



**UNIVERSIDAD DEL AZUAY**

**FACULTAD DE FILOSOFIA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA  
EDUCACIÓN**

**ESCUELA DE TURISMO**

***“PROYECTO DE CREACION DE UN  
RESTAURANTE EN EL CANTON CANAR”***

Trabajo de graduación previo a la obtención del título de  
Licenciada en Turismo

**AUTORA:** GABRIELA VERONICA BARRERA PATIÑO

**DIRECTORA:** Lcda. NATALIA RINCON

Cuenca – Ecuador

2008

## **DEDICATORIA**

Con profundo cariño, amor y admiración a mi madre por el incondicional apoyo recibido a lo largo de toda mi vida y por haber sido un pilar fundamental en la consecución de esta meta

## **AGRADECIMIENTO**

A Diosito, por haberme dado la vida y otorgado la paciencia y constancia necesaria para seguir siempre adelante.

A mi familia por haber estado siempre conmigo en aquellos momentos difíciles de mi vida.

A mi amigos y compañeros por ser las personas con las que compartí momentos buenos y malos en las aulas de la universidad.

A mis profesores por haber impartido sus conocimientos e infundido el amor por mi carrera.

## **INDICE DE CONTENIDOS**

<b><u>CAPITULO I</u></b> .....	1
<b>I.1 INTRODUCCION</b> .....	1
<b>I.2 OPORTUNIDAD</b> .....	2
<b>I.3 ANTECEDENTES</b> .....	4

<b><u>CAPITULO II</u></b> .....	5
<b>1 ANALISIS DE LA SITUACION</b> .....	5
1.2 Aspecto cultural.....	6
1.3 Aspecto ambiental.....	6
1.4 Aspecto económico.....	7
1.5 Análisis de Recursos Naturales.....	7
1.6 Ubicación.....	8
1.7 Problemática Ambiental.....	8
1.8 Accesos.....	9

<b><u>CAPITULO III</u></b> .....	11
<b>1. PLAN ESTRATEGICO</b> .....	11
<b>1.1 VISION</b> .....	11
<b>1.2 MISION</b> .....	11
<b>1.3 OBJETIVOS</b> .....	11
1.3.1 OBJETIVOS GENERALES.....	12
1.3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	12
<b>1.4. ESTRATEGIA</b> .....	13
<b>1.5 ANALISIS DEL FODA</b> .....	15
1.5.1. FORTALEZAS.....	17
1.5.2. OPORTUNIDADES.....	17
1.5.3 DEBILIDADES.....	17
1.5.4 AMENAZAS.....	18

<b><u>CAPITULO IV</u></b> .....	18
<b>1. PLAN DE MARKETING</b> .....	18
1.1 POSICIONAMIENTO.....	18
1.2 MARCA.....	19
1.3 METAS.....	19
1.4 EL CLIENTE.....	20
1.5 ASPECTOS LEGALES.....	20
1.5.1 ERMISOS.....	20
1.5.2 OBLIGACIONES.....	21
1.6 DESCRIPCION DEL PRODUCTO.....	21
1.7 EL PRECIO.....	23

<b><u>CAPITULO V</u></b> .....	25
<b>1. PLAN DE ACCION Y DE CONTROL</b> .....	25
1.1 ORGANIGRAMA.....	25
1.2 CONTROL.....	27
<b>2. PLAN DE INVERSION PROYECTO</b> .....	27
2.2.1 FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO.....	28
2.2.2 PRESUPUESTO INGRESOS Y COSTOS.....	29
2.2.3 DEPRECIACION.....	31
2.2.4 GASTOS DE PRODUCCION.....	31



<b><u>CAPITULO VI</u></b> .....	33
1. CONCLUSIONES.....	33
2 RECOMENDACIONES.....	33
<b>1 BIBLIOGRAFIA</b> .....	36
ANEXO	

## **RESUMEN**

Para empezar con la idea de instalar un restaurante es importante conocer la competencia además de las tendencias gastronómicas del lugar.

Una de nuestras oportunidades de instalar el restaurante es que en la Provincia del Cañar existen muchos lugares turísticos entre ellos Las Ruinas de Ingapirca, donde llegan visitantes de todas las partes del mundo y al conocer que no existe un restaurante que ofrezca un buen servicio de en lo que se refiere a alimentación.

Hemos visto la necesidad de crear un restaurante donde se va ofrecer una gama gastronómica y un menú variado, utilizando productos que se dan en la región en el mismo que ofrece un ambiente agradable con grupos de música folklórica y el personal será debidamente capacitado que habitan en el lugar, los mismos que llevaran la vestimenta típica del lugar y hablaran dos idiomas.

Los precios serán accesibles al turista tanto nacional como extranjeros, el restaurante va a estar ubicado a una cuadra del complejo adicionalmente se dará una información adicional acerca del lugar de las Ruinas de Ingapirca en el mismo que podrán visitar el museo de sitio del lugar.

Una de nuestras estrategias para mantener el restaurante es que se tendrá alianzas con operadoras de turismo y agencias de viajes que son aquellas que nos mandaran grupos los mismos que tendrán descuentos en el restaurante.

También en las fechas festivas se realizaran promociones y ofertas, así en un futuro poder brindar otro tipo de servicio como sería el de transporte y alojamiento.

## **ABSTRACT**

In order install a restaurant, it is important to know our competition, and the available services in the area.

The Ingapirca Ruins are visited by tourist from all over the world, but there are no restaurant facilities in the area. Because of this, we have foreseen the opportunity to open a restaurant to satisfy the visitors need by offering a variety of dishes, using products from the area. Services will be provided by well- trained bilingual personnel, who will be dressed in typical clothing. To create a pleasant atmosphere; there will be folkoric groups presentations.

# CAPITULO I

## 1.1 INTRODUCCIÓN

Para poder empezar con el restaurante es importante conocer la competencia y las tendencias gastronómicas dentro del lugar.

El restaurante que se va a instalar se encuentra situada en INGAPIRCA provincia del Cañar es un lugar donde existe con afluencia de turista tanto nacionales como extranjeros, y en las misma que no encontramos lugares que ofrezcan servicio de comida típica o si los hay son lugares que ofrecen comida rápida, el servicio que presenta es deficiente ya que no cuentan con un personal debidamente capacitado.

De esta manera se trata de abrir una empresa en el sector de Ingapirca en la Provincia del Cañar, con la finalidad de brindar un buen servicio, con un personal capacitado así llenaremos las expectativas del cliente.

Lo que se va a ofrecer en el restaurante es un menú variado, se presentaran grupos de música folklórica para poner un ambiente agradable al lugar, la carta donde se presentara el menú tendrá fotos del complejo y la etnia cañari.

El personal con el que contaremos será altamente capacitado los mismos que llevara a vestimenta típica del lugar, será un personal que hable dos idiomas se les brindara a los visitantes una información acerca del lugar y la atención será personalizada.

El mercado al que va dirigido es para jóvenes, adultos y familias, donde los niños puedan sentirse cómodos, al mismo tiempo que los padres puedan tranquilamente degustar de los alimentos y bebidas de su agrado.

## 1.2 OPORTUNIDADES

Nuestro país, tiene muchos lugares naturales, culturales y arqueológicos por los cuales las personas deben dar su importancia en conocerlos y visitarlos uno de ellos es el complejo ARQUEOLOGICO DE INGAPIRCA que se encuentra en la provincia del CAÑAR.



Al complejo de INGAPIRCA y por el museo que se encuentra en la llegada al complejo donde los visitantes puedan apreciar las costumbres y tradiciones en las que vivían nuestros antepasados, al complejo llegan visitantes de todas partes del mundo lo que nos beneficia para la instalación de nuestra empresa ya que los visitantes siempre tienen necesidades y buscan un servicio de buena calidad en la alimentación.

La idea en este lugar es incorporar una empresa que vaya acorde a las necesidades que tiene el turista, dentro del desarrollo turístico para satisfacer las necesidades.

El restaurante INTIRAYMI esta localizado en la Provincia del Cañar, aquí se encuentra un gran vestigio arqueológico LAS RUINAS DE INGAPIRCA. Intiraymi significa Fiesta del Sol y es celebrada por la gente del lugar en honor a la cosecha.

Nuestro plan de mercado consiste en determinar la aceptación de instalar un restaurante en la Provincia de Cañar en Ingapirca, se hará una investigación de mercado a fin de determinar nuestro mercado meta así como las fortalezas, oportunidades y debilidades del producto.

En un restaurante lo ideal no solo es el local y su decoración sino también el tipo de menú que se va ofrecer y el precio ya que el mismo va hacer muy accesible para el visitante tanto nacional como extranjero. La decoración debe ser interesante e impactante para poder llamar la atención del cliente.

### **1.3 ANTECEDENTES**

En el complejo de Ingapirca no existe un lugar que ofrezca una variedad de comida típica de la provincia del Cañar y del austro razón por la cual nos hemos visto con la necesidad de instalar un restaurante que posee ventajas para posvisitantes futuros, la misma que ofrecerá un ambiente agradable y así el turista se sentirá satisfecho y con ganas de volver a visitar.

Desde el punto de vista cultural, la provincia es extraordinariamente rica, ya que fue escenario del desarrollo de antiguas civilizaciones que fueron sometidas por el Imperio de los Incas, conservando aun vestigios en forma de monumentos fortificaciones y una variedad de ruinas.

La provincia de Cañar mantiene un rico folklore, especialmente en el campo de la danza, donde elementos de la población la ejecutan en determinada días festivos.

No existe competencia ya que los restaurantes que se encuentran en la zona no ofrecen los servicios necesarios con los que debe contar un restaurante, para poder incentivar al turista, como por ejemplo no tienen una buena gama gastronomita tanto en comidas como en bebidas, además no brindan una información acerca del lugar y el entorno.





## CAPITULO II

### 1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN

Ingapirca es una parroquia de 240km<sup>2</sup> ubicada en el sur de la sierra ecuatoriana, en la provincia de Cañar. Su nombre lo toma del conjunto arqueológico monumental que todavía subsiste como una de las evidencias mas importantes de la Historia Aborigen de los pueblos Kañaris e Inca.



### **1.2 Aspecto cultural**

Las ruinas de Ingapirca constituye el vestigio arqueológico, el estilo de los asentamientos militares incas mezcla de fortaleza puede ser claramente apreciado en Ingapirca, en el mismo se puede encontrar templos ceremoniales en el que se realizaban sacrificios.

### **1.3 Aspecto ambiental**

Nuestra empresa se distingue por lo que no altera el entorno natural, ya que su construcción va ser de paja y barro, se va a brindar fuentes de trabajo, y con respecto a la basura está se va ser reciclada separando los deshechos orgánicos e inorgánicos.

Nuestro restaurante es de planta mediana ya que esta es de acuerdo al lugar donde esta ubicado, además que el estudio de mercado nos permite analizar que porcentaje de visita tenemos tanto turistas locales, nacionales e internacionales.

Para empezar la empresa tiene que ser mediana hasta poder ver con el tiempo las ganancias que se obtendrán.

### **1.4 Aspecto económico**

En lo económico nuestro restaurante tiene el objetivo de brindar servicios a turistas tanto locales, nacionales e internacionales ya que siempre hay visitas al complejo lo que hace referencia al presupuesto que debe tener para su mantenimiento y además para que la misma tenga ampliación en un futuro.

### **1.5 Análisis de Recursos Naturales**

En el aspecto agrario existe variedad de cultivos como trigo, cebada, papas, verduras, legumbres, hortalizas y áreas de pastizales en las zonas templadas; en los sectores cálidos se produce café, arroz, caña de azúcar, banano y varias frutas de tipo tropical. En las áreas boscosas se puede encontrar especies tales como cedro, laurel, palo prieto e ishpingo.

La ganadería tiene su mayor importancia en la crianza de ganado vacuno, lo que permite una buena producción de leche y carne.

## **INGAPIRCA/ INCA PIRKA**

Entre los más importantes vestigios arquitectónicos del pasado prehispánico del Ecuador, sobresalen, tanto por el extraordinario trabajo se cantería en los bloques de piedra que componen sus muros así como por la originalidad del diseño de su estructura principal.

Santuario religioso templo solar y centro administrativo del imperio Inca o TAWANTIN SUYO, fue considerado hacia el año 1500 d.C. sobre un milenario centro religioso Kañari en el núcleo del señorío del HATU CAÑAR.

Comprende un templo doble del culto a inti o dios sol, divinidad tutelar del imperio, a su alrededor existen gran cantidad de cimientos de los muros de piedra de edificaciones de uso religioso festivo, habitacional, depósitos y calles, empedradas, escalinatas, etc.

Entre los muros de ingapirca rondan siglos de historia, el alma de kañaris e Incas custodian el lugar, lo ancestral y místico se juntan, esperando ser descubiertos por lo amantes de los secretos que guardan el tiempo.

### **1.6 Ubicación**

El complejo arqueológico de ingapirca se encuentra al sur del Ecuador, en la provincia del Cañar a 3160m. sobre el nivel del mar, a 7 Km de la población de El Tambo y a una hora aproximadamente de la ciudad de Azoguez.



### 1.7 PROBLEMÁTICA AMBIENTAL

la empresa se distingue por lo que no altera el entorno natural, ya que su construcción va ser de paja y barro, se va a brindar fuentes de trabajo, y con respecto a la basura está se va ser reciclada separando los desechos orgánicos e inorgánicos.

### **1.8 Accesos**

Como llegar a Ingapirca

A la pequeña población de Ingapirca se puede llegar por dos carreteras: por la Tambo – Ingapirca (9 Km.) o por la Panamericana – Honorato Vásquez – Ingapirca (16km); ambos caminos vecinales, aptos para cualquier tipo de vehículos.

Se recomienda, especialmente a los extranjeros, que visiten el pueblo pues en un corto recorrido por sus calles podrán observar de cerca la vida cotidiana de esta amable comunidad.

Desde la población es fácilmente visible en medio del paisaje andino, la plataforma elíptica forrada de piedra y rodeado de un laberinto de muros, terrazas y recintos.

Si desea visitar Ingapirca, es posible tomar autobuses desde las principales ciudades del país, como detalla a continuación.



## TRANSPORTE DESDE QUITO

Lugar: Terminal Terrestre Cumandá

Dirección: entre Av. Maldonado y Cumandá

Desde Quito es necesario llegar hasta El Tambo – Cañar, una vez en esta población, en la plaza central se puede tomar un bus de la cooperativa Ingatrans que va regularmente al complejo, de igual manera se encuentra disponible el servicio de transporte por medio de camionetas.

## TRANSPORTE DESDE GUAYAQUIL

Lugar: Terminal Terrestre

Dirección: Av. Jaime Róidos y Benjamín Rosales

Desde Guayaquil es necesario llegar hasta el Tambo en el km. 73 y tomar la vía de la izquierda y 8 Km. Después se llega al complejo.

## TRANSPORTE DESDE CUENCA

Lugar: Terminal Terrestre

Dirección: Av. España y Chapetones

Se puede llegar desde Cuenca tomando un bus de la cooperativa Cañar y en dos horas de recorrido se arriba al complejo arqueológico Ingapirca.

En la provincia del Cañar podemos encontrar muchos lugares turísticos que son visitados por turistas nacionales y extranjeros



# CAPITULO III

## 1 PLAN ESTRATEGICO

### **1.1 VISION**

Captar la mayor cantidad de clientes en el restaurante y ser líderes en el mercado de alimentos y bebidas de excelente calidad en el COMPLEJO ARQUEOLOGICO INGAPIRCA.

### **1.2 MISION**

Atender, cuales son las necesidades del turista, que clase de productos ofrece, y hasta donde llegan los servicios que se van a ofrecer, brindando un lugar de esparcimiento a nuestro clientes con un servicio de alta calidad.

### **1.3 OBEJTIVOS**

#### **1.3.1 Objetivo general**

Crear un restaurante donde se ofrezca gastronomía y bebida típica de la zona de la sierra con un servicio de calidad, y exclusividad con el fin de satisfacer las necesidades de nuestro cliente.

#### **1.3.2 Objetivo especifico**

Formar parte de los principales destinos turísticos para visitantes nacionales y extranjeros.  
Contactar con las principales agencias de viajes operadoras que realizan recorridos al Complejo de Ingapirca para ofertar nuestros servicios.  
Brindar un excelente servicio de calidad satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes  
Dar un trato personalizado, reconociendo a los clientes habituales.

## **4 Estrategias**

Es brindar una alimentación tradicional donde el turista pueda disfrutar de instalaciones, típicas conservando la cultura fomentando las tradiciones en cada uno de los ambientes del restaurante.  
Es buscar una nueva alternativa en el servicio de alimentación ya que en el lugar un restaurante que brinde un buen servicio de alimentación.

Una de nuestras estrategias será realizar alianzas con operadoras de turismo, agencias de viajes de las ciudades que están cercanas al cantón. Realizando acuerdos para formar parte de un destino turístico dentro de los circuitos.

Tendremos alianzas con operadoras como Hualmbari, Metropolitan, Apullacta y con agencias como Seitours, kleintours.

Según las temporadas de mayor afluencia de turísticas realizaremos promociones e implementaremos nuevas actividades y servicios complementarios dentro del restaurante.  
Promociones como por un almuerzo una entrada gratis al complejo.

Realizaremos contactos con medios de comunicación como radio, Internet, y publicaciones, a través de revistas de información turística.

Como la transport, ETV Telerama, y por la paguina web cuencanos punto com., Unsiion televisión.

Dentro de nuestras estrategias es ser parte del cantón, haciendo participativa la presencia de la gente del lugar dentro de nuestro proyecto, brindando fuentes de trabajo consiguiendo el beneficio de todos.

Con respeto al restaurante las ofertas y servicios que ofrecemos son de buena calidad ya que estamos preparados para atender y satisfacer las necesidades del turista.

El menú será variado en su carta.

Tendremos precio muy accesibles para el turista, tanto nacionales como extranjeros serán tratados por igual, para que así el turista se sienta en un ambiente agradable.

Se ofrecerá una información acerca del lugar que van a visitar y de sus alrededores.

## 1.5 Análisis de FODA

<p><b>FORTALEZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Falta de información a la comunidad sobre los valores turísticos que tiene la provincia.</li><li>• Tener escenarios arqueológicos y naturales.</li><li>• Importancia en tradiciones folklóricas y culturales.</li></ul>	<p><b>DEBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Falta de informa a la comunidad sobre valores turísticos que tiene la provincia.</li><li>• Falta de información acerca del lugar.</li><li>• Falta de capacitación de las personas quienes prestan el servicio de información.</li></ul>
<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Contar con el complejo arqueológico de ingapirca.</li><li>• Tener escenarios naturales y arqueológicos.</li><li>• Importancia en tradiciones folklóricas y culturales sobre todo en las fiestas de ingapirca.</li></ul>	<p><b>AMENAZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Los problemas económicos, sociales y políticos del país son factor totalmente negativo para el turismo receptivo.</li><li>• Falta de apoyo por parte de actividades turísticas como agencias de viajes, operadoras.</li><li>• La falta de integración por parte de la gente para formar un lugar formar un lugar de destino turístico.</li></ul>

## OFERTAS DEL RESTAURANTE INTIRAYMI

Con respecto a nuestro restaurante las ofertas y servicios que ofrecemos son de buena calidad ya que estamos preparados para atender y satisfacer las necesidades del Cliente y el Turista como:



- Comida Típica de la Sierra,
- Bebidas Típicas y Nacionales
- Información Turística
- Estructura con Vista Panorámica de las Ruinas de Ingapirca

### **DEMANDA**

Las personas que llegan a visitar el lugar siempre esperan encontrar buenos servicios con el fin de satisfacer las necesidades, por lo tanto nuestra restaurante los turistas encontraran servicios que estén de acorde a sus necesidades, además que nuestro restaurante cuenta con un sin número de comidas típicas de la zona, información acerca del lugar donde están visitando y podrán degustar de los mejores servicios que no se puede encontrar alrededor de la zona, ya que así el turista saldrá satisfecho de haber encontrado un buen servicio.

Los meses que obtendremos mayor demanda serán en Junio y Julio ya que en estas fechas se festejan las fiestas del INTIRRAIMI.

## **CAPITULO IV**

### **1. PLAN DE MARKETING**

La Ilustre Municipalidad del Cantón Cañar, ha realizado actividades de difusión turística en pagina Web para brindar mayor información de la Actividad turística que constituye principalmente en lo que es hospedaje y alimentación dentro del catón, ya que se tiene una información muy baja del servicio de alimentación limitado, el crear un servicio de alimentación es una ventaja, debido a la afluencia de turistas.

Nuestro propósito, en el complejo de Ingapirca es que sea uno de los lugares donde el turista que visite el cantón tanto nacionales y extranjeros encuentre un lugar donde pueda degustar de la comida típica del lugar, en el restaurante abra una galería como sitio temático sobre la historia de la etnia y del complejo.

Con el desarrollo de nuestra actividad gastronómica, proporcionaremos fuentes de trabajo para la gente del cantón las mismas que se les capacitara para brindar un buen servicio y de una excelente calidad.

#### **1.1 POSICIONAMIENTO**

Nuestro objetivo es posesionarnos en el mercado de la Zona del Austro, tendremos que realizar encuestas para saber si nuestro proyecto tendrá rentabilidad.

Según las visitas que hemos realizado al lugar no tenemos competencia directa lo cual nos favorece, al iniciar nuestro proyecto, ya que la acogida será inmediata

## 1.2 Marca

La marca es lo que nos va a diferenciar de los demás restaurantes que existen en el lugar ya que es nuestro derecho exclusivo en donde identificamos el producto o servicio que presentamos seremos reconocidos.

El nombre del Restaurante será INTIRAYMI que significa Fiesta del Sol.

En los meses que tendremos mayores promociones y ofertas serán en junio y julio ya que en estas fechas se festejan las fiestas del Intiraymi.



## 1.3 Metas

La meta del restaurante es desarrollar una fuerte posición frente al servicio de alimentación típica a fin de satisfacer el segmento de mercado al cual está dirigido, para lograr una alta participación del mismo.

Difundiendo las costumbres y tradiciones a través de la infraestructura que contará el restaurante con el fin de que el visitante conozca más de cerca la cultura, además de fomentar nuestro atractivo principal en el cual nos estamos desarrollando que es el cantón Cañar y el Complejo Arqueológico de Ingapirca.

## 1.4 El Cliente

El restaurante está enfocado el 80% para turistas extranjeros y el 20% para turistas nacionales.

Para tener un análisis del perfil del cliente partimos de información estadística y generación propia. De este análisis se desprende que visitantes pueden aprovechar de nuestro servicio tanto nacional y extranjero.

Normalmente los turistas que más visitan el lugar son extranjeros de diferentes partes del mundo. Ej. Estadounidenses, Españoles, Franceses, algunos su visita es individual y otros en grupos dentro de paquetes turísticos con agencias de viajes y operadoras.

## **1.5 ASPECTOS LEGALES**

Para iniciar el proyecto del restaurante debemos seguir aspectos legales para la constitución del mismo cumpliendo los requerimientos de los restaurantes.

### **1.5.1 Permisos**

Registro de Actividad Turística; que se debe pagar al Ministerio de Turismo, se paga una sola vez, tanto personas naturales como jurídicas, el plazo es de 30 días después del inicio de la actividad.

Licencia municipalidad del Funcionamiento

Tiene plazo cada 28 de febrero que se realizara en el Ministerio de Turismo o en el Municipio respectivo según corresponda.

Obtención del registro sanitario.

Certificado de salud de Empleados, dentro del código de salud su renovación es anual en el ministerio de turismo.

Bomberos, aplicado a la ley de Defensa contra incendios, permiso anual de funcionamiento del cuerpo de bomberos.

Patente y Rótulos Publicidad Exterior, esta se debe pagar en el respectivo municipio.

### **1.5.2 OBLIGACIONES**

Declaración del Impuesto de la renta SRI.

Afiliación a la Cámara de turismo, reglamento aplicación de la ley de turismo Art. 58, afiliarse a la respectiva cámara provincial y pagar las cuotas sociales, reportes estadísticos aplicados en la ley de Turismo Art. 57 y a la ley de cámara de Turismo y su reglamento, debe ser presentando hasta el 10 de cada mes, remitir al ministerio d Turismo o Gerencias Regionales.

Reportes Estadísticos aplicado en la Ley de Turismo Art. 57 y a la Ley de Cámaras de Turismo y su Reglamento, debe ser presentado hasta el 10 de cada mes, remitir al Ministerio de Turismo o Gerencias Regionales o Provinciales la información estadística de la información

## **1.6 DESCRICION DEL PRODUCTO**

El restaurante estará ubicado a una cuadra del complejo arqueológico, es una construcción de piedra, tiene 2 pisos, un patio trasero.

Realizaremos las adecuaciones necesarias, para que el restaurante pueda establecerse.

La fachada poniente es de piedra y adobe, logrando que la parte central o el lobby obtenga vidrio que ilumine el lugar.

En la planta que se encuentra la recepción, el restaurante y el parqueadero que ingresaran automóviles y autobuses, el área de jardín trasero donde se podrá disfrutar de una ambientación natural que se incluirá música folklórica, danzas, os fines de semana y fiestas para mayor entretenimiento.



FACHADA DEL RESTAURANTE



COMEDOR

Para la decoración se pondrán fotos de casas típicas coloniales y la chimenea donde se podrá sentir una ambientación tradicional, donde disfrutaremos de la arquitectura entre piedra y barro, estilo colonial tradicional, incluyendo cuadros, fotografías de nuestro Ecuador.

### 1.7 Precio

Los precios que ofrecemos en nuestro restaurante están de acuerdo a las personas que van a visitar los restos arqueológicos.

Con el precio garantizamos lo siguiente:

- Excelente comida y TIPICA
- Información
- Excelente servicio
- Buen ambiente.
- Entretenimiento

Con todo esto se verá reflejada en la satisfacción del cliente sin salirse de la realidad en la que vivimos, por lo que no existe competencia con los otros restaurantes existentes de la zona.



# CAPITULO V

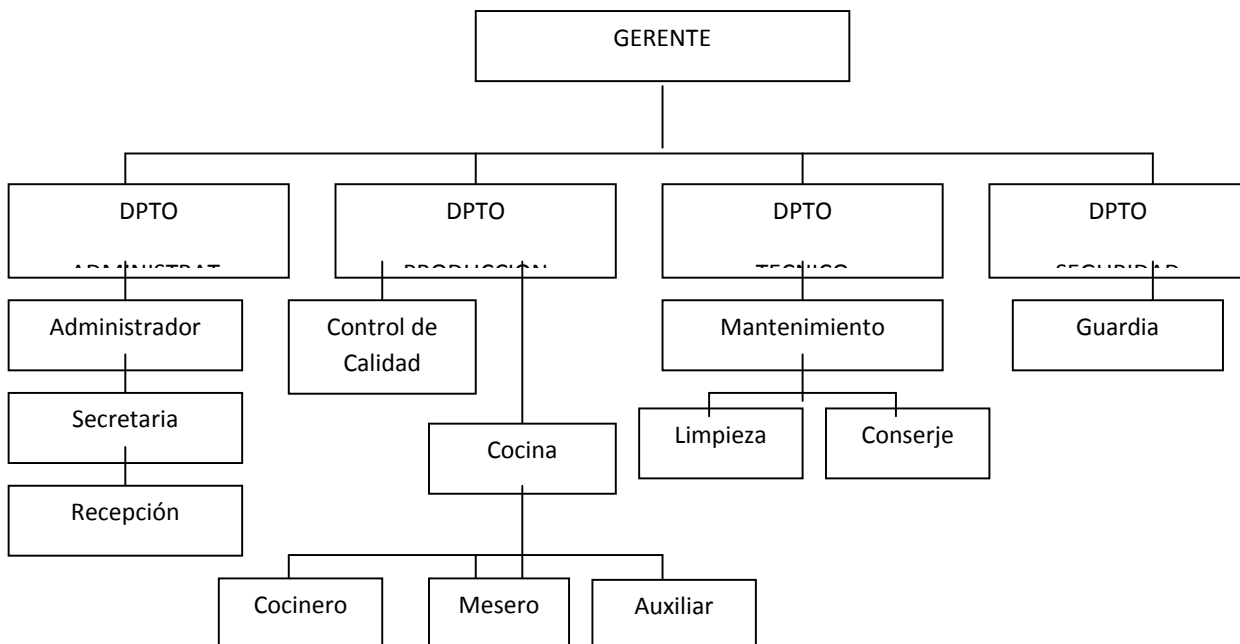
## 1. PLAN DE CONTROL

Los planes de marketing tienen que ser monitoreados y controlados de manera continua, la mayoría de empresas no poseen un adecuado procedimiento de control de ahí que debemos establecer los sistemas de monitoreo que nos permitan la retroalimentación de los planes establecidos, además se deben establecer a los responsables de realizar control en las diferentes áreas del plan diseñando, este control puede ser anual, la rentabilidad y la eficiencia,

Realizaremos un monitoreo constante del mercado competitivo, así como las tendencias en cuanto a hábitos de los consumidores de nuestros productos.

Vamos evaluar un enfoque estratégico al mercado meta realizando auditorias.

### 1.1 ORGANIGRAMA



Gerente: Se encarga de la función administrativa, es el representante legal, es el que pondrá su firma en todos los documentos necesarios y vigila que el trabajo funcione bien. Es el representante ante los bancos o cuenta corriente que representa a la empresa.

#### DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

Administrador: Es el que elabora un plan de trabajo de acuerdo de a las necesidades y funciones de la empresa y controlar cada una de ellas.

Secretaria: Su principal papel es el área administrativa ya que en su mayoría lo realizan ellas bajo el mando del gerente y tiene que tener un conocimiento básico en los otros campos

Recepción: Su función es brindar Información y atender al cliente

#### DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

Control de Calidad: Realiza el control y la supervisión de alimentos y insumos y materiales que necesita la empresa con la mejor calidad para el cliente.

Cocinero: Su función es dirigir su lugar de trabajo la Cocina preparando los platillos y además controlando cada detalle que se presente en la cocina

Auxiliares de Cocina: Deberá prestar atención a las recomendaciones del cocinero. Y servir de Ayuda.

Meseros: Su función es servir al cliente

#### DEPARTAMENTO TÉCNICO:

Mantenimiento: Se encarga del funcionamiento de todos los materiales y maquinaria del Restaurante.

Limpieza: Su función es el aseo y la limpieza del Restaurante

Conserje: Es la persona que se preocupa por el correcto mantenimiento de la empresa, realiza mensajería, depósitos, etc.

#### SEGURIDAD

Guardia: Se encarga de la protección y la vigilancia del lugar

#### 1.3 RECURSOS

##### Recursos Humanos

Todo el personal mencionado antes que presta sus servicios en la empresa mantienen y establece relaciones las cuales presentan la imagen de la empresa, considerando el cargo que ocupan es necesario precisar requisitos, características que debe reunir el personal para desempeñar sus labores en la empresa. El personal debe estar capacitado en Orden Físico, con salud, vigor y destreza, en Orden Intelectual deben tener actitud para conocer, aprender, emitir juicios que tengan agilidad intelectual y en Orden Moral manifestando valores para aceptar responsabilidades, honradez, rectitud, dignidad, etc.

El personal deberá tener una cultura general que cuente con nociones diversas que no sean exclusivas de cierta función dentro de la empresa, sobresaliendo conocimientos especiales que respondan al tipo de trabajo, a la función técnica, comercial, de propaganda, administrativa. Etc. La experiencia es el resultado de la suma de hechos que la persona adquiere en la práctica, en la empresa no se puede prescindir de demandar esta capacidad en el trabajador, la actividad que controla estas capacidades es objeto de una función especial por la que se caracteriza todo el personal que pertenece a una empresa para que esta salga adelante.

### Recursos Materiales

La empresa cuenta con materia prima para transformarla, destinada al uso inmediato y al uso necesario. Aquí están los bienes muebles e inmuebles que se dividen en insumos y materiales acabado o terminados los cuales pasan por 3 fases:

\***ciclo operativo**: destinada al uso, debe ser adquirido, usado, almacenado y deshecho, se debe proveer en todo aspecto para no dejar a lado el entorno.

\***ciclo de empleo**: bienes destinados emplear para poder cumplir un propósito que es el objetivo de la empresa.

\***ciclo de aprovisionamiento**: Es el que proveemos para que la empresa adquiera ciertos productos que van a estar designados al uso mediante transformación para lo que implica tener una bodega para cualquier dificultad.

### RECURSO FINANCIERO:

EL restaurante, como cualquier empresa requiere de un elemento financiero que es el que nos permite cumplir con las obligaciones empresariales, permitiéndonos adquirir recursos, pago de sueldos, cubrir gastos de mantenimiento, cumplir con políticas propias de comercialización del servicio y satisfacer las obligaciones.

Para llegar a tener una ganancia al ofrecer un producto y cubrir todos los gastos requeridos cumpliendo con las obligaciones debe quedarnos un saldo favorable que es lo que representa en sí una riqueza que se va ahorrando para así luego cubrir nuevas inversiones que en un futuro la empresa realice.

## **1.2 CONTROL**

-Registro de Guías, para trabajar con comisiones según el grupo que realice la visita en nuestro hotel

- Control Financiero realizando auditorías interna y externa mensual/ trimestral, para realizar un seguimiento de ventas y rentabilidad

- Control de la Calidad de Servicio a través de encuestas realizadas a nuestros clientes.

### **PRECAUCIONES**

#### **USO DE INSUMOS**

Esto se da de acuerdo a las necesidades que requiere el restaurante como puede para limpieza es decir el aseo del local, y la papelería que va ser usada en lo que tiene que ver con el departamento administrativo.

## MANTENIMIENTO

Aquí se tiene que tomar muy en cuenta que ningún equipo se encuentre en mal estado para que el funcionamiento de la empresa vaya bien, para que así la empresa adquiera buenos resultados.

## DESECHOS

Se tiene que tomar muy en cuenta que todos los desperdicios (basura) tienen que ser reciclados por lo que se tendrá que poner tacho de basura para la clasificación de los desechos estos sería la basura orgánica e inorgánica.

## PROVEEDORES

Nuestros proveedores serán las siguientes instituciones como:

MEGALIMPIO.- para la limpieza

SUPERMAXI.- para la distribución de los alimentos

PAPELERIA MONSALVE.- para lo que es útiles de oficina

ALMACENES HEMACO.- para materiales de cocina.

MUEBLERÍA VERA VASQUEZ.- para materiales y muebles de oficina.

REPICOM.- nos ofrece materiales como computadoras, calculadoras.

## Recursos Turísticos

Son los elementos que acompañan a un lugar determinado y que lo hace más atractivo para el turista, debe poseer variedad de servicios que puedan ser ofertados. Es por eso que el lugar donde vamos a instalar el Restaurante tiene una vista completa del complejo Arqueológico de Ingapirca

## Entorno Natural.

Para la construcción del Restaurante Intiraymi se va utilizar material como adobe y paja, equipos que conforman un restaurante como por ejemplo maquinaria de cocina etc. El material que va ser utilizado es de acuerdo al lugar donde se encuentra ubicado con el objetivo de no dañar el entorno natural.



## 2 PLAN DE INVERSION DEL PROYECTO

Al comenzar con el negocio de servicio de restaurante, contamos con la infraestructura adecuada situado en el Cantón Cañar la misma que se distribuye para la instalación del restaurante con sus debidas el mismo que cuenta con las debidas adecuaciones.

Lugares que se promueve con sus respectivos bienes y servicios, orientada a facilitar al turista condiciones, elementos que permitan disfrutar de su tiempo libre, respondiendo a una política turística que emana el gobierno para lo que es indispensable que el empresario turístico cumpla y respete la ley del turismo, comprometiéndose a todos los que se benefician, utilizan y disfrutan del turismo.

### 2.2.1 FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

Para la realización de nuestro proyecto de creación del restaurante se requiere de recursos financieros, los mismos que de acuerdo al plan de inversiones nos da un monto de \$ 50.000,0. Que serán cubiertos con un aporte inicial los mismos que serán asignados para cubrir las diferentes necesidades, sean estos activos fijos e intangibles, o para el capital de operación de la empresa.

#### COSTOS DE PLATOS

OPCION 1 AÑO 1 AL 3

POLLO A LA  
NARANJA

10 PAX

	CANT. ONZAS	EQUIVALENCIA EN LIBRAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ARROZ	50	3,13	0,25	0,78
AZUCAR	20	1,25	0,20	0,25
ENSALADA	30	1,88	1,60	3,00
NARANJA		10,00	0,05	0,50
PAPAS	40	2,50	0,20	0,50
POLLO	60	3,75	1,00	3,75
VARIOS		1,00	0,30	0,30
COSTO FIJO				3,51
			COSTO	12,59
		MARGEN 226 %		28,46
		SUBTOTAL		41,05
		IMPUESTOS 22%		9,03
		PRECIO TOTAL		50,09
		PRECIO POR PLATO		5,01

OPCION 2 AÑO 1 AL 3

SOPA DE POLLO

10 PAX

	CANT. ONZAS	EQUIVALENCIA EN LIBRAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
ARBEJA	20	1,25	1,00	1,25	
FIDEO	40	2,50	0,40	1,00	
PAPAS	20	1,25	0,20	0,25	
POLLO	40	2,50	1,00	2,50	
ZANAHORIA	20	1,25	0,40	0,50	
VARIOS		1,00	0,30	0,30	
COSTO FIJO				3,51	
			COSTO	9,31	0,93
		MARGEN 177 %		16,48	
		SUBTOTAL		25,79	2,58
		IMPUESTOS 22%		5,67	
		PRECIO TOTAL		31,47	
		PRECIO POR PLATO		3,15	

El costo de cada plato nos dará a conocer cuales son las ganancias que tendremos por la venta mensual diaria y anual.

Mano de obra y depreciación

**MANO DE OBRA**

Dentro de este rubro consideramos el recurso humano que tenga una participación directa e indirecta en el proceso de servicio de ventas, contaremos con cocineros, recepcionista, administrador y con un contador.

**2.2.2 PRESUPUESTOS DE INGRESOS Y COSTOS  
DETERMINACION DE LOS INGRESOS**

Los ingresos del proyecto viene dado por la cantidad de visitantes por su precio unitario, que es determinado por el mercado; tomando en cuenta que dependerá del nivel de visitantes que tenga la ciudad al día y de su capacidad instalada y utilizada.

**2.2.3 DEPRECIACION**

Considerando como la pérdida de valor de los activos fijos renovables, en nuestro caso se ha escogido el método de depreciación lineal, en razón de que el mismo es permitido legalmente en nuestro país.

## 2.2.4 GASTOS DE PRODUCCIÓN

Son todos aquellos gastos en los que incurre la empresa para llevar adelante el negocio, teniendo los siguientes:

### COSTOS FIJOS DEL AÑO 1 AL 3

	ANUAL	MENSUAL	TOTAL ANUAL	MENSUAL	DIARIO
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO	390,00		390,00	32,50	1,07
PERMISO DE BOMBEROS	115,00		115,00	9,58	0,32
PREDIO URBANO	120,00		120,00	10,00	0,33
PERMISO DE SANIDAD	45,00		45,00	3,75	0,12
CAMARA DE TURISMO	15,00		15,00	1,25	0,04
IESS		218,70	2.624,40	218,70	7,19
LUZ		150,00	1.800,00	150,00	4,93
AGUA		25,00	300,00	25,00	0,82
TELEFONO		40,00	480,00	40,00	1,32
GAS		20,00	240,00	20,00	0,66
DEPRECIACION		360,58	4.326,96	360,58	11,85
VARIOS		10,00	120,00	10,00	0,33
SUELDO COCINERO 1		280,00	3.360,00	280,00	9,21
SUELDO COCINERO 2		210,00	2.520,00	210,00	6,90
SUELDO COCINERO 3		200,00	2.400,00	200,00	6,58
SUELDO SALONERO 1		180,00	2.160,00	180,00	5,92
SUELDO SALONERO 2		180,00	2.160,00	180,00	5,92
SUELDO RECEPCIONISTA		240,00	2.880,00	240,00	7,89
SUELDO ADMINISTRADOR		450,00	5.400,00	450,00	14,79
SUELDO CONTADOR		300,00	3.600,00	300,00	9,86
DECIMO IV	1.360,00		1.360,00	113,33	3,73
DECIMO V	2.040,00		2.040,00	170,00	5,59
					105,36
				PLATOS PROMEDIO AL DIA	30,00
				COSTO POR PLATO	3,51

## ANALISIS DE PROYECCIONES FINANCIERAS

El análisis se dará de acuerdo a los ingresos obtenidos durante los primeros años de funcionamiento del restaurante, De acuerdo con el resultado obtenido en la relación Costo - Beneficio, podemos decir que el proyecto si es rentable.

### ANALISIS DE PROYECCIONES FINANCIERAS

INCREMENTABILIDAD			40%	70%	100%	140%
INGRESOS	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RESTAURANTE	3.237,07	38.844,79	54.382,71	66.036,14	77.689,58	93.227,50
10% SERVICIO	323,71	3.884,48	5.438,27	6.603,61	7.768,96	9.322,75
12% IVA	388,45	4.661,37	6.525,92	7.924,34	9.322,75	11.187,30
INGRESOS BRUTOS	3.949,22	47.390,64	66.346,90	80.564,10	94.781,29	113.737,55
INGRESOS NETOS	3.237,07	38.844,79	54.382,71	66.036,14	77.689,58	93.227,50
COSTOS						
RESTAURANTE	1.034,95	12.419,46	17.387,24	21.113,08	24.838,91	29.806,69
UTILIDAD BRUTA	2.202,11	26.425,33	36.995,47	44.923,07	52.850,67	63.420,80
GASTOS						
MAT. OFICINA	15,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
SUMINIST. LIMPIEZA	35,00	420,00	420,00	420,00	420,00	420,00
GUARDIA	220,00	2.640,00	2.640,00	2.640,00	2.640,00	2.640,00
ALARMA	25,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
INTERNET	40,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00
COMBUSTIBLES MANTENIMIENTO LOCAL	200,00 80,00	2.400,00 960,00	2.400,00 960,00	2.400,00 960,00	2.400,00 960,00	2.400,00 960,00
PUBLICIDAD	900,00	10.800,00	10.800,00	10.800,00	10.800,00	10.800,00
DESCUENTOS	150,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00
TOTAL GASTOS	1.665,00					



		19.980,00	19.980,00	19.980,00	19.980,00	19.980,00
UTILIDAD OPERACIONAL	1.572,07	18.864,79	34.402,71	46.056,14	57.709,58	73.247,50
15% PARTICIPACION TRABAJADORES				6.908,42	8.656,44	10.987,12
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		18.864,79	34.402,71	39.147,72	49.053,14	62.260,37
25% IMPUESTO A LA RENTA		709,48	2.413,41	9.786,93	12.263,29	15.565,09
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		18.155,31	31.989,30	29.360,79	36.789,86	46.695,28

#### INGRESOS AÑO 1

	DIARIO	MENSUAL	PRECIO DE VENTA	INGRESOS MENSUALES
OPCION 1	20	600	4,11	2.463,24
OPCION 2	10	300	2,58	773,83
TOTAL	30	900	6,68	3.237,07

#### COSTOS AÑO 1

	DIARIO	MENSUAL	PRECIO DE VENTA	COSTOS MENSUALES
OPCION 1	20	600	1,26	755,59
OPCION 2	10	300	0,93	279,36
TOTAL	30	900	2,19	1.034,95

## CAPITULO VI

### **1.1 CONCLUSIONES**

La creación de un Restaurante en el Cantón Cañar proyecta nuevas expectativas tanto para la gente que vive en el cantón como para los visitantes el mismo que es considerado como una estrategia para el desarrollo turístico.

Cañar poco a poco a alcanzado dentro de los paquetes turísticos de agencias de viajes y operadoras ya que la atracción principal es la ruta del tren, que atrae un gran número de turistas. Observando el movimiento turístico, podemos darnos cuenta que el cantón requiere lugares que brinden servicios turísticos, ya que los que se encuentran en Cañar con mala calidad y cuentan con un servicio limitado y deficiente.

El Restaurante Intiraymi es un proyecto en el cual brindaremos un servicio de alimentación con calidad y seguridad, incluyendo una ambientación tradicional, El turista podrá disfrutar de un ambiente relajado, de una estancia cómoda y a la vez segura.

Nuestro cliente objetivo promedia entre los 27 y 30 años, que visitan nuestro país y lo hacen por vacaciones y descanso, procedentes de Estados Unidos y Europa, y de Asia Orienta entre otros.

### **1.1 RECOMENDACIONES**

Para lograr el éxito del proyecto es necesario realizar una adecuada capacitación de personal, los mismos que van a garantizar el óptimo servicio que nos caracterizará y contribuirá al cumplimiento de las metas.

Utilizar como principal estrategia el apoyo y la participación de los pobladores, con el fin de generar fuentes de trabajo, con lo cual se lograría disminuir el índice de desempleo y generar ingresos para las familias.

Finalmente esperamos que el presente trabajo sirva de guía para quienes deseen incursionar en este negocio.

## **1.1 BIBLIOGRAFIA**

Modulo I Empresas en el Sector Turístico y Gestión Comercial  
Ing. Com. Jorge Degani, 2007

Módulo II Costos, Control de Gestión y Finanzas en el Sector Turismo  
Mg. Andrea Morales, 2007

Modulo III Implementación de un Plan de Negocios,  
Ing. Marcela Pascuali, 2007

Módulo Visión General de la Empresa  
Dr. Santiago Fernandez, 2007  
Ilustre Municipalidad del Cantón Cañar... [www.ingapirca.com.ec](http://www.ingapirca.com.ec)

# ANEXOS

## **IMAGEN CORPORATIVA**

### **1.: LOGOTIPO**



### **2.: TARJETA DE PRESENTACION**



## IMAGEN CORPORATIVA

### 1.: MENU (tiro)



## IMAGEN CORPORATIVA

### 1.: MENU (retiro)



1	2	3
<p><b>ENTRADAS</b></p> <p><b>TAMAL</b> (pastel de pollo) Primeros sabores incas. Combinación de maíz, pollo y vegetales</p> <p><b>HUMITA</b> Suculenta preparación de maíz tierno con queso</p> <p><b>QUIMBOLITO</b> (budín) Espectacular mezcla de maíz, pasas y queso</p> <p><b>SOPAS</b></p> <p><b>LOCRO DE PAPAS</b> (potatoes soups) Exquisita sopa de papas con queso y aguacate</p> <p><b>SOPA DE QUINOA</b> Majestuosa sopa de cereal, carne, y vegetales al estilo inca</p> <p><b>SOPA INCAICA</b> Incomparable. Máximo refinamiento de las sopas ecuatorianas. Cebada, queso, leche.</p> <p><b>SOPA DE CHOCLO CON RAGOUT DE CERDO</b> De exquisita sencillez, tierno choco del valle de paute en una fina crema a degustarse con pequeño ragout de cerdo al horno.</p>	<p><b>PLATOS FUERTES</b></p> <p><b>CANILLAS DE CORDERO</b> Suave canilla de cordero cocida lentamente en una salsa de sachatomate acompañado de una deliciosa papa rosli.</p> <p><b>LECHONCITO HORNEADO AL TAHUANTINSUYO</b> Exquisita y muy requerida creación de la casa. Tierno lechoncito asado al horno bañado con salsa de frutas maceradas en aguardiente, acompañadas de papas horneadas al tomillo</p> <p><b>GUIISO DE POLLO</b> Clásico ecuatoriana. Pedazos de pollo cocidos en una salsa de cebollas, tomates, pimientos, chicha de jora y el secreto de la casa, acompañados de arroz, maduro y aguacate.</p> <p><b>ANDINO</b> Soberbios medallones de conejo en salsa de uvillas. G guamición quinoto y crocante de nogal.</p>	<p><b>POSTRES</b></p> <p><b>ARROZ CON LECHE.</b> Herencia hispánica y recreación del Ecuador. Arroz cocido con leche, coco, pasa, yema de huevo y oporito.</p> <p><b>HIGO CON QUESO</b> MAJESTUOSA MEZCLA DE HIGO CON CANELA, PANELA Y QUESO.</p> <p><b>CHEESECAKE DE TAXO</b> Delicioso pastel de queso con taxo bañado en una exótica slasa de fram-buesas coronados de fresas.</p> <p><b>HELADO ARTESANALES HECHOS EN CASA</b> Finos y naturales con la mejor técnica. Disfrute de los sabores tradicionales y exóticos Tradicionales: chirimoya, mora, chocolate, vainilla, taxo, tomate de árbol. Exóticos: Nogal y mora, pistacho y taxo, vainilla y maíz morado.</p> <p><b>BEBIDAS</b></p> <p><b>DRAKE.</b> Cóctel a base de licor de caña y canela.</p> <p><b>FROZZEN DE TAXO</b> Jugo de taxo con hielo frappe</p>



## RESTAURANT..... Intirraymi



Han transcurrido años desde que nuestros antepasados nos enseñaron su gastronomía y decidimos compartir con ecuatorianos y extranjeros los auténticos sabores de Ecuador, recuperando, revalorando y preservando las expresiones culinarias de nuestra región.

Al abrir esta carta, usted encontrará toda la magia e historia de esta fabulosa gama de matices que tiene nuestra infinita culinaria.

Somos generaciones de chefs, respetando el sabor y saber del gusto ecuatoriano, cocinamos con arte y técnica, orgullo y pasión, tradición y modernidad. Se inventa, se crea, se respeta, se goza y se sufre antes de procrear un nuevo plato.

Nuestra misión es llevarles raciones de felicidad, la suya, apoderarse íntimamente de nuestra memoria del gusto, saboreando y gozando, y la nuestra el haber cumplido con ustedes.

Que disfrute,

Sus amigos y anfitriones.

## ENTRADAS

### TAMAL (pastel de pollo)

Primeros sabores incas. Combinación de maíz, pollo y vegetales

### HUMITA

Suculenta preparación de maíz tierno con queso

### QUIMBOLITO (budín)

Espectacular mezcla de maíz, pasas y queso

## SOPAS

### LOCRO DE PAPAS (potatoes soups)

Exquisita sopa de papas con queso y aguacate

### SOPA DE QUINOA

Majestuosa sopa de cereal, carne, y vegetales al estilo, inca

### SOPA INCAICA

Incomparable. Máximo refinamiento de las sopas ecuatorianas. Cebada, queso, leche .

### SOPA DE CHOCLO CON RAGOUT DE CERDO

De exquisita sencillez, tierno choclo del valle de paute en una fina crema a degustarse con pequeño ragout de cerdo al horno.

## PLATOS FUERTES

### CANILLAS DE CORDERO

Suave canilla de cordero cocida lentamente en una salsa de sachatomate acompañado de una deliciosa papa rosti .

### LECHONCITO HORNEADO AL TAHUANTINSUYO

Exquisita y muy requerida creación de la casa. Tierno lechoncito asado al horno bañado con salsa de frutas maceradas en aguardiente, acompañadas de papas horneadas al tomillo

## **GUIISO DE POLLO**

Clásico ecuatoriana. Pedazos de pollo cocidos en una salsa de cebollas, tomates, pimientos, chicha de jora y el secreto de la casa, acompañados de arroz, maduro y aguacate.

## **ANDINO**

Soberbios medallones de conejo en salsa de uvillas. G guarnición quinoto y crocante de nogal.

## **POSTRES**

### **ARROZ CON LECHE.**

Herencia hispánica y recreación del Ecuador. Arroz cocido con leche, coco, pasa, yema de huevo y oporto.

### **HIGO CON QUESO**

MAJESTUOSA MEZCLA DE HIGO CON CANELA, PANELA Y QUESO.

### **CHEESECAKE DE TAXO**

Delicioso pastel de queso con taxo bañado en una exótica salsa de frambuesas coronados de fresas.

## **HELADO ARTESANALES HECHOS EN CASA**

Finos y naturales con la mejor técnica. Disfrute de los sabores tradicionales y exóticos

Tradicionales: chirimoya, mora, chocolate, vainilla, taxo, tomate de árbol.

Exóticos: Nogal y mora, pistacho y taxo, vainilla y maíz morado.

## **BEBIDAS**

### **DRAKE**

Cóctel a base de licor de caña y canela.

### **FROZEN DE TAXO**

Jugo de taxo con hielo frappe

## **RESTAURANT**

Years have passed since our ancestors taught their gastronomy to us and we have decided to share with Ecuadorian and foreigners the authentic flavors of Ecuador, recovering, reevaluating and preserving the culinary expression of our region.

Once you open menu, you will find all the magic and culinary history with the infinity of fabulous range of shades that we possess. We are generations of chefs, respecting the flavours and knowledge of the Ecuadorian taste, we cook with art technique, pride and passion tradition and modernity.

Our mission is to take you portions of happiness, their, to sieze intimately of our memory by tasting, savorin and enjoying them,as we keep the pleasure of serving you by going above your expectations.

## ENJOY

### TAMAL (chiken pie)

First incan flavours. Combination of corn, chiken and vegetables.

### HUMITA

Succulent tender preparation of corn with cheese.

### QUIMBOLITO

Spectacular mixture of corn, raisins and cheese.

## SOUPS

### CREAMY POTATOE SOUP

Exquisite soup of potatoes with cheese and avocado.

### QUINOA SOUP

Majestic soup of quinoa cereal, meat, and vegetables as the incan style.

### CORN SOUP WITH PORK RAGOUT

Of exquisite simplicity, tender corn of the valley of paute in fine cream to taste itself with small broiled pork ragout.

## ENTREES

### LAMB TAMPS

Smooth lamb tap slowly cooked in a sauce of sachatomate accompanied by delicious rostr potato.

### TAHUANTINSUYO

Exquisite and special creation of the house. Tender,roasted to the oven with sauce of fruits macerated in brandy, accompanied by baked potatoes with thyme.

### CHIKEN STEW

Classic Ecuadorian. Pieces of chiken cooked in sauce, tomatoes, peppers, chicha of jora and the secret ingredient of the house, accompanied by rice, sweet plantain and avocado.

### ANDEAN

Magnificent rabbit nuggets in uvilla sauce, trimming quinoto and crispy walnut.

## DESSERTS

#### RICE WITH MILK

Hispanic inheritance recreation of Ecuador cooked rice with milk. Coconut, raisins, egg yolk and port wine.

#### FIGS WITH CHEESE

Majestic mixture of figs with cinnamon, molasses and cheese.

#### TAXO CHEESECAKE

Delicious cheesecake bathed in exotic taxo sauce crowned with raspberries and strawberries.

#### HOUSEMADE ARTISAN ICE CREAM

Fine and natural with the best technique choose from the traditional and exotic flavors traditional cherimoya blackberry, chocolate, vainilla, taxo  
Exotic walnut and blackberry, pistaccio and taxo, vainilla and mulberry maize.

#### DRINKS

##### DRAKE

Cocktail with sugar cane liquor and cinnamon.

##### TAXO SMOOTHIE

Frappe ice blended with taxo juice