

# **ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos  
Naturales, y Licenciatura en Turismo



## **CASO DE ESTUDIO**

**TENDENCIA CULINARIA DEL RESTAURANTE - CREPERIA  
"PAPILLON" COCINA FUSION LATINOAMERICANA.**

## **EXAMEN COMPLEXIVO**

### **Fase Oral**

Previa la Obtención del título de:

## **LICIENCIATURA EN TURISMO**

**Presentado por:**

**ALEJANDRA MONSERRATT BEDOYA RUIZ**

**GUAYAQUIL-Ecuador**

**2015**

## AGRADECIMIENTO

Tengo tantos motivos maravillosos para agradecer pero sé que principalmente debo hacerlo a nuestro Padre Dios por darme la vida, a mis amados Padres Ramiro y Fadua por su amor, entrega, lucha y apoyo desinteresado, a mis compañeras de la vida mis amigas mis hermanas Belén y Sofía porque con sus meritos personales y profesionales me impulsan a no quedarme atrás y seguir , a Papillon por ser parte de mi historia, por haberme permitido aprender cada día en él, y no menos importante a mi compañero de vida Mauro, por apoyarme y empujarme a seguir dando lo mejor de Mí y haber sido mi cómplice para llegar a esta meta.

Alejandra Monserrat Bedoya Ruiz

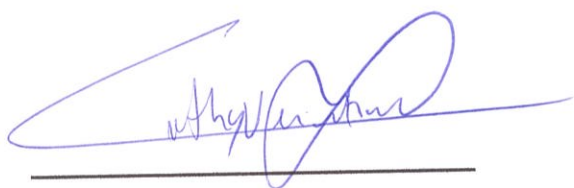
## **DEDICATORIA**

El cumplimiento de esta Meta se la dedico a mis Padres.

Solamente me queda decirles Gracias por tanto y los Amo

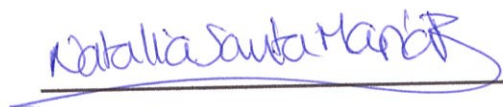
Con Amor su hija Alejandra Bedoya Ruiz

**TRIBUNAL DE EXAMEN COMPLEXIVO**



**MBA. Cinthy Veintimilla Mariño**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



**M. SC. Natalia Santa Maria**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

# **TENDENCIA CULINARIA DEL RESTAURANTE - CREPERIA "PAPILLON" COCINA FUSION LATINOAMERICANA**

**Alejandra Monserrat Bedoya Ruiz**

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos  
Naturales, y Licenciatura en Turismo

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)

Campus Gustavo Galindo, KM 30.5 vía Perimetral

Apartado 09-01-5863. Guayaquil – Ecuador

[alejandrabedoya800@hotmail.com](mailto:alejandrabedoya800@hotmail.com)

## **RESUMEN**

Podemos definir como Restaurante a un establecimiento o local comercial, en el cual se brinda al público en general el servicio de venta de alimentos y bebidas, para ser consumidas en el mismo local o para llevar, en donde se paga por dicho servicio. En la actualidad en día existen varias de modalidades de servicio y de tipos de cocinas.

Papillon Restaurante – Crepería, es la muestra de lo mencionado anteriormente, teniendo en cuenta que establecer un restaurante involucra muchas decisiones dentro de las cuales el empresario debió considerar previamente algunas, pero quizás las más importantes son concepto y el aspecto mercantil de la nueva empresa.

Tomando en cuenta esto al momento de establecer el concepto de Papillon Restaurante – Crepería, después de un estudio del mercado local y flotante de la Comuna Montañita, estableció la existencia de una extensa variedad de opciones gastronómicas en el pueblo lo cual sumado a la permanente afluencia de turismo extranjero y nacional con nuevos gustos gastronómicos, se debía brindar algo fuera de lo convencional, para de esta forma lograr cubrir con las expectativas mercantiles de rentabilidad del negocio, por lo que analizando

las tendencias gastronómicas mundiales, se inclino por la COCINA FUSION LATINOAMERICANA.

**PALABRAS CLAVES:** Restaurante, Tendencias, Cocina Fusión, Gastronómica.

### **ABSTRACT**

We can define as restaurant to an establishment or local business, in which the service of selling food and drinks is provided, for consumption on the premises to the general public in most cases, where you pay for the service . In actualidad days there are several service modalities and cuisines

Papillon Restaurant - Creperie, is the sign of the above, taking into account that set a restaurant involves many decisions within which the employer must have previously considered some but perhaps the most important are concept and the commercial aspect of the new company.

Taking into telling you this when establishing the concept of Papillon Restaurant - Creperie, after a study of the local floating market Montañita commune, established the existence of an extensive variety of dining options in the town which added to the permanent influx foreign and domestic tourism with new culinary tastes, it should provide something unconventional, to thereby obtain cover with the commercial expectations of profitability, so analyzing the global culinary trends, he leaned by LATIN FUSION CUISINE.

**KEYWORDS:** Restaurant, Trends, Fusion Cuisine, Gastronomy.

## 1. INTRODUCCION

Un restaurante es un negocio de ventas al por menor de alimentos y bebidas, que regularmente se especializa en un tipo específico de producto o servicio y se lo ofrece a un sector en particular dentro del mercado el cual se muestra interesado por el mismo.

''Se calcula que cada año una tercera parte de los nuevos restaurantes quiebran o cierran, muchos por falta de capital, otros por no haber identificado adecuadamente el concepto. La mayoría fracasan porque el propietario se ha desengañado de su propio concepto, que ha cambiado debido a la persuasión ejercida por el mercado y factores externos ajenos a los intereses del negocio.''

Es trascendental saber distinguir entre tendencias gastronómicas serias y modas pasajeras; las tendencias se definen básicamente como corrientes direccionadas hacia determinados fines, las mismas que pueden tomar hasta años

en desarrollarse y algunas de estas pueden llegar a convertirse en parte de la cultura culinaria de un lugar.

Por otra parte las modas pasajeras tienden a dispersarse tan pronto han saturado el mercado o el público ya no se muestra interesado o se ha cansado de estas.

Hay que tener en cuenta que los negocios gastronómicos están en permanente búsqueda de nuevas formas para captar mercado y, en consecuencia esta se encuentra cambiando y evolucionando persistentemente conforme a las tendencias del presente.

"Papillon" Restaurante – Crepería, consiente de este fenómeno opto por fusionar dos tendencias culinarias, por una parte La cocina Europea tradicional fusionado con los sabores Latinoamericanos y por otro lado Los Crepes.

La clave de una triunfante Administración de un restaurante es la consecuente combinación, entre un óptimo sistema de control interno y el arte culinario sumado a una excelente campaña marketing.

---

<sup>1</sup> COOPER Brian, FLOODY Brian, MCNEILL Gina. Start & Run a Profitable Restaurant. Publicado por Internacional Self – Counsel Press Ltd. North Vancouver, 2000. 249h.

Mientras que la clave de un restaurante exitoso es la combinación entre excelente calidad de la comida y un inmejorable servicio.

Para lograr esto, es de suma importancia controlar que los platos deben ser celosamente escogidos y cuidadosamente preparados con los mejores y más frescos ingredientes.

La consistencia es uno de los aspectos más relevantes para mantener al mercado contento e interesado en nuestro producto.

## **1.2. Antecedentes Papillon Restaurante – Crepería**

Papillon Restaurante – Crepería, abre sus puertas el 12 de febrero del 2007, como una Heladería – Dulcería ya que el estudio de mercado realizado se mostraba alentador ya que sería el único lugar postres en el Pueblo; pero con el paso del tiempo la dinámica del mercado se muestra cambiante y no tan interesada en este producto, al menos por la mañana donde lo que busca es comida preparada con mariscos, desayunos y mayor variedad de comida de salada; razón por la cual se ve obligado a cambiar regidos

por la necesidad que mostraba el mercado y se convierte en Cafetería – Heladería, en cual se vendía todo tipo de batidos con frutas tropicales, sándwiches, helados, ensaladas de frutas y se implementa desayunos, a pesar de estos cambios el mercado no se mostraba satisfecho y seguía siendo la comida con mariscos la de su preferencia.

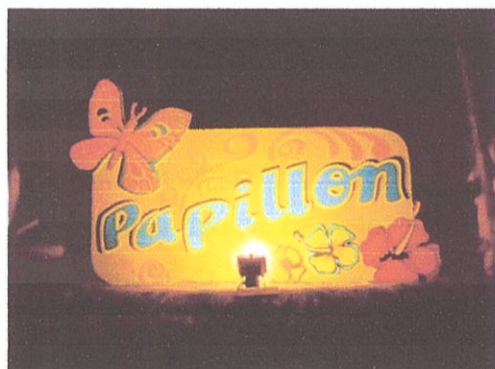
Este es el momento en cual se decide hacer una reingeniería total del concepto del restaurante y es de donde después de hacer nuevamente un estudio

Y trabajar paralelamente con Chefs profesionales en la creación de la nueva carta en donde se fusiona La cocina tradicional Europea con los sabores Latinoamericanos y por otro lado Los Crepes.

Después de este proceso de reingeniería el restaurante es relanzado al mercado con una nueva imagen, la cual es aceptada por el mercado y Papillon se convierte en un negocio competitivo dentro del mercado local.



Foto 1



Letrero de Papillon

**FUENTE:** Foto tomada *In Situ*.  
Restaurante Papillon Comuna Montañita

### 1.2.1. Ubicación Papillon Restaurante – Crepería

Papillon Restaurante - Crepería o se encuentra ubicado en la Península de Santa Elena Comuna Montañita, entre las calles Guido Chiriboga y Av. Tercera bajos del Hotel Majagua, en el centro gastronómico del pueblo.

Montañita es una pequeña y próspera población que está ubicada en las costas ecuatorianas de la provincia de Santa Elena, Parroquia Manglaralto por donde pasa la carretera de la Ruta del Spondylus. A unos 200 Km de la ciudad de Guayaquil.

Es un lugar con un toque bohemio y soñador, lo que se puede comprobar al transitar por sus calles donde se encuentran todo tipo de negocios entre los que podemos mencionar bares, carretas de comida, puestos de artesanías, venta de Coctelitos, cabañas ecológicas, fogatas al atardecer, escuelas de clases de surf, Hostales, Restaurantes y extranjeros de las más diversas nacionalidades, los cuales le dan al transeúnte esa sensación de estar en "la Torre de babel", por la cantidad de idiomas que se pueden escuchar en una cuadra.

Montañita limita "al norte con la comuna Olón, al sur con la Parroquia de Manglaralto, al este con la cordillera Chongón Colonche y al oeste por las aguas del Océano Pacífico."<sup>2</sup>

La ubicación de un restaurante es considerado por Brian Cooper experto en Manejo de Restaurantes, "Como uno de los factores más importantes para determinar el éxito que pueda tener un restaurante, es un punto de decisión crítico al momento de abrir, ya que una

---

<sup>2</sup> [www.info-montanita.com](http://www.info-montanita.com)

ubicación equivocada puede significar el desastre para el negocio, así como una adecuada puede significar el éxito”.<sup>3</sup>

No se ha podido establecer una fórmula precisa para elegir una correcta ubicación de cualquier tipo de negocio, más los que sí se puede es establecer una serie de errores comunes y relativamente obvios al momento de hacerlo y los cuales deben evitarse.

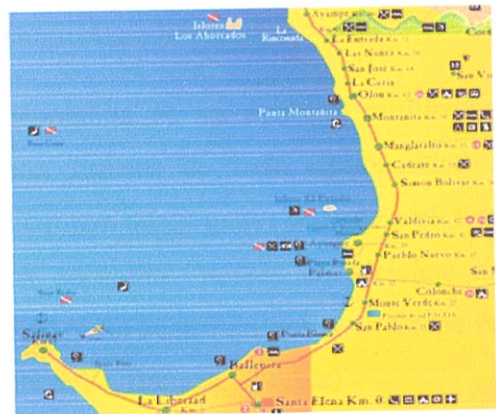
Al querer determinar cuál va a ser la ubicación del negocio es crucial tener en cuenta a los negocios que hayan fracasado por una mala toma de decisión y tratar de establecer cuales fueron las razones de dicho fracaso, ya sean estas en Ubicación, Producto, Concepto, Tendencia por mencionar algunas.

Para poder determinar una ubicación acertada es importante poder conversar con propietarios de restaurantes considerados como exitosos dentro del mercado y poder determinar cuáles fueron las razones por las que ellos eligieron la ubicación que poseen, esto de vital importancia para los nuevos empresarios,

ya que es poco probable ver restaurantes considerados “elegantes” cerca de zonas públicas o populares, mientras que en estas zonas si se encuentran sitios de *Fast Food*, sándwiches y comida típica menos costosos.

La ubicación del negocio dependerá mucho del *Target* al cual estamos apuntando y que nos interesa atraer al negocio.

Foto 2



Mapa de Montañita

FUENTE: [www.google.com.ec](http://www.google.com.ec)

<sup>3</sup> COOPER Brian, FLOODY Brian, MCNEILL Gina. Start & Run a Profitable Restaurant. Publicado por Internacional Self – Counsel Press Ltd. North Vancouver, 2000. 249h.

### 1.2.2. Montañita como destino turístico

La combinación armónica entre el mar y la montaña, las olas grandes, la vegetación tropical y la arena, hacen que Montañita sea considerado por muchos como paradisiaco desde hace mucho tiempo atrás.

Se considera que aproximadamente en los años 1960s, empieza el auge de este pequeño pueblo costero, el mismo que se da por la actividad del "surf" ya que muchos surfistas de la época en su afán de buscar mejores olas, llegan a este "surf spot" y lo hacen su lugar favorito para practicar este deporte; a través los años estos surfistas que continúan visitando este pueblito van trayendo mas surfistas extranjeros y se empieza a dar a conocer a nivel mundial este bello lugar el cual llega a convertirse en un punto infaltable de visita para aquellos que viajan a Ecuador.

Con el paso del tiempo, Montañita se hizo popular, con casas familiares de veraneo, pequeños hostales y restaurantes rústicos de venta de comida típica de la Costa Ecuatoriana, creados por inversionistas ecuatorianos y viajeros extranjeros que se decidieron radicarse allí, todos con el afán

de vivir sus propios sueños de vivir en el mar.

Actualmente ese pueblito bohemio de los años 60, ha cambiado mucho debido a la modernización y el desarrollo comunitario, la llegada de los servicios básicos como el alumbrado público, el servicio de alcantarillado, la telefonía, el internet, entre otros, pero a pesar de esto mantiene la magia que lo caracteriza y aun que se puede tropezar con algunos visitantes con formas de vida sub-culturales o alternativas.

Montañita es un pueblito multicultural, con turistas de toda nacionalidad que disfrutan desde unas clases de surf, vuelos en parapente, paseos en bicicleta hasta una pizza cuatro quesos o un Crepe Paris (Nutella, Banana y Fresas).

La temporada alta de playa en Ecuador empiezan desde Enero a Mayo con las vacaciones de la costa y norteamericanos, mientras que de Junio a Septiembre, temporada de europeos y de la Sierra Ecuatoriana. Temporada de avistamiento de ballenas jorobadas.

### 1.2.3. Gastronomía Ecuatoriana

Los Costa Ecuatoriana es muy conocida a nivel nacional e internacional por su exquisita Gastronomía variada, basada en preparaciones con productos del mar en general, como camarones, varios tipos de pesca blanca, el Calamar, el Pulpo, etc.

La gastronomía de la costa ecuatoriana se caracteriza por cautivar a los paladares más exigentes tanto de nacionales y extranjeros, la fusión de la cocina nacional e internacional, garantizan una experiencia de sabores inolvidables.

La comida con mariscos es la especialidad de Papillon restaurante - crepería, debido que es la más demandada por los clientes, por el hecho de estar ubicados al pie del mar.

Foto 3



Equipo Cocina Restaurante Papillon

FUENTE: Foto tomada *In Situ*.  
Restaurante Papillon Comuna Montañita

### 1.2.4. Gastronomía de Montañita

Como mencionamos anteriormente la gastronomía de la costa ecuatoriana está llena de sabor, color y aroma, además de ser variada, rica y abundante, en ella se acentúan ingredientes considerados de gran calidad con los que se preparan magníficos platos llenos de sabor en base de mariscos.

Debido a la ubicación geográfica la costa ecuatorial, basa su alimentación en Arroz, Verde, Mariscos y Pescados.

Entre los platos más tradicionales de la gastronomía popular de Montañita hay que enfatizar los que son elaborados en base de mariscos como los Arroces, Ceviches, Sopas Marinera, Ajillos, lo apanados por mencionar algunos.

Pero a diferencia del resto de la costa ecuatoriana, Montañita se diferencia por su variedad gastronómica de corte internacional, que va desde la Cocina Fusión, Cocina Criolla, Cocina Italiana, Peruana, Argentina, Mediterránea, Colombiana, por mencionar algunas de las más reconocidas.

Montañita, va desde la clásica y sencilla comida casera hasta la más compleja

gastronomía gourmet, así se logra satisfacer a todos los gustos.

Papillon, es uno de los restaurantes más destacados y reconocidos de Montañita, tanto por su variedad como por su sabor, cuenta con una Cocina Fusión, que va desde la cocina Ecuatoriana pasando por la tradicional Europea, Peruana y Argentina hasta llegar a la cocina Francesa.

## 2. Tendencias culinarias

En un sentido general, "una tendencia es un patrón de comportamiento de los elementos de un entorno particular durante un período, los cuales pueden ser especialmente de tipo religioso, político o artístico, que se orienta en determinada dirección."<sup>4</sup>

"La Gastronomía no es un fenómeno aislado ya que desde que el mundo es mundo los seres vivos han tenido la necesidad de buscar alimentos para nutrirse, pero una de las consecuencias de la vida moderna ha sido convertir a través de la abundancia, la variedad y la facilidad de conseguir todo tipo de alimentos, que esa necesidad de

alimentarnos la podamos convertir en un placer."<sup>5</sup>

Debido a esto se ha producido el desarrollo de la gastronomía hasta llegar a como la conocemos en la actualidad, podemos mencionar también que a raíz de este proceso de desarrollo, también se han desarrollado una sucesión de tendencias y movimientos gastronómicos, que han marcando los modelos alimenticios que tenemos los seres humanos en la actualidad.

Podemos referirnos a algunos de los estos movimientos o tendencias considerados como de los más destacados en las ultimos tiempos, "Raw Food, Cocina Fusión, Fast Food, Slow Food, Vegan food, Cocina de Autor, Cocina Creativa, Cocina Gourmet, Nouvelle Cuisine, La Cocina de Producto, Nueva Cocina Regional, Cocina Molecular, El Finger Food, Cocina Vegetariana," por mencionar algunas con esto podemos determinar que la gastronomía como tal se encuentra en constante desarrollo y movimiento, evolucionando permanentemente, según las necesidades de la humanidad.

---

<sup>4</sup> [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

---

<sup>5</sup> [www.gastronomistico.com](http://www.gastronomistico.com)

## 2.1. Menú Papillon Restaurante – Crepería

La carta o menú de un restaurante es considerado quizás como el documento más importante y una de las “Herramientas de Marketing” de mayor importancia dentro del negocio de la gastronomía como tal, ya que es el instrumento mediante el cual, el mercado que nos ha elegido escogerá qué va a consumir; es considerado como el elemento de comunicación existente entre el restaurante y el comensal por lo que debe promover un encuentro entre los gustos y preferencias del cliente y los productos que ofrece el restaurante.

El tipo de menú dependerá de la tendencia del negocio, ya que no es igual diseñar un menú para un restaurant gourmet cuya expectativa de rentabilidad no estará medida en términos cuantitativos sino cualitativos.

El menú es considerado como el documento de mayor importancia dentro del negocio ya que es aquí donde se asentara la identidad gastronómica del restaurante, por ende es parte definitiva del éxito o fracaso del restaurante.

Está conformado por el conjunto de información que proveerá una idea clara de lo que ofrecemos al cliente esta información va desde los nombres de platos principales, entradas, bebidas, postres que constituyen una comida, hasta los precios y componentes de cada plato.

Es importante mencionar que para saber qué tipo de menú ofreceremos hay que tener muy claro cuál es el concepto y el Mercado hacia el cual esta direccionado el negocio.

.El menú debe ser creado por el cocinero, en base a las necesidades planteadas por el propietario, ya que es la persona más adecuada y calificada.

“Papillon” posee un menú relativamente variado y extenso, podríamos decir para todos los gustos, que va desde típicos desayunos criollos pasando por los más exóticos platos de mariscos, hasta llegar a los deliciosos y cotizados crepes.

### 2.1.1. Cocina Fusion

“La técnica de la fusión, es decir, la mezcla de ingredientes que no son autóctonos de una zona, ganó espacio en los años 70, con la inmigración de Oriente y Europa a EE.UU. y

Latinoamérica.”, <sup>6</sup> donde la mezcla entre las varias culturas culinarias debido a las grandes y masivas corrientes migratorias da a luz a muchas mezclas de sabores propios de cada lugar de gran calidad y que debido a sus diversas variaciones no deja de desarrollarse

La “Cocina Fusion” es más que un estilo de cocina es una tendencia culinaria por lo que hay que tener en claro que en este tipo de cocina las recetas usan artes de cocción específicas, ingredientes, productos, especias, condimentos de distintos lugares o culturas.

Podemos mencionar que este tipo de cocina surge naturalmente por procesos como la migración, colonización y asentamientos de varias culturas en lugares distintos a los de su procedencia.

Podemos mencionar el caso de la gastronomía cubana, en donde se fusionan varios elementos de la gastronomía misma del lugar sumada a la española, africana, china.

Por citar algunas de las mezclas más cotizadas podemos mencionar a la “ *La Balti* que es la mezcla de la Cocina Inglesa con la Indu, *Cocina Cajún* que es la mezcla de la cocina tradicional norteamericana y francesa, *La Chifa* que es la mezcla de la cocina Peruana con la China, La *Tex-Mex* derivada de la Cocina Texana y Mexicana.”<sup>7</sup>

Papillon Restaurante -- Creperia se caracteriza por la fusión de sabores del mundo, ya que al utilizar recetas de la cocina clásica Europea y fusionarlas con nuestros sabores, productos y especias, da resultados exquisitos, dentro de estas mezclas podemos mencionar, “*Los Muzzarella Sticks con Aji Cholo, El Crepe Banana Pasión*” etc.

Foto 4



Fettuccini Fruti di Mare

FUENTE: Foto tomada *In Situ*.  
Restaurante Papillon Comuna Montañita

<sup>6</sup>[www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/101572530#.VapTIPI\\_Oko](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/101572530#.VapTIPI_Oko)

<sup>7</sup> [www.wikipedia.org/wiki/Cocina\\_fusión](http://www.wikipedia.org/wiki/Cocina_fusión)

### 2.1.2. Crepes

La cocina Francesa es conocida como una de las más relevantes e influyentes del mundo, su influencia se puede sentir claramente en muchas de las cocinas Occidentales ya que estas han incorporado las bases técnicas de esta.

Alrededor del mundo se asocia normalmente la alta cocina con la gastronomía francesa, la misma que es servida con servida en los grandes restaurantes con elevado costo.

Las crepes provienen del oeste de Francia región de Bretaña, son una especie de tortilla elaborados en base de harina de trigo, los cuales son rellenos de preparaciones tanto de saladas como dulces, estas pueden ser pollo, queso, carne, mermeladas, Nutella, dulce de leche, entre otras por mencionar las mas conocidas.

Los Crepes es un producto de la gastronomía francesa y es una de las líneas más novedosas y productivas dentro del negocio ya que en la actualidad los mismos son considerados como una comida de moda dentro de la gastronomía

### 3. Conclusiones y Recomendaciones.

internacional, esto sumado a lo delicioso de la mezcla de sus sabores lo hacen muy cotizados en el mercado.

Tanto es la acogida que nuestro producto ha tenido dentro del mercado local de Montañita que en la actualidad, por la necesidad evidenciada, el Restaurante – Crepería Papillon, está en un proceso de franquiciar la crepería, motivados por el interés mostrado por el mercado nacional

**Foto 5**



Crepe Dulcinea

**FUENTE:** Foto tomada *In Situ*.  
Restaurante Papillon Comuna Montañita



## Conclusiones

- La visión de los emprendedores de nuevos negocios dedicados a la Gastronomía deben hacer previamente un estudio de mercado y así establecer claramente cual va a ser su concepto, ubicación, estilo, y tendencias.
- Se debe establecer desde un principio cual es el target que le interesa atraer a su negocio, para que su trabajo sea el correcto y vaya dirigido a satisfacer sus expectativas.
- Los comensales cada vez son más exigentes y muchos de ellos salen de su zona de confort al momento de probar nuevas opciones culinarias.

## Recomendaciones

- Antes de emprender un proyecto comercial recomendamos como una cosa obligatoria realizar un estudio de Factibilidad de negocio.
- Así mismo recomendamos realizar un Plan negocio y evaluar rigurosamente su estructura.
- Definir claramente el concepto que busca darse al negocio por ejemplo “Cocina Fusión Latinoamericana”.

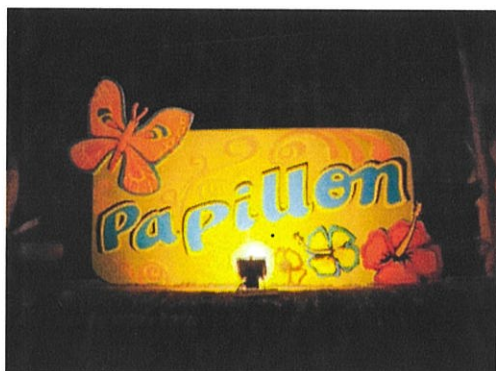
## 4. Agradecimientos

A mis padres, futuro esposo y hermanas por no dejarme caer jamás, a mi equipo humano del Restaurante – Creperia Papillon, por ser parte de esto, a mis maestros tanto en las aulas como en la vida.

## 5. Bibliografía.

1. [www.google.com.ec](http://www.google.com.ec)
2. [www.info-montanita.com](http://www.info-montanita.com)
3. [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)
4. [www.gastronomico.com](http://www.gastronomico.com)
5. [www.lahora.com](http://www.lahora.com)
6. COOPER Brian, FLOODY Brian, MCNEILL Gina. Start & Run a Profitable Restaurant. Publicado por Internacional Self – Counsel Press Ltd. North Vancouver, 2000. 249h.

## Ilustracion 1



Letrero de Papillon

**FUENTE:** Foto tomada *In Situ*. Restaurante Papillon Comuna Montañita

## Ilustración 2



Mapa de Montañita

**FUENTE:** [www.google.com.ec](http://www.google.com.ec)

### Ilustración 3



Equipo Cocina Restaurante Papillon

**FUENTE:** Foto tomada *In Situ*.

### Ilustracion 4



Fetuccini Fruti di Mare

**FUENTE:** Foto tomada *In Situ*.

Restaurante Papillon Comuna Montañita

### Ilustracion 5



Crepe Dulcinea

**FUENTE:** Foto tomada *In Situ*.

Restaurante Papillon Comuna Montañi