

# CATÁLOGO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



# GALÁPAGOS





Galápagos es un destino único donde la naturaleza y el desarrollo sostenible coexisten en armonía. Su biodiversidad excepcional se debe a la combinación de su suelo volcánico, clima subtropical y geografía aislada, factores que contribuyen a la calidad única de sus productos. El café orgánico, cultivado en suelos ricos en nutrientes, y los mariscos frescos, provenientes de prácticas de pesca responsable, reflejan la riqueza natural del archipiélago. Esta región invita a vivir una experiencia gastronómica que honra su entorno, donde cada sabor es un reflejo de la pureza de su ecosistema.

**Ubicación:**

El Archipiélago de Galápagos, ubicado a unos 1.000 km de la costa ecuatoriana, está formado por **13** islas principales, **6** islas menores y **107** islotes. Su capital es Puerto Baquerizo Moreno, en la isla San Cristóbal.

En 1978, la UNESCO declaró a Galápagos Patrimonio de la Humanidad debido a su biodiversidad única y su valor ecológico.

**Altitud:**

La altitud oscila entre 345 hasta 1.707 m.s.n.m.

**Temperatura promedio:**

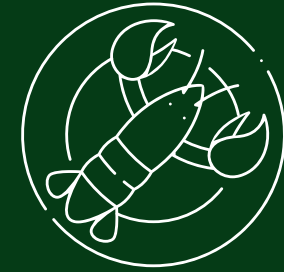
23°C y varia dependiendo de las corrientes marinas.

**Tiempo de traslado:**

Vía aérea

Desde Quito: 02h30

Desde Guayaquil: 01h30



# PRODUCTOS Y PLATOS EMBLEMÁTICOS



# Café Orgánico de Galápagos

(*Coffea arabica*)

**Auténtico sabor puro, esencia de Galápagos**

## Importancia del producto:

Cultivado en suelo volcánico y en equilibrio con la naturaleza, este café adquiere una calidad única gracias a las condiciones geográficas de Galápagos. En las islas Santa Cruz, San Cristóbal e Isabela, los visitantes pueden explorar fincas agroturísticas y conocer procesos sostenibles. La corriente de Humboldt crea un microclima ideal para el cultivo, brindando a los cafetales las condiciones óptimas para desarrollar su sabor excepcional.

## Oferta gastronómica del producto:

Desde 2015, este café cuenta con Denominación de Origen, resaltando su exclusividad ligada al entorno único de Galápagos. Los suelos volcánicos, ricos en nutrientes, juegan un papel clave en su calidad, aportando características inigualables. Su cultivo en las islas data de 1866, cuando Manuel J. Cobos lo introdujo en San Cristóbal, marcando el inicio de una tradición cafetera que hoy se refleja en una oferta gastronómica auténtica y de alta calidad.



## Langosta

(*Panulirus penicillatus* *Panulirus gracillis*)

**Un fruto del mar de primera calidad**

### Importancia del producto:

En las islas Galápagos habitan dos especies de langostas: la roja y la verde. Su pesca y comercialización se rigen por estrictas normas de sostenibilidad, garantizando la conservación del recurso. Este exquisito producto deleita los paladares de sus visitantes en temporadas específicas del año. Para su captura, cada ejemplar debe alcanzar un tamaño mínimo de 26 cm o 15 cm en la cola, asegurando así la reproducción y el equilibrio del ecosistema marino.

### Oferta gastronómica del producto:

La langosta, símbolo de la gastronomía galapagueña, apetecida por su carne tierna y sabor inigualable. Este fruto del mar, disponible en ciertas temporadas del año, se puede degustar en diversas preparaciones, ya sea asada, al ajillo o en salsa de mariscos, resaltando su calidad y frescura, ofreciendo una experiencia culinaria única que fusiona tradición y sostenibilidad en cada plato.



## Canchalagua

(*Chiton magnificus*)

### Un tesoro del Archipiélago

#### Importancia del producto:

La canchalagua es un molusco nativo de Galápagos, reconocido por su distintiva concha negra en forma de caparazón. Su carne es de textura suave y delicada, similar a la del pulpo, lo que la convierte en un ingrediente apreciado en la gastronomía local por su sabor único y versatilidad en distintas preparaciones.

#### Oferta gastronómica del producto:

El auténtico sabor de la canchalagua cobra vida en el tradicional ceviche de Galápagos, una receta exquisita que destaca su frescura al marinarla en jugo de limón y una mezcla de especias locales. Este molusco no solo deleita con su sabor único, sino que también es una fuente natural de nutrientes esenciales, convirtiéndolo en una opción deliciosa y saludable para quienes buscan disfrutar de la auténtica gastronomía del Archipiélago.



## Pez Brujo de Galápagos (*Pontinus clemensi*)

### Una riqueza gastronómica del Archipiélago

#### Importancia del producto:

El pez brujo es una especie de gran importancia ecológica y gastronómica. Habita en aguas costeras, arrecifes y fondos marinos entre 5 y 40 metros de profundidad. Aunque no está en peligro de extinción, su población puede verse afectada por la sobrepesca. También conocido como brujo pintado o diablo rojo, su carne succulenta y versatilidad en la cocina lo convierten en un verdadero tesoro culinario de las islas.

#### Oferta gastronómica del producto:

Maestro del camuflaje en los arrecifes de Galápagos, el pez brujo no solo sorprende por su habilidad para mimetizarse, sino también por su exquisito sabor y versatilidad en la cocina. Su carne firme y suave es ideal para diversas preparaciones, desde asado y estofado hasta encocado o al ajillo. Aunque su aleta dorsal es venenosa y requiere manejo experto, su sabor inigualable lo convierte en una de las joyas gastronómicas más apreciadas de las islas.



# RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



Ayora ofrece una experiencia gastronómica única, fusionando la esencia de la cocina ecuatoriana en un innovador formato de tapas. Sus creaciones, como Alucinante, La Chanchada y Le Corviché, resaltan sabores tradicionales con un toque moderno. El menú de degustación invita a un viaje por Ecuador con productos locales como pescado brujo, atún y verduras frescas de fincas locales, maridados con licor de café de Galápagos con Denominación de Origen.

## AYORA

Dirección: Calle Marchena y Av. Charles Darwin S/N, Isla Santa Cruz.

Horario de atención: Miércoles a domingo de 17h00 a 22h00

Número de contacto para reserva: +593 90 645 6850

Correo electrónico: ayora.resto@gmail.com

Redes sociales: Facebook: @AyoraRestoWine

Instagram: @ayora\_restowine

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/D5ico8AHeX1nb83RA>



1835 Restaurant & Coffee ofrece una experiencia gastronómica única en el corazón de Galápagos, destacando ingredientes locales y café de especialidad con Denominación de Origen. Cada plato refleja pasión y compromiso con la comunidad y el medio ambiente. Su menú fusiona calidad y sostenibilidad, incluyendo superalimentos y café con notas florales y frutales. Además, conecta a los pasajeros con una experiencia vivencial en la finca Integral Ochoa, donde nace su excepcional café.

## 1835 COFFEE LAB

Dirección: Av. Charles Darwin y Av. Seymour, 818, Isla Santa Cruz.

Horario de atención: Lunes a domingo de 07h00 a 22h30

Número de contacto para reserva: +593 96 100 3500

Correo electrónico: [oficina1835restaurante@gmail.com](mailto:oficina1835restaurante@gmail.com)

Página web: <https://www.1835coffeelabec.com/>

Redes sociales: Facebook: @1835coffeelab

Instagram: @1835restaurant

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/hKVCu3UXSiLAq5kg9>



Santa Cruz Brewery Resto Pub es el primer BrewPub de Galápagos, ofreciendo una experiencia cervecera única con su cerveza artesanal 100% local, elaborada con ingredientes de la isla. Además, incorpora la riqueza del café de Galápagos en variedades como su Porter con café. Ubicado en Pelican Bay, combina sus cervezas con un menú estilo pub, destacando hamburguesas cerveceras y postres con chocolate ecuatoriano. Su Beer Garden permite vivir de cerca el proceso de producción artesanal.

## SANTA CRUZ BREWERY RESTO PUB

Dirección: Av. Charles Darwin, calle Isla Floreana, s/n, isla Santa Cruz

Horario de atención: Lunes a domingo de 13h00 a 00h00

Número de contacto para reserva: +593 98 429 5295

Correo electrónico: [cervezagalapagos@gmail.com](mailto:cervezagalapagos@gmail.com)

Página web: <https://santacruzbrewery.ec/>

Redes sociales: Facebook: @santacruzbrewery

Instagram: @santacruzbrewery

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/xJCNjonznGKYd5Hc6>



Islander Coffee es más que una cafetería; es el reflejo del esfuerzo y la pasión de la comunidad cafetera de Galápagos. Su café de especialidad proviene de pequeñas fincas donde los suelos volcánicos y los microclimas únicos aportan notas inigualables a cada grano. Con tecnología innovadora y un compromiso con la sostenibilidad, garantizan una taza que honra el trabajo de quienes cultivan, cosechan y tuestan con dedicación. Disfruta lo mejor del Café de Galápagos con nosotros.

## ISLANDER COFFEE ROASTERS

**Dirección:** Calle Seymour y Fragata, s/n, isla Santa Cruz.

**Horario de atención:** Martes a sábado de 08h00 a 12h30 y de 16h00 a 20h30,  
domingo de 08h00 a 14h00

**Número de contacto para reserva:** +593 98 074 5299

**Correo electrónico:** galapagos@islandercoffee.com

**Redes sociales:** Facebook: @islandercoffeeroasters

Instagram: @islandercoffee\_

Tiktok: @islandercoffee

**Link de ubicación geográfica:** <https://maps.app.goo.gl/UuJSYxAGu18JmHwm8>



Una experiencia culinaria sin igual te espera. Sumérgete a 21 metros en el corazón de la tierra, donde un túnel de lava se transforma en el escenario de un restaurante de alta cocina, único en su clase. Te invitamos a un viaje sensorial que comienza en el histórico Muttini, un edificio de 50 años, y culmina en un túnel volcánico. Los sabores locales y la cultura se fusionan en una cena que despierta los sentidos. Prepárate para una experiencia gastronómica que desafía lo convencional.

## HOTEL ROYAL PALM

Dirección: KM 18 Vía a Baltra, s/n, Isla Santa Cruz.

Horario de atención: Previa reserva

Número de contacto para reserva: +593 98 285 7616

Correo electrónico: [dgallardo@royalpalmgalapagos.com](mailto:dgallardo@royalpalmgalapagos.com)

Página web: <https://www.royalpalmgalapagos.com/>

Redes sociales: Facebook: @RoyalPalmGalapagos

Instagram: @royalpalmgalapagos

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/Vs56e4KrkjsnBjUc8>

Art Coffee, es un espacio cultural y gastronómico donde se ofrece experiencias únicas de entretenimiento. Nuestro producto estrella es "Sin Lata" un atún ahumado de la Reserva Marina de Galápagos en frasco de vidrio, un producto infaltable en nuestro menú, también puedes encontrar productos vegetarianos, veganos y gluten free. Talleres, eventos, proyecciones de cine independiente, y colaboraciones gastronómicas hacen de éste espacio un lugar único y diferente para el turista nacional y extranjero.

## ART COFFEE GALÁPAGOS

Dirección: Av. Charles Darwin #997, Isla Santa Cruz.

Horario de atención: Lunes a sábado de 8h00 a 21h00

Número de contacto para reserva: +593 96 744 6805

Correo electrónico: [artcoffeegalapagos@gmail.com](mailto:artcoffeegalapagos@gmail.com)

Redes sociales: Instagram: <https://acortar.link/lkNqXj>

Instagram: <https://acortar.link/GYmULq>

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/UNkP4km5JV7KbCkc8>





VISITAS A  
FINCAS

## DARWIN ECOGARDEN

Dirección: Sector Los Guayabillos, Isla Santa Cruz.

Horario de atención: Lunes a domingo de 09h00 a 17h00 previa reserva

Número de contacto para reserva: +593 99 259 7523

Correo electrónico: cecifaviola@gmail.com

Redes sociales: Facebook: @darwinsecogarden

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/WNoSrK7zN3oduiaw7>

### Experiencia:

Sumérgete en un paraíso de bosques donde el canto de las aves se fusiona con la libertad de la aventura. Recorre senderos fascinantes entre cultivos vibrantes y participa en actividades auténticas como el deshierbe, la siembra y la cosecha de frutas y hortalizas frescas, que podrás saborear directamente del campo a la mesa. Conéctate con la naturaleza y las prácticas agrícolas sostenibles en un entorno inigualable.

### Duración de la actividad:

2 horas

### Servicios:

Alimentación

Parqueadero



## Experiencia:

Conoce de cerca el proceso de producción de ingredientes locales que luego se transforman en deliciosos platos, resaltando los sabores auténticos de la región. Durante la experiencia, tendrás la oportunidad de descubrir el proceso del cultivo del café orgánico de Galápagos, visitar innovadores cultivos hidropónicos de lechuga y explorar métodos tradicionales de cultivo de pepino, acelga y zucchini. Además, podrás participar en actividades como la elaboración de semilleros, el trasplante de cultivos y la importante labor de erradicación de especies invasoras, contribuyendo activamente a la conservación del ecosistema local.

## Duración de la actividad:

2 horas

## Servicios:

Internet

# GRANJA INTEGRAL OCHOA

Dirección: Sector El Camote, Isla Santa Cruz.

Horario de atención: Lunes a domingo de 09h00 a 17h00 previa reserva

Número de contacto para reserva: +593 98 404 0386

Correo electrónico: ochoacalero@hotmail.com

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/gTYVxHYbkpxQL1717>



## FINCA TANTUM

Dirección: Sector El Occidente, Isla Santa Cruz

Horario de atención: Lunes a domingo de 08h00 a 18h00 previa reserva

Número de contacto para reserva: +593 98 721 1232

Correo electrónico: mpiu.galapagos@gmail.com • galapacoffee@gmail.com

Redes sociales: Facebook: @tantumgalapagos

Instagram: @tantumgalapagos

Link de ubicación geográfica: <https://maps.app.goo.gl/ReVAt1umsAmFdeLs6>

### Experiencia:

En un rincón exclusivo de las Islas Galápagos se cultiva un café de origen único, reconocido por su aroma envolvente y su sabor inigualable. Durante la visita, los viajeros pueden recorrer plantaciones rodeadas por la belleza natural de plantas endémicas del archipiélago y degustar cafés de tuestes medios y medios oscuros, con perfiles únicos y tazas de cuerpo delicado que revelan dulces y encantadoras notas a caramelo, chocolate y frutos rojos. Una experiencia inolvidable para los amantes del buen café y la naturaleza.

### Duración de la actividad:

2 horas

### Servicios:

Parqueadero

Internet





CAFETERÍAS Y  
RESTAURANTES  
ESPECIALIZADOS

## Café orgánico

### BOUNGAINVILLE BAKERY SHOP

Exquisito café de Galápagos en su preparación estrella "Macchiato Caramelo"

**Dirección:**

Cucuve y General Rodríguez Lara S/N

**Horario de atención:**

Lunes a sábado de 7h00 a 12h00 y de 16h00 a 20h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 99 437 0201

**Correo electrónico:**

buganvillabakeryshop@gmail.com

**Redes sociales:**

Instagram: @buganvillabakery

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/XbxoqhtuNFbLhAdSA>

CAFETERÍA

## Café orgánico

### GALAPAGOS DELI

Café isleño de la marca Drupa Real en la Isla Santa Cruz, finca La Envidia de la familia Larrea. Podrás saborear el helado de café de Galápagos. Además de la degustación de sandwiches con productos locales como lechuga, tomate, jamón local entre otros.

**Dirección:**

Tomás de Berlanga y Av. Baltra Nro. 227

**Horario de atención:**

Lunes a domingo de 10h00 a 21h30

**Número de contacto para reserva:**

No maneja reservas

**Correo electrónico:**

magustayala84@hotmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @galapagosdeli

Instagram: @galapagosdeli

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/YzGTM1QtGYeKrN4F7>

CAFETERÍA

## Café orgánico

### CHOCO COFFEE

Café de Galápagos 100% orgánico y artesanal. Revive la experiencia y disfruta de nuestros postres y variedad de sánduches.

**Dirección:**

Islas Plazas y Tomás de Berlanga S/N

**Horario de atención:**

Lunes a domingo de 07h00 a 22h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 99 646 5464

**Correo electrónico:**

gaboefra@hotmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @galapagosdeli

Instagram: @galapagosdeli

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/GYLR3JpB9rmtJPLj8>

CAFETERÍA

## Café orgánico

### PROINSULAR

Café de Galápagos en diferentes preparaciones: Afogato, Americano, Espresso, Cappuccino, Mocachino, etc.

**Dirección:**

Av. Charles Darwin y Ninfas S/N

**Horario de atención:**

Lunes a domingo de 08h00 a 19h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 96 963 4881

**Correo electrónico:**

liliana.lara@proinsular.com.ec

**Redes sociales:**

Facebook: @Proinsularsupermarket

Instagram: @proinsular

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/jJr9SRWokP1SmZrg7>

CAFETERÍA

## Especialidad langosta

### BAHIA MAR

Langosta al Grill: Exquisita langosta a la parrilla servida con papas y vegetales salteados, acompañada con mantequilla de ajo, maracuya o soya.

**Dirección:**

Av. Charles Darwin, Tomas de Berlanga, S/N

**Horario de atención:**

Lunes a sábado de 12h00 a 22h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 99 432 5803

**Correo electrónico:**

reservasbahiamar@gmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @BahiaMarRestaurant

Instagram: @bahiamar.ec

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/oQrfJsTep7WiFjnc9>

RESTAURANTE

## Especialidad langosta

### THE POINT GALAPAGOS

Langosta de Galápagos: Langosta de Galápagos en sus diferentes presentaciones.

**Dirección:**

Punta Estrada, S/N

**Horario de atención:**

Martes a sábado de 17h00 a 22h30

Domingo de 13h00 a 22h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 97 940 1200

**Correo electrónico:**

thepointgalapagos@gmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @The-Point-Galapagos

Instagram: @thepoint\_galapagos

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/gQiwv5AKNC6UPTMo6>

RESTAURANTE

## Especialidad langosta

### LO & LO COCINA ECUATORIANA

**Ceviche de langosta:** Plato fresco a base de langosta marinada con limón, cebolla, tomate, pimientos, sal, pimienta y un toque de cilantro. Viene acompañado de una porción de chifles, canguil, arroz o patacones.

**Dirección:**

Tomás de Berlanga y Av. Baltra Nro. 213

**Horario de atención:**

Martes a viernes de 07h00 a 15h00

Sábado y domingo de 07h00 a 16h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 97 955 1217 • +593 98 431 9533

• +593 96 808 9344

**Correo electrónico:**

lorenalopez\_galapagos@hotmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @LO&LORestaurant

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/eg5xYpThiedUzqdNA>

RESTAURANTE

## Especialidad langosta

### ANCA

**Pizza de langosta:** Deliciosa pizza de langosta con tomatillo orgánico de las islas Galápagos. Puede acompañar con la bebida estrella con kombucha de café.

**Dirección:**

Marchena y Charles Darwin S/N

**Horario de atención:**

Martes a domingo de 16h00 a 22h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 98 301 3022

**Correo electrónico:**

ancagps.ec@gmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @anca.rest.galapagos

Instagram: @anca.rest.galapagos

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/eg5xYpThiedUzqdNz>

RESTAURANTE

## Especialidad langosta

### ISLA GRILL

Langosta a la parrilla en salsa de coco al gengibre.

**Dirección:**

Dirección: Av. Charles Darwin y Charles Binford, S/N

**Horario de atención:**

Miércoles a lunes de 12h00 a 23h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 98 462 7240

**Correo electrónico:**

islagrillgalapagos@hotmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @islagrillgalapagos

Instagram: @islagrill\_galapagos

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/L8BhNKaiRSJXY7D28>

RESTAURANTE

## Especialidad canchalagua

### LO & LO COCINA ECUATORIANA

**Ceviche de canchalagua:** Plato fresco a base de canchalagua marinada con limón, cebolla, pimientos, tomate, sal, pimienta y un toque de cilantro. Viene acompañado de chifles, canguil, arroz o patacones.

**Dirección:**

Tomás de Berlanga y Av. Baltra Nro. 213

**Horario de atención:**

Martes a viernes de 07h00 a 15h00

Sábado y domingo de 07h00 a 16h00

**Número de contacto para reserva:**

+593 97 955 1217 • +593 98 431 9533

• +593 96 808 9344

**Correo electrónico:**

lorenalopez\_galapagos@hotmail.com

**Redes sociales:**

Facebook: @LO&LORestaurant

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/UX3ypXgo5NR5G3d3A>

RESTAURANTE

## Especialidad canchalagua

### RESTAURANTE LECOCARPUS

**Ceviche de canchalagua:** mezcla los sabores de la cebolla colorada, cilantro, pimienta, limón o naranja agria, tomate y por supuesto la canchalagua.

**Dirección:**

12 de Febrero y Juan Salgado S/N, Isla Floreana - Pueblo Mágico

**Horario de atención:**

Lunes a domingo previa reserva

**Número de contacto para reserva:**

+593 96 984 8408

**Correo electrónico:**

lorenalopez\_galapagos@hotmail.com

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/CPWMk6vS6Rc3EHuc7>

RESTAURANTE

## Especialidad canchalagua

### LA CANCHALAGUA

Hamburguesas y pizza de Canchalagua: Preparadas con productos locales frescos de la isla Floreana.

**Dirección:** Av. 12 de Febrero y Oswaldo Rosero, Isla Floreana – Pueblo Mágico

**Horario de atención:**

Martes a sábado de 12h00 a 20h00

**Correo electrónico:**

auracruzbedon@gmail.com

**Número de contacto para reserva:**

+593 98 352 7707

**Redes sociales:**

Facebook: @LACANCHALAGUAFLOREANA

Instagram: @lacanchalaguafloreana

**Correo electrónico:**

auracruzbedon@gmail.com

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/oB2sfFURaped75cJA>

RESTAURANTE

## Especialidad pez brujo

### EL MUELLE DE DARWIN RESTAURANT

**Marea: Brujo:** Delicioso pez escorpión (Brujo) con la salsa y al estilo de su elección.

**Alta:** Frito con salsa de mariscos y ajo.

**Baja:** Horneado con salsa de coco al estilo ecuatoriano.

**Dirección:**

Av. Charles Darwin, entre calle Seymour y calle isla Floreana Nro. 788

**Horario de atención:**

Lunes a domingo de 08h00 a 23h30

**Número de contacto para reserva:**

+593 98 092 5998

**Correo electrónico:**

admin@elmuellededarwin.com

**Redes sociales:**

Facebook: @elmuellededarwin  
Instagram: @elmuellededarwin

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/zLMMqBYqev2t9H9f8>

RESTAURANTE

## Especialidad pez brujo

### VILLA LUNA

**Brujo carapachudo galapagueño:** Delicio pez brujo al estilo maito con finas hierbas al horno o al grill. Puede acompañarse con cerveza o café de Galápagos.

**Dirección:**

12 de Febrero y Tomás de Berlanga, 368

**Horario de atención:**

Lunes a domingo de 06h30 a 23h30

**Correo electrónico:**

galapagos.native@gmail.com

**Número de contacto para reserva:**

+593 99 890 6020

**Redes sociales:**

Facebook: @grupovillaluna  
Instagram: @grupovillaluna

**Correo electrónico:**

<https://maps.app.goo.gl/rZoS1uJeC5zNAzg3A>

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/oB2sfFURaped75cJA>

RESTAURANTE

## Especialidad pez brujo

### NAZCA

**Brujo frito o al grill:** Filete de brujo acompañado de pulpo y baby calamar.

**Dirección:**

Calle isla Floreana y Av. Charles Darwin S/N

**Horario de atención:**

Lunes a sábado de 10h00 a 15h00 y de 17h00 a 22h00

**Correo electrónico:**

miksolis@hotmail.com

**Número de contacto para reserva:**

+593 99 535 3327

**Redes sociales:**

Facebook: @nazcarestaurant

Instagram: @nazca\_restaurant\_gps

**Correo electrónico:**

<https://maps.app.goo.gl/rZoS1uJeC5zNAzg3A>

**Link de ubicación geográfica:**

<https://maps.app.goo.gl/VAenQ2cBL2oisYH88>

RESTAURANTE





**E**  
**CUA**  
**DOR**

Brilla auténticamente



[ecuador.travel](https://ecuador.travel)  
[viajaecuador.com.ec](https://viajaecuador.com.ec)