

Quito, xxxxxxxx

xxxx

xxxx

Presente

De mi consideración:

Adjunto a la presente, sírvase encontrar el Brochure de Notansanto, en el mismo que detallamos nuestros servicios, adicionalmente los documentos que nos respaldan como un restaurante a la altura de sus requerimientos.

Sin más por el momento,

Atentamente,

MAYRA NUÑEZ

Notansanto Arte, Bar, Restaurant



Presentación



El Restaurante Notansanto, da la bienvenida a degustar de lo mejor de la cocina Típica Ecuatoriana.

Nuestro Restaurante tiene una amplia carta con platos memorables como los Llapingachos a la ambateña, Fritada Quiteña que logra rendir deliciosamente nuestro paladar; de la misma manera los envolverá el aroma de un Lomo a la pimienta el mismo que lo puede acompañar con uno de nuestros exquisitos vinos.

El secreto de este calido lugar está en que ha logrado mantener las raíces de la Comida Criolla Ecuatoriana enriqueciéndolas con recetas de alta cocina.

Para esto contamos con el mejor equipo humano, además con menaje de cocina y bar para cubrir cualquier requerimiento. Esto lo garantizamos a través de más de 120 clientes que regresan satisfechos cada día.

Déjese envolver gratamente con los aromas de las comidas y postres, los ambientes, la música y la amistad que les ofrece nuestro Restaurante: NOTANSANTO.

Estamos ubicados en un sector estratégico del centro histórico de Quito, en el Centro Comercial Palacio Arzobispal, Planta Baja, local No. 11, Teléf.: 593 22511821, 09009586.



Servicios que ofrecemos

Los servicios que ofrece NOTANSANTO son:

- COFFE BREAK

No.	Descripción	Precio USD \$.
1	Pizza	2,50
2	Sanduche mixto (jamón y queso)	
3	Sanduche de pollo	
4	Mote con chicharrón	
5	Humita	
6	Empanada chilena	
7	Empanada hojaldre	
8	Choclo con queso	
9	Tamal lojano	
10	Bolován	
11	Ceviche de chochos	

BEBIDAS	
No.	Descripción
1	Gaseosa
2	Agua con gas
3	Agua sin gas
4	Ice tea
5	Agua aromática
6	Café
7	Jugo de frutas
8	Avena

- MENÚ DIARIO

Precio: 3,50 dólares, incluye

- Agua ozonificada
- Primer Plato
- Plato Fuerte (opcional, carne roja, pescado, pollo)
- Postre (opcional fruta)
- Bebida



- **A LA CARTA**

ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES.

- Ceviche de camarón serrano
- Bandeja de Empanaditas
- Muchines de yuca con salsa de naranja
- Humitas de sal

ENSALADA Y COCINA LIGTH

- Ensalada del huerto
- Ensalada del huerto con pollo

SOPAS

- Caldo de patas
- Locro Quiteño
- Crema de tomate y albahaca
- Crema de espárragos con tocino

AVES Y CARNES

- Seco de chivo
Fritada Quiteña
- Llapingachos a la Ambateña
- Cordon Blue
- Lomo Fino tres pimientos
- Lomo de res en salsa de ostiones
Beef whit sea sauce
- Lomo con salsa de champiñones y camarones
- Lomo fino de cerdo en salsa de menta con frutas
- Lomo fino de cerdo en salsa de canela
- Corvina en salsa de mariscos

PASTAS

- Lasaña Continental
- Lasaña Bolognesa
- Fetuchine o spaghetti

PICADITAS

- Lomitos a la pimienta
- Camarón apanado con salsa agri dulce
- Picada mixta
- Brochetas de pollo
- Legumbres gratinadas

POSTRES

- Quesadillas con manjar de leche y helado
- Peach Melba
- Crepe de frutas con helado
- Crepe de chocolate y fresas

BEBIDAS

NO ALCOHÓLICAS

- Agua sin gas
- Agua con gas
- Gaseosa
- Ice Tea
- Jugos Naturales
- Batido de frutas
- Milk Shake
- Té/ agua aromática
- Chocolate con queso

CAFÉ

- Espresso
- Café latte
- Espresso doble
- Americano
- Capuchino
- Mokaccino
- Irish coffe
- Kioky coffe
- Notansanto

Principales clientes

Cliente	Contacto	Teléfono
EMDUQ	Lcda. Norma Molina	2286866
Ministerio de coordinación de Seguridad	Lcda. Wilma Ayala	2287666
ENDE	Ing. Katherine Ochoa	2529713
MODUMADERA	Ing. Robert Padilla	2675652
eFecÉ PUBLICIDAD	Sr. Javier Alarcón	098868916
UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR	Ing. Flavio Parra	084972713
ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL	Dr. Victor Guerrero	087002022
MACOSA	Ing. Olimpia Pancha	096238989
MUNICIPIO DE QUITO, PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA, FONSAL, DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN, SECRETARIA NACIONAL DE PUEBLOS, BANCO DEL PICHINCHA, UNIBANCO, COOP. CAMARA DE COMERCIO DE QUITO entre otros.		

Documentos importantes

- + Copia Ruc
- + Copia de cédula
- + Copia de papeleta de votación
- + Copia Rup
- + Permiso de funcionamiento