

MENÚ

RESTAURANTE
Dayuma



HOTEL
EL AUCA
Coca • Ecuador
DESDE 1971

Nuestra HISTORIA

En 1971, el Sr. Telmo Noboa y su esposa, la Sra. Rocío Herrera, llegaron al Coca, una ciudad prometedor pero distante de la civilización, en busca de oportunidades. Ansiosos por encontrar un futuro próspero, adquirieron un campamento construido para alojar a una compañía de sísmica en la zona. Cuando los trabajos terminaron y la compañía se marchó, vieron en ese campamento el potencial para crear algo único: el hotel El Auca, el primero en el Coca, ofreciendo alojamiento y comida.

En 1972, un alemán llamado Erwin Patzel llegó al hotel con la intención de contactar a la nacionalidad Waorani, conocidos coloquialmente como aucas. Durante uno de sus viajes, invitó al Sr. Telmo Noboa a conocer a los miembros de esta comunidad. La interacción fue amigable y agradable, lo que llevó a Don Telmo a decidir nombrar su establecimiento como hotel El Auca. En ese momento, el Ecuador experimentaba su primer boom petrolero (1972-1978), lo que permitió la llegada de personal de la industria petrolera al hotel, asegurando su éxito continuo.

A lo largo de los años, el hotel El Auca ha seguido brindando sus servicios, principalmente a turistas extranjeros y trabajadores de la industria petrolera. Sin embargo, fue en julio de 1998, con la creación de la provincia de Orellana y su capital, Francisco de Orellana (El Coca), que la ciudad experimentó un desarrollo significativo gracias a la instalación de instituciones gubernamentales y a la dinamización de la economía local.

En el año 2014, surgió el segundo boom petrolero debido al aumento del precio del barril de petróleo. Aunque esta bonanza no duró mucho tiempo y a principios de 2015 llegó la crisis petrolera, con la caída del precio del barril. Muchos hoteles quebraron, pero aquellos que sobrevivieron, como el hotel El Auca, se vieron obligados a optimizar sus recursos al máximo.

Luego, en 2019, llegó la pandemia mundial, y el 31 de enero de 2021, a los 86 años, Don Telmo falleció, dejando atrás su vida, sueños y anhelos en esta tierra que le brindó acogida y donde era respetado y querido por todos. Deja a su esposa e hijos la responsabilidad de continuar con este negocio familiar hotelero, además de la creación de un Jardín Botánico como muestra de su amor hacia la hermosa ciudad del Coca.

Hoy en día, la experiencia es la mayor fortaleza del hotel El Auca, lo que nos ha permitido seguir siendo el hotel preferido de la zona. Nuestra dedicación y compromiso nos han mantenido en pie a lo largo de los desafíos, y esperamos seguir brindando hospitalidad y servicio excepcionales a nuestros huéspedes, honrando el legado de Don Telmo y su amor por esta tierra.

BREAKFAST

Desayunos

Se sirven de 7:00 a 9:30 am de lunes a viernes
y hasta las 10:00 am sábado, domingos y feriados

AMERICANO

\$ 6.15

Huevos, fruta, pan, mantequilla, mermelada, café, té o leche, jugo natural.

Eggs, fresh fruit, bread, butter, marmalade, coffee, té or milk, fruit juice.

OMELETES

\$ 3.59

Usted elige hasta 4 ingredientes entre queso, jamón, tocino, hongos ostra, cebolla, pimientos, y tomate.

Your choice of 4 ingredients: cheese, ham, bacon, oyster mushrooms, onions, bell peppers and tomatoes.

TRIOLOGÍA DEL BOLÓN

\$ 7.17

3 bolones, huevo frito y bistec de carne, café y jugo.

3 Mashed and fried green plantain balls with fried egg, beef skirt steak coffee and juice.

PANCAKES CON ARÁNDANOS Y MIEL

\$ 3.59

Blueberry panckakes served with honey or maple syrup.

**Fin de semana
Weekends only

PANCAKES CON ARÁNDANOS, HUEVOS REVUELTOS, TOCINO, CAFÉ Y JUGO

\$ 7.17

Blueberry pancakes, scrambled eggs and bacon, with honey or maple syrup, coffee and juice.

**Fin de semana
Weekends only

EXTRAS:

Huevos revueltos \$ 2.56

Scrambled eggs

Porción de frutas \$ 2.56

Fresh fruit

Huevos con Tocino \$ 3.59

Bacon & Eggs

Porción de yogurt con frutas \$ 3.59

ortion of yogurt with fruits



SANDWICHES

Sándwiches

Todos los sándwiches se sirven con papas fritas o camote frito

Our sándwiches are served with French Fries or Sweet potato fries

SÁNDUCHE DE POLLO CRUJIENTE

\$ 7.17

Con lechuga, tomate, pickles.

Crispy Chicken sandwich with lettuce, tomatoes, pickles

SÁNDUCHE DE JAMÓN Y QUESO

\$ 5.64

En pan baguette.

Ham and cheese sándwich in baguette

HAMBURGUESA

\$ 8.19

Con queso y tocino.

Bacon cheeseburger with lettuce and tomatoes

HAMBURGUESA VEGANA

\$ 5.63

(De lenteja).

Lentil Vegan burger

**Vegana & Vegetariana
Vegan & Vegetarian

TIRAS DE POLLO

\$ 7.17

Chicken Strips

ALITAS BBQ O PICANTE

\$ 8.19

BBQ or Hot buffalo style chicken wings



APPETIZERS

Entradas

CREMA DE VEGETALES

Vegetable soup (creamy)

\$ 4.61

** Vegan & Gluten Free*

CONSOME DE POLLO

Chicken consome

\$ 4.61

MARTINI DE HONGOS OSTRA

Oyster Mushrooms Martini

\$ 4.61

** Vegan & Gluten Free*

SALADS

Ensalada

ENSALADA "LIGHT"

Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria rallada y pechuga de pollo a la plancha en aderezo hecho en casa.

"Light" Salad: lettuce, tomatoes, olives, carrots and grilled chicken breast in a special light homemade dressing.

\$ 6.91

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Lechuga romana, croutons, queso parmesano, pollo a la plancha en su tradicional vinagreta.

Chicken Cesar Salad: romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, grilled chicken in its traditional dressing

\$ 6.91

TODAY'S MENU

Menú del día

Sopa, plato fuerte, postre y jugo.

Soup, main entry, dessert and juice

\$ 10.25



Especialidades de la casa en:

RED MEATS

Carnes Rojas

CHURRASCO

\$ 10.50

Bistec de falda a la parrilla, arroz, aguacate y 2 huevos fritos.

Grilled skirt steak, rice, avocado and 2 fried eggs

RIB EYE STEAK

\$ 17.41

Se sirve con papas al vapor, chimichurri y ensalada

Served with boiled potatoes, chimichurri and salad

FILET MIGNON

\$ 17.41

Lomo fino con tocino, champiñones en salsa de vino tinto con papas cocidas y ensalada.

Filet Mignon served with boiled potatoes and salad

COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE

\$ 16.39

Con papas fritas y ensalada.

Pork Ribs in a sweet and sour sauce, served with French fries and salad



Especialidades de la casa en:

WHITE MEATS AND SEAFOOD

Carnes Blancas y Mariscos

ARROZ CON CAMARÓN

\$ 12.82

Fried rice with shrimp and veggies

CAMARONES APANADOS

\$ 15.62

Se sirve con patacones y ensalada.

Breaded Shrimp served with fried green plantain and salad

CEVICHE DE CAMARÓN

\$ 15.11

Se acompaña con patacones.

Shrimp marinated in lemon juice, with onions, bell peppers and tomatoes with fried green plantain

CAMARONES AL AJILLO

\$ 15.62

Se acompaña con patacones y ensalada.

Shrimp in garlic sauce served with fried green plantains and salad

TILAPIA A LA PLANCHA

\$ 9.74

Se sirve con patacones y ensalada.

Grilled Tilapia served with fried green plantains and salad

TILAPIA AL AJILLO

\$ 11.27

Se acompaña con patacones y ensalada.

Tilapia in garlic sauce served with fried green plantain and salad

TILAPIA RELLENA

\$ 12.03

Vegetales y champiñones, se sirve con papas al vapor y ensalada.

Baked tilapia stuffed with veggies and mushrooms and salad



PASTA AND VEGETERIAN

Pasta y vegetarianos

Se sirve con ensalada y pan de ajo

Served with salad and garlic bread

SPAGUETTI CON ALBONDIGAS

Spaguetti with meatballs

\$ 9.74

SCAMPI CAMARÓN CON PASTA

Scampi shrimp on angel hair pasta

\$ 13.06

POLLO A LA PARMESANA CON SPAGUETTI

Chicken Parmesano n a Spaguetti

\$ 15.11

PASTA PESTO CON CAMARONES

Penne pasta with pesto sauce and grilled shrimp

\$ 9.99

PASTA PESTO CON HONGOS OSTRA

Penne pasta with pesto sauce and oyster mushrooms

\$ 9.99

*Vegana & Vegetariana
*Vegan & Vegeterian

SPAGUETTI A LA POMODORO

Spaguetti in pomodoro sauce (tomatoe sauce)

\$ 7.69

*Vegana & Vegetariana
*Vegan & Vegeterian

BOWL DE VEGETALES

Quinoa, garbanzo, hummus, camote, aguacate, remolacha y tomate.

Vegetable bowl: quinoa, chicken peas, humus, sweet potatoes, sweet beets, avocado and tomatoes

\$ 8.19

*Vegano & libre de gluten
*Vegan & gluten free

PORCIÓN DE POLLO A LA PLANCHA

(100 gramos de pechuga)

Add grilled chicken

\$ 4.10



DESSERTS
Postres

COPA DOBLE HELADO

Double ice cream

\$ 3.84

ENSALADA DE FRUTAS

Fruit salad

\$ 5.64

BROWNIE

\$ 3.08

BROWNIE & HELADO

Brownie & ice cream

\$ 3.85

TORTA DEL DÍA

Cake of the day

\$ 3.08



HOT BEVERAGES

Bebidas calientes

Aromáticas	\$ 1.52
Café americano	\$ 2.5
Expresso	\$ 2.56
Capuchino	\$ 3.08

COLD BEVERAGES

Bebidas frías

Jugo de frutas	\$ 3.08
Zumo de naranja/orange juice	\$ 3.59
Jarra de jugo de naranja	\$ 10.25
½ Jarra de jugo de naranja	\$ 5.12
Batido de fruta	\$ 3.59
Jarra de jugo	\$ 8.72
½ jarra de jugo	\$ 4.36
Agua en botella	\$ 1.28
Cola personal	\$ 1.27
Cerveza pequeña pilsener	\$ 2.05
Cerveza pequeña club	\$ 2.56
Cerveza artesanal	\$ 4.10
Cerveza corona	\$ 5.00



COCKTAILS

Cockteles

Destornillador	\$ 8.20
Cosmopolitan	\$ 8.20
Mojito	\$ 8.20
Auca Sour	\$ 9.22
Martini	\$ 9.22
Piña Colada	\$ 9.22
Padrino	\$ 9.22
Margarita	\$ 9.22
Coktel del mes	\$ 7.17

SHOTS

Tragos

Whisky en las rocas	\$ 12.30
Tequila shot	\$ 12.30

LIQUOR BOTTLES

Botellas de licor

WHISKY

Chivas Regal	\$ 149.50
Buchanans	\$ 159.84
Jhonnie Walker Negro	\$ 189.55

Wine List
CARTA DE VINOS

750ML

RED WINE

Vino Tinto

CABERNET SAUVIGNON

Maison Castel France, Pays D'Oc	\$ 40.98
Casillero del Diablo, Concha y Toro	\$ 37.91
Reservado, Concha y Toro	\$ 25.61

MERLOT

Maison Castel France, Pays D'OC	\$ 40.98
Casillero del Diablo, Concha y Toro	\$ 37.91
Reservado, Concha y Toro	\$ 25.61

CARMENERE

Casillero del Diablo, Concha y Toro	\$ 37.91
Reservado, Concha y Toro	\$ 25.61

WHITE WINE

Vino Blanco

CHARDONNAY

Carta Vieja, Valle del Loncomilla	\$ 25.61
-----------------------------------	----------

SAUVIGNON BLANC

Maison Castel France, Pays D'OC	\$ 40.98
Reservado, Concha y Toro	\$ 25.61

RIVANER-RIESLING

Blue Nun, Rheinhessen	\$ 35.86
-----------------------	----------

BRUT & APERITIVES
*Espumantes
y aperitivos*

VINO ESPUMANTE / BRUT

Santa Carolina, Chile Valle Central \$ 30.74

VINO DE JAMAICA / DESTILADO DE JAMAICA *(Semidulce)*

Onko, El Coca Orellana \$ 25.61

SHERRY
Jerez

PALOMINO FINO (SECO)

Tio Pepe, D.O. Jerez - Sherry, España \$ 60.00

Copa de Sherry \$ 10.25

WINE GLASSES
Copas de vino

6 ONZAS

Vino Tinto de la casa \$ 7.17

Vino Blanco de la casa \$ 7.17

8 ONZAS

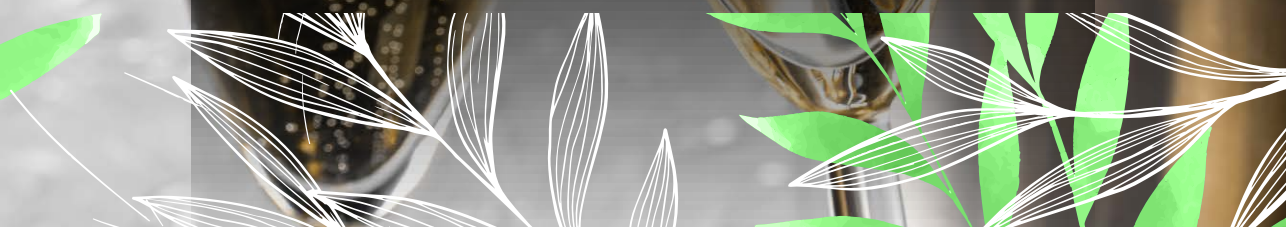
Vino Tinto de la casa \$ 10.76

Vino Blanco de la casa \$ 10.76

BOTELLA PERSONAL 187ML

Vino Tinto \$ 8.20

Vino Blanco \$ 8.20



Productores LOCALES

El hotel El Auca comprometido con el desarrollo sustentable de nuestra Provincia utiliza algunos insumos y productos en su carta menú de origen local, porque creemos que apoyando a los pequeños emprendedores aportamos en el crecimiento económico de nuestra región. Estos productos fueron escogidos por su calidad y por que han sido elaborados por emprendedores locales que los producen artesanalmente y observando buenas prácticas ambientales. Entre los Productos que usamos están:

HONGOS *ApaiKa*

Es un centro integral ubicado en el Jardín Botánico el Moretal en el Coca, dedicado al cultivo de hongos orgánicos comestibles. Nuestro enfoque se centra en la producción sostenible, la oferta de opciones orgánicas y la promoción de la salud. Reutilizamos restos agrícolas locales para crear alimentos saludables. Además, abrimos nuestro laboratorio para investigar y promover el conocimiento ancestral de especies de hongos amazónicos, generando nuevas oportunidades económicas y nutricionales.

VINO DE JAMAICA *Onko*

Es un vino elaborado mediante un minucioso proceso artesanal, totalmente natural, sin colorantes, sin saborizantes ni alcoholes añadidos. Utilizamos materia prima de productores locales producida de forma orgánica, ubicados en la parroquia García Moreno, vía a los zorros Km 8 de la Provincia de Orellana.

Masadi Coffee

Café producido de forma sostenible, está ubicado en el km 90, vía Coca – Loreto, en el cantón Loreto, provincia de Orellana. Esta es una iniciativa que promueve la producción de café robusta de especialidad, la plantación está sembrada bajo sistema agroforestal con un manejo orgánico, compuesto por plantas de servicios (leguminosas), especies maderables y frutales que le confieren características organolépticas únicas.

Warmi Beer

Cerveza artesanal producida con ingredientes amazónicos como la guayusa, la chonta y el maracuyá, sus estilos son WARMI-BEER, Stout de Guayusa 5.2grados sabor Amazónico-IPA de CHONTA (fruta de temporada-5.2 sabor Amazónico-lpa de maracuyá 7.2grados de sabor trópical.

Our HISTORY

In 1971 Telmo Noboa and his wife Rocío Herrera, arrived in Coca, a promising city but far from civilization, in search of opportunities. Eager to find a prosperous future, they purchased a camp built to house a seismic company in the area. When the works finished and the company left, they saw in that camp the potential to create something unique: this hotel the first in Coca, offering lodging and food

In 1972, a German named Erwin Patzel arrived at the hotel with the intention of contacting the Waorani nationality, colloquially known as Aucas. During one of his trips, he invited Mr. Noboa to meet the members of this community. The interaction was friendly and pleasant, which led Don Telmo to decide to name his establishment as El Auca hotel. At the time, Ecuador was experiencing its first oil boom (1972-1978), which allowed the arrival of personnel from the oil industry at the hotel, ensuring its continued success.

Throughout the years, hotel El Auca has continued to provide its services, mainly to foreign tourists and workers in the oil industry. However, it was in July 1998, with the creation of the province of Orellana and its capital, Francisco de Orellana (El Coca), that the city experienced significant development thanks to opening of government institutions and the revitalization of the local economy.

In 2014, Ecuador experience the second oil boom due to the increase in the price of a barrel of oil. Although this bonanza did not last long and at the beginning of 2015 the oil crisis arrived, with the fall in the price of a barrel. Many hotels went bankrupt, but those that survived, such as this hotel, were forced to optimize their resources to the maximum.

Then, in 2019, the global pandemic arrived, and on January 31 of 2021, at the age of 86, Don Telmo passed away, leaving behind his life, dreams and desires in this land that welcomed him and where he was respected and loved by all who knew him. He leaves to his wife and children the responsibility of continuing this family business, as well as the creation of his Botanical Garden as a sign of his love for the beautiful city of Coca.

Today, experience is the greatest strength of hotel El Auca, which has allowed us to continue being the preferred hotel in the area. Our dedication and commitment have kept us going through the challenges, and we look forward to continuing to provide exceptional hospitality and service to our guests, honoring the legacy of Don Telmo and his love for this land.



www.hotelelauca.com



SÍGUENOS EN:



Rocafuerte y García Moreno
(+593) 98 809 9002 | (593-6) 288-0600
ventas@hotelelauca.com

FRANCISCO DE ORELLANA
ORELLANA - ECUADOR



**PRECIOS YA INCLUYEN 12% IVA
Y 10% SERVICIO.**

RESTAURANTE
Dayuma