SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



ALTÉZZA

FINE DINING EXPERIENCE

BY MOUNT HOUSE*



BIENVENIDOS

En ALTÉZZA, cada detalle ha sido concebido para ofrecer una experiencia gastronómica que trasciende el simple acto de comer.

Nuestra cocina encuentra inspiración en la riqueza culinaria de Manabí y la interpreta con una visión contemporánea, donde la tradición, la técnica y el respeto por los ingredientes se unen para crear platos memorables.

Cada receta es preparada al momento utilizando productos frescos cuidadosamente seleccionados, carnes de excelente calidad y procesos artesanales que preservan la autenticidad de cada sabor.

Más que una comida, deseamos ofrecer un espacio donde las conversaciones fluyan, los momentos especiales permanezcan en la memoria y cada visita se convierta en una experiencia digna de recordar.

Le damos la más cordial bienvenida a ALTÉZZA Fine Dining Experience, donde la hospitalidad, la excelencia y la pasión por la gastronomía se encuentran en perfecta armonía.



SABORES QUE HONRAN NUESTRAS RAÍCES.

Experiencias que trascienden.





ALTÉZZA

FINE DINING EXPERIENCE

BY MOUNT HOUSE*



LA ESENCIA DE NUESTRA COCINA

Donde la tradición se transforma en excelencia.

En ALTÉZZA, cada plato nace del profundo respeto por la riqueza gastronómica del Ecuador y, especialmente, por la extraordinaria herencia culinaria de Manabí, una tierra reconocida por la autenticidad de sus sabores y la calidad de sus ingredientes.

Nuestra cocina combina recetas tradicionales con técnicas contemporáneas, permitiendo que cada preparación conserve su esencia mientras alcanza una presentación refinada y una experiencia gastronómica digna de los más altos estándares.

Creemos que cocinar es un acto de dedicación. Por ello, cada ingrediente es cuidadosamente seleccionado, cada corte de carne recibe el tratamiento adecuado y cada receta se prepara al momento, respetando los tiempos necesarios para desarrollar todo su aroma, textura y sabor.

El resultado es una propuesta culinaria que honra nuestras raíces sin dejar de mirar hacia el futuro, ofreciendo una experiencia donde la tradición y la innovación conviven en perfecta armonía.



LOS PILARES DE NUESTRA COCINA



INGREDIENTES DE EXCELENCIA

Seleccionamos cuidadosamente carnes, vegetales, especias y productos frescos para garantizar que cada plato conserve la calidad y autenticidad que caracterizan a ALTÉZZA.



PREPARACIÓN ARTESANAL

Cada receta es elaborada al momento por nuestro equipo de cocina, utilizando procesos que respetan la tradición y permiten realzar el sabor natural de cada ingrediente.



PARRILLA DE PRECISIÓN

Nuestros cortes son preparados sobre brasas cuidadosamente controladas, respetando el punto de cocción elegido por cada comensal para lograr una textura jugosa y un sabor incomparable.



PRESENTACIÓN CON PROPÓSITO

Cada plato es presentado con equilibrio, elegancia y atención al detalle, porque creemos que una experiencia gastronómica comienza mucho antes del primer bocado.



*No cocinamos únicamente para satisfacer el apetito.
Cocinamos para despertar emociones, reunir personas
alrededor de una mesa y rendir homenaje a la
extraordinaria riqueza gastronómica del Ecuador.*



CADA INGREDIENTE TIENE UN ORIGEN.
CADA RECETA TIENE UNA HISTORIA.
CADA VISITA MERECE CONVERTIRSE EN UN RECUERDO.

ENTRADAS

Pequeños bocados. Grandes experiencias.

Toda gran experiencia gastronómica comienza con una excelente entrada. Nuestra selección reúne recetas tradicionales elaboradas con ingredientes frescos y técnicas artesanales, pensadas para despertar el apetito y preparar el paladar para los sabores que están por venir.



PAN DE ALMIDÓN ARTESANAL (4 unidades)

Cuatro delicados panes de almidón elaborados artesanalmente, horneados hasta obtener una corteza ligeramente dorada y un interior suave y esponjoso. Servidos calientes para disfrutar todo su aroma y textura.

\$3.90



EMPANADAS DE VERDE (2 unidades)

Dos empanadas preparadas con plátano verde fresco y rellenas de queso manabita fundido, doradas hasta alcanzar el equilibrio perfecto entre una textura crujiente y un corazón cremoso. Acompañadas de nuestro aji artesanal.

\$4.50



PASTELILLOS MANABITAS

Crujientes pastelillos elaborados con masa artesanal y un delicioso relleno inspirado en las recetas tradicionales de la costa ecuatoriana.

\$5.50



CORVICHE DE PESCADO (2 unidades)

Dos tradicionales corviches preparados con masa de verde y pescado fresco sazonado con el auténtico refrito manabita, fritos hasta lograr un dorado perfecto y un interior lleno de sabor.

\$5.90



SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



INGREDIENTES FRESCOS

Seleccionamos productos frescos diariamente para garantizar la máxima calidad.



PREPARACIÓN AL MOMENTO

Cada plato es elaborado al instante para preservar frescura y sabor.



TRADICIÓN MANABITA

Honramos nuestras raíces reinterpretando la gastronomía local con técnicas modernas.



HOSPITALIDAD PREMIUM

Nuestra atención cálida, cercana y profesional hace parte de nuestra esencia.



ALTÉZZA

FINE DINING EXPERIENCE
BY MOUNT HOUSE*

DESAYUNOS

El mejor comienzo para un gran día.



Cada mañana merece comenzar con sabores auténticos. Nuestra selección de desayunos reúne las recetas más representativas de la gastronomía manabita, elaboradas con ingredientes frescos y preparados al momento para ofrecer una experiencia llena de tradición, calidad y calidez.



BOLÓN TRADICIONAL

Nuestro clásico bolón artesanal, elaborado con plátano verde cuidadosamente seleccionado y majado al momento, dorado hasta obtener una textura crujiente por fuera y suave por dentro.

Disponible con:

- Queso Manabita
- Chicharrón Artesanal
- Longaniza Premium
- Mixto

\$6.90



TIGRILLO MANABITA

Una de las joyas gastronómicas del Ecuador. Preparado con verde fresco salteado, huevos de campo y queso manabita fundido, acompañado de la proteína de su elección para ofrecer un desayuno lleno de tradición y auténtico sabor.

Disponible con:

- Queso
- Chicharrón
- Longaniza
- Mixto

\$7.90



DESAYUNO MANABITA PREMIUM

Una experiencia completa inspirada en la tradición manabita. Longaniza artesanal a la parrilla, verde y maduro asados, huevos al gusto, queso manabita, jugo natural recién preparado y café americano de altura.

\$10.90



SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



INGREDIENTES FRESCOS

Seleccionamos productos frescos diariamente para garantizar la máxima calidad.



PREPARACIÓN AL MOMENTO

Cada plato es elaborado al instante para preservar frescura y sabor.



TRADICIÓN MANABITA

Honramos nuestras raíces reinterpretando la gastronomía local con técnicas modernas.



HOSPITALIDAD PREMIUM

Nuestra atención cálida, cercana y profesional hace parte de nuestra esencia.



CALDOS Y SOPAS

Tradición que reconforta el alma.

Las mejores recetas nacen del tiempo, la paciencia y el respeto por la tradición. Nuestros caldos y sopas son preparados lentamente con ingredientes frescos y especias cuidadosamente seleccionadas, ofreciendo sabores auténticos que evocan la calidez del hogar y la riqueza gastronómica del Ecuador.



CALDO DE GALLINA CRIOLLA

Preparado con gallina de campo cocinada lentamente junto a vegetales frescos y especias tradicionales, logrando un caldo intenso, aromático y profundamente reconfortante.

\$8.90



VICHE DE PESCADO

Uno de los grandes tesoros de la cocina manabita. Preparado con pescado fresco, maní, verde y vegetales seleccionados, cocinados lentamente hasta obtener una textura cremosa y un sabor extraordinario.

\$10.90



VICHE DE CAMARÓN

Nuestra versión del tradicional viche enriquecida con camarones seleccionados, combinando la cremosidad característica de esta receta con la delicadeza de los mariscos frescos.

\$12.90



VICHE MIXTO

La máxima expresión del viche manabita, donde pescado fresco y camarones se integran en una preparación cremosa llena de tradición, aroma y sabor.

\$13.90



RASPADO DE VERDE

Tradicional sopa preparada con verde rallado y cocinado lentamente junto a ingredientes frescos y especias que aportan una textura suave y un sabor profundamente auténtico.

\$9.90

SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



COCCIÓN LENTA

El tiempo es nuestro ingrediente secreto. Cada receta se cocina a fuego lento para realzar aromas y sabores.



INGREDIENTES FRESCOS

Utilizamos productos locales y seleccionados diariamente para garantizar calidad, frescura y sabor.



HECHO CON PASIÓN

Cada plato es preparado con dedicación y amor por nuestra cocina y por nuestras raíces.



TRADICIÓN MANABITA

Recetas ancestrales que han pasado de generación en generación, manteniendo viva nuestra identidad.



HOSPITALIDAD ALTÉZZA

Más que servir alimentos, creamos experiencias que reconfortan el alma y unen a quienes nos visitan.



CEVICHE

*La frescura del Pacífico,
reinterpretada con elegancia.*

Los ceviches representan una de las expresiones más auténticas de la cocina costera ecuatoriana. En ALTÉZZA los elaboramos al momento con mariscos frescos, cítricos naturales e ingredientes cuidadosamente seleccionados para ofrecer una experiencia vibrante, equilibrada y llena de carácter.



CEVICHE JIPIJAPA

Pescado fresco marinado en una delicada leche de tigre con cítricos naturales y el tradicional mani tostado de Jipijapa, acompañado de aguacate, cebolla encurtida y crujientes chifles artesanales.

\$11.90



CEVICHE DE CAMARÓN

Camarones cuidadosamente seleccionados y cocidos al punto perfecto, bañados en nuestra tradicional salsa de ceviche, acompañados de aguacate fresco, cebolla morada y chifles artesanales.

\$13.50



CEVICHE DE PESCADO

Pescado fresco marinado al momento en una refrescante leche de tigre preparada con cítricos naturales, servido con cebolla encurtida, aguacate y chifles.

\$12.50



CEVICHE MIXTO

Una exquisita combinación de pescado fresco y camarones seleccionados, marinados en una leche de tigre artesanal que realza la frescura y el sabor natural de cada ingrediente.

\$14.50

SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



FRESCURA GARANTIZADA
Utilizamos mariscos y pescados frescos seleccionados diariamente de las mejores fuentes.



CÍTRICOS NATURALES
Nuestra leche de tigre se elabora al momento con limón sutil, naranja y mandarina.



INGREDIENTES PREMIUM
Seleccionamos cada ingrediente para garantizar sabor, textura y calidad excepcionales.



SABOR QUE REFRESCA
Platos ligeros, vibrantes y equilibrados que evocan la esencia del mar.

ENVUELTO

Sabores que preservan nuestra tradición.

En la gastronomía manabita, cocinar en hoja de plátano es mucho más que una técnica: es una herencia transmitida de generación en generación. Cada preparación conserva aromas, humedad y sabores únicos, convirtiendo cada bocado en un homenaje a nuestras raíces.



TONGA MANABITA

Uno de los platos más emblemáticos de la costa ecuatoriana. Preparada con arroz sazonado, pollo cocinado lentamente y una cremosa salsa de mani, cuidadosamente envuelta en hoja de plátano para conservar toda su jugosidad y aroma tradicional.

\$10.90



HUMITAS ARTESANALES

(2 unidades)

Dos delicadas humitas elaboradas con choclo tierno, queso artesanal y mantequilla, cocidas lentamente en su propia hoja para preservar su dulzura natural y una textura extraordinariamente suave.

\$4.90



BOLLO DE PESCADO

(2 unidades)

Masa de verde cuidadosamente sazonada y rellena con pescado fresco, envuelta artesanalmente en hoja de plátano y cocinada lentamente para desarrollar un sabor auténtico y una textura inigualable.

\$6.50



BOLLO DE CERDO

(2 unidades)

Carne de cerdo marinada con especias tradicionales, envuelta en masa de verde y cocinada lentamente en hoja de plátano, logrando una preparación llena de aroma, suavidad y tradición.

\$6.50



SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



TRADICIÓN ANCESTRAL

Respetamos las técnicas y recetas tradicionales que han pasado de generación en generación.



COCCIÓN NATURAL

La hoja de plátano conserva los aromas, la humedad y los sabores auténticos de cada preparación.



PREPARACIÓN ARTESANAL

Cada envuelto es elaborado a mano con dedicación y cocinado lentamente para lograr la textura perfecta.



SABOR QUE UNE

Platos que cuentan nuestra historia, que evocan recuerdos y crean momentos inolvidables.

ALTÉZZA

FINE DINING EXPERIENCE
BY MOUNT HOUSE®

PLATOS FUERTES I

*Nuestra tradición,
servida con excelencia.*

Cada uno de nuestros platos fuertes es una expresión de la cocina ecuatoriana elaborada con ingredientes frescos, técnicas tradicionales y una presentación contemporánea. Recetas que han trascendido generaciones y que hoy reinterpretamos con el sello de calidad de ALTÉZZA.



BISTEC PREMIUM

Finas láminas de carne salteadas con cebolla, tomate y pimientos frescos, sazonadas con especias tradicionales y acompañadas de arroz blanco, menestra, maduro frito y ensalada fresca.

Disponible con:

- Carne de Res \$10.50
- Hígado \$8.90



COLONCHE DE CAMARÓN

Una cremosa preparación tradicional de verde cuidadosamente elaborada y coronada con camarones salteados al ajillo, creando una armonía perfecta entre la cocina ancestral y la gastronomía contemporánea.

\$10.90



PICADA MONTUBIA

Generosa selección de carnes a la parrilla, chorizo artesanal, yuca frita, maduro caramelizado y chimichurri de la casa. Ideal para compartir y disfrutar de los auténticos sabores del campo ecuatoriano.

\$12.50

SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



SABOR AUTÉNTICO
Rescatamos recetas tradicionales y las elevamos con técnicas modernas.



INGREDIENTES FRESCOS
Seleccionamos lo mejor de nuestra tierra y del mar para cada preparación.



COCINA AL MOMENTO
Cada plato se prepara al instante para garantizar frescura y calidad.



HECHO CON PASIÓN
Cocinamos con amor y dedicación para que cada experiencia sea inolvidable.



PLATOS FUERTES II

*Sabores que honran
nuestras raíces.*

La cocina tradicional ecuatoriana encuentra su máxima expresión en recetas que han pasado de generación en generación. En ALTÉZZA las elaboramos con ingredientes frescos, técnicas artesanales y una presentación contemporánea, conservando la esencia que las ha convertido en parte de nuestra identidad gastronómica.



SECO DE GALLINA CRIOLLA

Gallina de campo cocinada lentamente en una aromática salsa preparada con especias tradicionales, logrando una carne extraordinariamente tierna y un sabor profundo que evoca la cocina de hogar.

\$8.90



SECO DE CERDO

Tiernos cortes de cerdo cocinados lentamente en una salsa tradicional llena de aromas y especias cuidadosamente seleccionadas, acompañados de arroz blanco y complementos típicos.

\$9.90



SUDADO DE PESCADO

Pescado fresco cocinado lentamente en una delicada salsa criolla con tomate, cebolla, pimientos y hierbas aromáticas que realzan toda la frescura del mar.

\$10.50



PESCADO FRITO

Pescado entero cuidadosamente seleccionado y frito hasta obtener una piel perfectamente crujiente y un interior jugoso, acompañado de arroz, patacones y ensalada fresca.

\$10.90



CAZUELA MANABITA

Nuestra tradicional cazuela elaborada sobre una cremosa base de verde y maní, preparada lentamente para ofrecer una experiencia llena de sabor y autenticidad.

Disponible en:

- Pescado \$10.50
- Camarón \$11.90
- Mixta \$12.50



CARNE AHUMADA

Jugosos cortes de carne sometidos a un lento proceso de cocción y ahumado sobre leña natural, logrando un aroma intenso, una textura extraordinariamente tierna y un sabor inconfundible.

\$10.90

SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



RECETAS DE SIEMPRE
Rescatamos recetas tradicionales y las elevamos con técnicas contemporáneas.



INGREDIENTES FRESCOS
Utilizamos productos locales seleccionados diariamente para garantizar frescura y calidad.



COCCIÓN ARTESANAL
Cocción lenta, brasas y leña natural para realzar aromas, texturas y sabores.



TRADICIÓN QUE UNE
Cada plato cuenta una historia y mantiene viva nuestra identidad gastronómica.



POSTRES

*El final perfecto para
una experiencia inolvidable.*

Cada gran comida merece un final memorable. Nuestra selección de postres combina recetas tradicionales con una presentación refinada, ofreciendo el equilibrio perfecto entre dulzura, textura y elegancia para culminar la experiencia ALTÉZZA.



VOLTEADO DE PIÑA

Biscocho artesanal de textura suave coronado con piña caramelizada lentamente y un delicado toque de mantequilla, servido tibio para realzar todos sus aromas.

\$4.90



TRES LECHE AL ROMPOPE

Nuestro clásico biscocho bañado en una delicada mezcla de tres leches, terminado con una suave crema y un ligero toque de rompope que aporta profundidad y elegancia a cada bocado.

\$5.50



TIRAMISÚ MANABITA

Una interpretación de inspiración italiana con identidad propia. Capas de biscocho artesanal impregnadas con café de altura, crema de mascarpone y un delicado espolvoreado de cacao fino.

\$5.90



HELADO ARTESANAL

Selección de sabores elaborados artesanalmente, servidos con frutas frescas de temporada y un delicado crumble para aportar contraste de texturas.

\$4.90



Todos nuestros postres son elaborados artesanalmente con ingredientes frescos y de la más alta calidad, pensados para brindarte el final perfecto.

ALTÉZZA

FINE DINING EXPERIENCE

BY MOUNT HOUSE*

STEAKHOUSE PREMIUM

*El arte de la parrilla
elevado a su máxima expresión.*

En ALTÉZZA creemos que un gran corte merece mucho más que una excelente cocción. Merece respeto por su origen, precisión en cada preparación y el tiempo necesario para desarrollar todo su carácter.

Nuestra selección reúne cortes cuidadosamente elegidos y preparados sobre brasas naturales, respetando el punto de cocción preferido por cada comensal para ofrecer una experiencia donde la textura, el aroma y el sabor alcanzan un equilibrio excepcional.

Cada corte es acompañado por guarniciones seleccionadas y elaborado con la misma dedicación que define toda nuestra cocina.

Bienvenido a una experiencia donde el fuego, la tradición y la excelencia se encuentran alrededor de la parrilla.

“El fuego transforma
los ingredientes.
La pasión transforma
la experiencia.”

SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR



FUEGO NATURAL
Cocción sobre brasas
de leña que realzan
aromas y sabores.



CORTES PREMIUM
Seleccionamos solo
carnes de la más alta
calidad.



INGREDIENTES REALES
Productos frescos
y especias naturales
sin artificios.



TÉCNICA Y TIEMPO
Respeto por cada corte
para lograr la textura
y jugosidad perfectas.



PASIÓN POR SERVIR
Hospitalidad, calidez
y dedicación en cada
detalle.



ALTÉZZA

STEAKHOUSE PREMIUM

BY MOUNT HOUSE®



CORTES PREMIUM I

*La excelencia se encuentra
en cada corte.*

Cada corte de nuestra selección ha sido cuidadosamente elegido por su calidad, marmoleo y jugosidad. Preparados sobre brasas naturales y cocinados al punto de su preferencia, representan la máxima expresión de nuestra pasión por la parrilla.



PICANA PRIME (350 g)

Uno de los cortes más apreciados por los amantes de la parrilla. Su característica capa de grasa natural se funde lentamente durante la cocción sobre brasas, aportando una jugosidad excepcional y un sabor intenso que convierte cada bocado en una experiencia inolvidable.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Vegetales grillados
- Chimichurri artesanal
- Ensalada fresca

\$15.50



RIBEYE BLACK ANGUS (400 g)

Reconocido por su extraordinario marmoleo y su textura incomparable, el Ribeye Black Angus ofrece una experiencia gastronómica rica en sabor, suavidad y aromas que se intensifican con el calor de la parrilla.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Vegetales grillados
- Chimichurri artesanal
- Ensalada fresca

\$17.90

TODOS NUESTROS CORTES INCLUYEN UNA GUARNICIÓN A ELECCIÓN Y SON PREPARADOS AL PUNTO DE COCCIÓN DE SU PREFERENCIA.





ALTÉZZA

STEAKHOUSE PREMIUM

BY MOUNT HOUSE®



CORTES PREMIUM II

*Dos cortes legendarios.
Una experiencia inolvidable.*

Nuestros cortes premium son preparados sobre brasas naturales para resaltar cada una de sus cualidades. El equilibrio entre marmoleo, textura y punto de cocción convierte cada plato en una experiencia gastronómica pensada para los verdaderos amantes de la buena carne.



T-BONE RESERVE (500 g)

Un corte icónico que reúne en una sola pieza la suavidad del lomo fino y la intensidad del bife de chorizo, separados por su característico hueso en forma de "T". Preparado sobre brasas naturales para ofrecer una textura jugosa y un sabor incomparable.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Vegetales grillados
- Chimichurri artesanal
- Ensalada fresca

\$19.50



BIFE DE CHORIZO PREMIUM (400 g)

Corte de extraordinaria jugosidad y sabor profundo, reconocido por su equilibrio entre ternura y firmeza. Sellado a la perfección sobre la parrilla para conservar todos sus jugos naturales y ofrecer una experiencia auténticamente premium.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Vegetales grillados
- Chimichurri artesanal
- Ensalada fresca

\$16.90

Nuestros cortes son preparados al punto de cocción de su preferencia y acompañados por una guarnición cuidadosamente seleccionada para complementar cada experiencia.

SAN ISIDRO • GUANO • CHIMBORAZO • ECUADOR





ALTÉZZA

STEAKHOUSE PREMIUM

BY MOUNT HOUSE®



STEAKHOUSE PREMIUM III

*El equilibrio perfecto entre
tradición y parrilla.*

Nuestra parrilla también ofrece opciones pensadas para quienes buscan la máxima calidad en cada bocado, ya sea un corte extraordinariamente tierno, una pechuga jugosa o unas costillas cocinadas lentamente hasta alcanzar una textura perfecta. Cada preparación refleja el compromiso de ALTÉZZA con la excelencia gastronómica.



LOMO FINO MEDALLÓN (300 g)

El corte más tierno de nuestra selección, preparado sobre brasas naturales para conservar toda su suavidad y delicado sabor. Una experiencia elegante para quienes valoran la precisión y la calidad en cada detalle.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Vegetales grillados
- Chimichurri artesanal
- Ensalada fresca

\$17.50



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Pechuga de pollo marinada con una mezcla exclusiva de hierbas y especias, asada lentamente sobre brasas naturales hasta alcanzar una textura jugosa y un dorado perfecto.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Ensalada fresca

\$10.90



COSTILLAS BBQ PREMIUM

Tiernas costillas de cerdo cocinadas durante horas a baja temperatura, bañadas con nuestra salsa BBQ artesanal y terminadas sobre la parrilla para lograr un glaseado caramelizado y un sabor intenso e inolvidable.

Incluye:

- Papas fritas o papas cocinadas
- Ensalada fresca

\$15.90



BRASAS NATURALES
Cocción lenta sobre brasas que realza el sabor, la textura y los aromas de cada corte.



CORTES PREMIUM
Seleccionados por su marmoleo, ternura y jugosidad excepcionales.



INGREDIENTES FRESCOS
Productos de la más alta calidad, hierbas frescas y especias naturales.



PASIÓN POR LA PARRILLA
Técnica, tiempo y dedicación para ofrecer experiencias que dejan huella.



EXCELENCIA ALTÉZZA
Cada detalle cuidado para superar tus expectativas en cada visita.



ALTÉZZA

STEAKHOUSE PREMIUM

BY MOUNT HOUSE®



GRACIAS

POR ELEGIR ALTÉZZA



Gracias por permitirnos ser parte de sus momentos más especiales.
Esperamos recibirle nuevamente para seguir creando experiencias inolvidables alrededor de la buena mesa.

¡Lo mejor siempre está por compartirse!



UBICACIÓN

San Isidro – Guano
Chimborazo – Ecuador



SITIO WEB

www.mounthouseecuador.com



EMAIL

reservaciones@mounthouseecuador.com



RESERVAS

+593 99 110 7048
+593 98 749 7713

SÍGUENOS EN



@mounthouse.ec



ESCANEA PARA RESERVAS
O MENÚ DE BEBIDAS



EXPERIENCIAS
QUE PERDURAN

Sabores que unen