

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 prometedora 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

\$ 6.25

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

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

### OMELETES

\$ 4.38

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.*

## ¡PRUEBA NUESTRA SELECCIÓN DE PANCAKES!

Try our selection of pancakes:

### CON ARÁNDANOS Y MIEL

\$ 3.59

*Blueberry pancakes served with honey or maple syrup.*

*\*Fin de semana  
\*Weekends only*

### CON BANANOS Y MIEL

\$ 3.59

*Banana pancakes served with honey or maple syrup.*

*\*Fin de semana  
\*Weekends only*

### DESAYUNO COMPLETO CON TU SELECCIÓN DE PANCAKES

\$ 7.17

Se sirve con miel de maple, incluye huevos fritos o revueltos, y tocino, acompañando de café y jugo.

*Your selection of pancakes with, scrambled or fried eggs and bacon, with honey or maple syrup, includes 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 **\$ 4.37**

*Bacon & Eggs*

Porción de yogurt con frutas **\$ 3.59**

*Portion 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

\$ 7.17

En pan brioche.

*Ham and cheese sandwich in brioche bread with potato chips*

### HAMBURGUESA

\$ 8.81

Con queso y tocino.

*Bacon cheeseburger with lettuce and tomatoes*

### TIRAS DE POLLO

\$ 8.42

*Chicken Strips*

### ALITAS BBQ O PICANTE

\$ 8.81

*BBQ or Hot buffalo style chicken wings*

### SAMPLER PARA COMPARTIR (4 PERSONAS)

\$ 31.25

Bandeja con 8 alitas BBQ o picante, 4 Quesadillas queso y Jamón, 8 palitos de mozzarella con papas fritas y 3 tipos de salsas: Ranchera, Marinara y miel y mostaza.

*Sampler for 4 people: 8 chicken wings, 4 ham and cheese quesadillas, 8 mozzarella sticks, French fries and our selection of 3 sauces, ranch, marinara and honey mustard.*



APPETIZERS

# Entradas

## CREMA DE VEGETALES

*Vegetable soup (creamy)*

\$ 4.61

\* Vegan & Gluten Free

## CREMA DE TOMATE

*Tomato soup*

\$ 5.00

\* Vegan & Gluten Free

## CONSOME DE POLLO

*Chicken consome*

\$ 4.61

## MARTINI DE HONGOS OSTRA

*Oyster Mushrooms Martini*

\$ 5.00

\* 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**

**\$ 11.00**

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**

**\$ 18.50**

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

*Filet Mignon served with boiled potatoes and salad*

## **CHULETA AHUMADA A LA PLANCHA**

**\$ 14.70**

Se sirven con menestra de lenteja, arroz o papas y ensalada.

*Grilled smoked pork chop, served with rice, lentils 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**

*Fried rice with shrimp and veggies*

**\$ 14.95**

## **CAMARONES APANADOS**

*Se sirve con patacones y ensalada.*

*Breaded Shrimp served with fried green plantain and salad*

**\$ 16.87**

## **CEVICHE DE CAMARÓN**

*Se acompaña con patacones.*

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

**\$ 15.11**

## **CAMARONES AL AJILLO**

*Se acompaña con patacones y ensalada.*

*Shrimp in garlic sauce served with fried green plantains and salad*

**\$ 16.87**

## **TILAPIA A LA PLANCHA**

*Se sirve con patacones y ensalada.*

*Grilled Tilapia served with fried green plantains and salad*

**\$ 10.50**

## **TILAPIA AL AJILLO**

*Se acompaña con patacones y ensalada.*

*Tilapia in garlic sauce served with fried green plantain and salad*

**\$ 11.27**

## **POLLO A LA PLANCHA**

*Se acompaña de papas fritas y ensalada.*

*Grilled chicken breast with French fries and salad*

**\$ 10.16**



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

## PASTA PESTO CON POLLO

*Penne pasta with pesto sauce your choice: grilled shrimp or grilled chicken*

\$ 13.06

## POLLO A LA PARMESANA CON SPAGUETTI

*Chicken Parmesano n a Spaguetti*

\$ 15.11

## SCAMPI CAMARÓN CON PASTA

*Scampi shrimp on angel hair pasta*

\$ 15.11

## PASTA PESTO CON CAMARONES

*Penne pasta with pesto sauce your choice: grilled shrimp or grilled chicken*

\$ 15.11

## VEGETARIANOS / VEGETARIANS

### PASTA PESTO CON HONGOS OSTRA O CHAMPIÑONES

*Penne pasta with pesto sauce with mushrooms or oyster mushrooms*

\$ 13.06

\*Vegana & Vegetariana

\*Vegan & Vegeterian

### HONGOS OSTRA AL AJILLO

*Se sirve con puré de papa o camote y ensalada. Oyster mushrooms in a garlic sauce, served with mashed potatoes or sweet potatoes and salad*

\$ 11.27

\*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



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	\$ 2.50
Expresso	\$ 2.56
Expresso doble	\$ 3.12
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
Fuze Tea	\$ 1.70
Cerveza pequeña Pilsener	\$ 2.70
Cerveza pequeña Club	\$ 3.00
Cerveza artesanal	\$ 5.00
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
Jhonnies Walker Negro	\$ 189.00

*Wine List*

# CARTA DE VINOS

750ML

## RED WINE

### *Vino Tinto*

#### CABERNET SAUVIGNON

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

#### MERLOT

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

Casillero del Diablo, Concha y Toro	\$ 37.91
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 *Aprika*

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.

# 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](http://www.hotelelauca.com)



SÍGUENOS EN:



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

**FRANCISCO DE ORELLANA**  
**ORELLANA - ECUADOR**



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

RESTAURANTE  
*Dayuma*