Catálogo de Experiencias Gastronómicas



GALÁPAGOS

Institución: Ministerio de Turismo del Ecuador - Dirección de Productos y Destinos, Dirección de Información y Medios Digitales, Dirección Zonal Insular.

Publicación: Catálogo de Experiencias Gastronómicas – Galápagos

Primera edición: 2025

Actualización y última versión: Octubre de 2026

Conceptualización y coordinación general: Pamela Valverde Heredia.

Levantamiento de información: Verónica Albán Barrionuevo, Jennifer Amaya Visaira, Iván Amán Castro.

Coordinación editorial: Belén Llerena Vaca.

Coordinación de diseño y diagramación: Daniel Mafla Erazo.

Diseño gráfico principal: Jairo Limaico Santillán.

Diseño gráfico de apoyo 1: Manuel Castillo Ortega.

Diseño gráfico de apoyo 2: Omar Ocaña Tito.

Fotografía: David Guzmán Figueroa, Antonio Rosero.

Entidad editora: Ministerio de Desarrollo Productivo - Viceministerio de Producción, Industria y Turismo del Ecuador.

© **Ministerio de Desarrollo Productivo -** Viceministerio de Producción, Industria y Turismo del Ecuador, 2026. Todos los derechos reservados.

La reproducción total o parcial de esta publicación deberá contar con la autorización correspondiente de la entidad titular de los derechos.

ECUADOR

Brilla auténticamente



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 y Panulirus gracilis)

Un fruto del mar de primera calidad

Importancia del producto:

En las islas Galápagos habitan dos especies de langosta espinosa: la roja (Panulirus penicillatus) y la verde (Panulirus gracilis). Su pesca y comercialización están sujetas a medidas de manejo orientadas a la conservación del recurso. Este producto forma parte de la gastronomía local y su captura se autoriza durante temporadas específicas del año. Para garantizar su aprovechamiento sostenible, se deben respetar las tallas mínimas de captura de 26 cm para la langosta entera y 15 cm para la cola, así como la prohibición de capturar hembras ovadas.

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
(Radsia goodallii.)

Un tesoro del Archipiélago

Importancia del producto:

La canchalagua es un molusco nativo de Galápagos, reconocido por su característica concha oscura y su forma similar a un caparazón. Su carne, de textura suave y delicada, es apreciada en la gastronomía local por su sabor particular y su versatilidad en diversas preparaciones. Su captura está permitida durante todo el año y la movilización al continente para consumo doméstico está sujeta a un límite de dos libras por persona, conforme a las disposiciones aplicables.

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, endémico de Galápagos, es una especie de importancia ecológica y gastronómica. Habita en aguas, 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 suculenta y versatilidad en la cocina lo convierten en un tesoro culinario de las islas.

Oferta gastronómica del producto:

Maestro del camuflaje en los arrecifes de Galápagos, el pez brujo sorprende por su habilidad para mimetizarse, su exquisito sabor y versatilidad en la cocina. Su carne firme y suave es apta para preparaciones como asado, estofado, encocado o al ajillo. Además, la pesca artesanal de Galápagos ofrece especies como el ojo de uva, la palometa y el pargo rojo, que invitan a descubrir nuevos sabores y diversificar el consumo sostenible de productos del mar.



SANTA CRUZ

La isla Santa Cruz es el principal centro urbano y turístico de Galápagos, donde convergen tradiciones culinarias provenientes de distintas regiones del Ecuador con ingredientes propios del archipiélago. Su gastronomía se caracteriza por el uso de productos frescos del mar, como pescado, langosta y mariscos de pesca permitida, así como frutas tropicales, café local y productos agrícolas de la parte alta de la isla. La oferta gastronómica combina recetas tradicionales ecuatorianas con propuestas internacionales e innovadoras, reflejando la diversidad cultural de sus habitantes. Restaurantes, cafeterías y emprendimientos locales promueven experiencias que ponen en valor los sabores de Galápagos, fomentando el consumo responsable y el aprovechamiento sostenible de los recursos locales.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS





AYORA

Dirección: Calle Marchena y Av. Charles Darwin S/N, Isla Santa Cruz.
Horario de atención: Lunes a Jueves, Sábado y Domingo: de 17:00 a 22:00
Viernes: Cerrado al público general (el restaurante reserva este día exclusivamente para la organización de eventos privados).
Número de contacto para reserva: +593 97 989 9534
Correo electrónico: ayora.resto@gmail.com
Redes sociales: Facebook: @AyoraRestoWine
Instagram: @ayora_restowine
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/D5ico8AHeX1nb83RA

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.



1835 COFFEE

Dirección: Av. Charles Darwin y Av. Seymur, 818, Isla Santa Cruz.
Horario de atención: Lunes a domingo de 07:00 a 22:30
Número de contacto para reserva: +593 96 100 3500
Correo electrónico: 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

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 visitantes con una experiencia vivencial en la finca Integral Ochoa, donde nace su excepcional café.



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 y calle Isla Floreana, s/n, isla Santa Cruz.
Horario de atención: Lunes a domingo de 13:00 a 00:00
Número de contacto para reserva: +593 98 429 5295
Correo electrónico: 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 calle Fragata, s/n, isla Santa Cruz.
Horario de atención: Martes a sábado de 08:00 a 12:30 y de 16:00 a 20:30, domingo de 08:00 a 14:00
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

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 97 951 6758
Correo electrónico: dgallardo@royalpalmgalapagos.com
Página web: https://www.hilton.com/en/hotels/gpsrpqq-royal-palm-galapagos/
Redes sociales: Facebook: @RoyalPalmGalapagos
Instagram: @royalpalmgalapagos
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/Vs56e4KrkjsnBjUc8

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.





ART COFFEE GALÁPAGOS

Dirección: Av. Charles Darwin #997, Isla Santa Cruz.
Horario de atención: Lunes a sábado de 8:00 a 21:00
Número de contacto para reserva: +593 96 744 6805
Correo electrónico: artcoffeegalapagos@gmail.com
Redes sociales: Instagram: @art_coffee_galapagos
Facebook: @Art Coffee Galápagos
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/UNkP4km5JV7KbCkc8

Art Coffee, es un espacio cultural y gastronómico donde se ofrece experiencias únicas de entretenimiento. Su 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.





VISITAS A FINCAS

DARWIN ECOGARDEN

Dirección: Sector Los Guayabillos, Isla Santa Cruz.
Horario de atención: Lunes a domingo de 09:00 a 17:00 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



GRANJA INTEGRAL OCHOA

Dirección: Sector El Camote, Isla Santa Cruz.
Horario de atención: Lunes a domingo de 09:00 a 17:00 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

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



FINCA TANTUM

Dirección: Sector El Occidente, Isla Santa Cruz
Horario de atención: Lunes a domingo de 08:00 a 18:00 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





SAN CRISTÓBAL

La gastronomía de San Cristóbal invita a descubrir la esencia de la isla a través de sus sabores, aromas y tradiciones. Cada plato nace de la relación entre la comunidad y su entorno, gracias a pescadores y agricultores locales que proveen ingredientes frescos y de calidad, como pescados, mariscos, frutas tropicales y hortalizas. Estos productos son la base de una cocina auténtica y llena de identidad. La capital de Galápagos ofrece propuestas que reflejan el respeto por la naturaleza y la riqueza cultural de sus habitantes. Los chefs transforman los ingredientes locales en preparaciones innovadoras que sorprenden a residentes y visitantes. Disfrutar de su gastronomía es conectar con el océano, la calidez de su gente y paz de la isla, convirtiendo cada comida en un momento memorable.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS





GIUSEPPE'S RESTAURANT

Dirección: Av. Charles Darwin y Manuel Julian Cobos, isla San Cristóbal
Horario de atención: Lunes a domingo de 17:00 a 22:00
Número de contacto para reserva: +593 99 763 8540
Correo electrónico: giuseppesrestaurant@hotmail.com
Redes sociales: Facebook: @giuseppesrest Instagram: @giuseppesrestaurant
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/PzdZJaxiti817ckf9

Experiencia:

Giuseppe's Restaurant fusiona los sabores de Galápagos con la tradición italiana en pizzas y pastas artesanales, elaboradas con langosta, pulpo, pescado brujo y vegetales frescos como tomate, pimiento y limón. Para grupos, ofrece clases de cocina con reserva previa: los participantes preparan la masa, personalizan sus preparaciones con ingredientes y disfrutan de una degustación culinaria interactiva.



SPECIALITY COFFEE SHOP

Dirección: Av. Hernán Melville e Ignacio Hernández, isla San Cristóbal
Horario de atención: Lunes a domingo de 10:00 a 21:00
Número de contacto para reserva: +593 99 942 5757
Correo electrónico: galapagoscoffeethepetrels@gmail.com
Redes sociales: Instagram: @galapagoscoffeethepetrels
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/WdUCSVuWu5v9tQjv5

Experiencia:

Specialty Coffee Shop ofrece una experiencia en torno al café de especialidad de San Cristóbal. Descubre su origen, el cultivo en suelos volcánicos y las características que definen su aroma y sabor. Guiado por un barista, podrás preparar una taza y distinguir sus aromas, texturas y perfiles de sabor. Además, podrás adquirir café de la finca y elegir el tipo de molienda y el nivel de tostado de tu preferencia, y prepararlo según tus preferencias.



PAHOE

Dirección: Av. Charles Darwin y Hernán Melville, isla San Cristóbal
Horario de atención: Lunes a domingo de 15:00 a 22:30
Número de contacto para reserva: +593 99 051 2423
Correo electrónico: georgy_1977@hotmail.com
Redes sociales: Instagram: @pahoegalapagos
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/tZ1N5h8DrGRVEjzq8

Experiencia:

Pahoe ofrece una experiencia gastronómica con sabores de Galápagos. En la cocina en vivo, los comensales conocen técnicas de preparación al carbón y a la leña, y aprecian los aromas de cada plato. También pueden elegir condimentos y personalizar sus preparaciones mientras degustan recetas de autor con ingredientes frescos, como langosta, langostino, albacora y mero. Cada plato refleja la identidad, tradición e innovación culinaria de las islas.





ISABELA

En el corazón de Isabela, donde la fuerza de los volcanes se encuentra con la inmensidad del océano Pacífico, nace una propuesta gastronómica auténtica que despierta sentidos. Su cocina refleja la esencia del cantón: fresca, diversa y conectada con su entorno. Cada plato cuenta una historia de tradición, identidad y creatividad, elaborada con ingredientes locales como pescados y mariscos frescos, frutas tropicales, café artesanal y productos cultivados en las zonas altas de la isla. Desde recetas familiares transmitidas por generaciones hasta innovadoras fusiones culinarias, Isabela invita a vivir experiencias que van más allá del sabor. Aquí, cada mesa se convierte en un viaje; cada aroma en un recuerdo; y cada bocado, en una conexión a la cultura, la gente y la magia de Galápagos.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



Experiencia:

En El Cafetal Galápagos, los visitantes viven una experiencia gastronómica en la que aprenden a preparar su propio ceviche, descubriendo los ingredientes, sabores y técnicas que caracterizan este tradicional plato. Durante la actividad, conocen y utilizan productos frescos y representativos de la isla, combinando aprendizaje y degustación en un ambiente acogedor. Una propuesta que permite acercarse a la gastronomía local y disfrutar de los sabores de Isabela de una manera práctica y auténtica.



EL CAFETAL GALÁPAGOS

Dirección: Av. Antonio Gil, S/N, Los Flamencos, isla Isabela
Horario de atención: Lunes a domingo 10:00 a 21:00
Número de contacto para reserva: +593 98 658 6209
Correo electrónico: elcafetalgalapagos@gmail.com
Redes sociales: Instagram: @elcafetal_galapagos Facebook: @elcafetalgalapagos
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/n6pDSU95fPJqBRHX7

PAN & VINO

Dirección: AV. Antonio Gil, S/N, Petreles, isla Isabela
Horario de atención: Lunes a Martes Jueves a Domingo 08:00 a 17:00
Número de contacto para reserva: +593 98 519 6072
Correo electrónico: panyvinogalapagos@gmail.com
Redes sociales: Facebook: @panyvino.ec Instagram: @panyvino.ec
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/S8zQMfyGkMunDmGQ6

Experiencia:

En Pan & Vino, los visitantes preparan y filtran su propia taza de café de origen, cultivado en las fincas de Isabela. Descubren los aromas y sabores que lo caracterizan. Además, degustan preparaciones con productos representativos de la isla, como sándwiches de langosta, postres de café y de maracuyá. Todo se disfruta en un ambiente cálido y acogedor, que reúne el café local y los sabores de la gastronomía de Isabela, para conocer el café local.



Experiencia:

Zaroa Gastro-Brewery es la primera fábrica artesanal de bebidas que incorporan productos característicos de Isabela. Los visitantes recorren la fábrica local y realizan una cata de bebidas representativas, como las cervezas de café y de vino de maracuyá, apreciando sus aromas y sabores. Esta experiencia les permite acercarse y descubrir la identidad gastronómica de Galápagos y conocer los aromas y sabores de estas bebidas elaboradas en la isla.



ZAROA GASTRO-BREWERY

Dirección: Cactus, S/N, Pinzón Artesano, isla Isabela
Horario de atención: Lunes a sábado 17:00 a 24:00
Número de contacto para reserva: +593 95 943 6016
Correo electrónico: magneli87@hotmail.com
Redes sociales: Facebook: @zaroacervezaartesanal Instagram: @zaroagalapagosbeer
Tiktok: @zaroagalapagosbeer1
Link de ubicación geográfica: https://maps.app.goo.gl/nR9WBhmGGDP2e7iM9





CAFETERÍAS Y RESTAURANTES ESPECIALIZADOS

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 sanduches 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 10:00 a 21:30

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

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 07:00 a 22:00

Número de contacto para reserva:
+593 99 646 5464

Correo electrónico:
gaboefra@hotmail.com

Redes sociales:
Facebook: Choco Coffee Galapagos
Instagram: @chococoffeegps

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/GYLR3JpB9rmtJPLj8

PROINSULAR - CAFETERÍA

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 07:00 a 21:00

Número de contacto para reserva:
+593 98 743 7094 / +593 525 264 69

Correo electrónico:
info@proinsular.com.ec

Redes sociales:
Facebook: @Proinsularsupermarket
Instagram: @proinsular

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/jJr9SRWokP1SmZrg7

CAFETERIA ZAYAPA

Café orgánico de Galápagos: Bebida de aroma distintivo, cultivada en condiciones únicas del archipiélago. Se disfruta fría o caliente acompañada de postres, sánduches frescos y opciones de desayuno para completar visita.

Dirección:
Av. Charles Darwin y Hernán Melville, isla San Cristóbal

Horario de atención:
Lunes a domingo de 08:00 a 19:00

Número de contacto para reserva:
+593 99 482 0384

Correo electrónico:
borito39b@hotmail.com

Redes sociales:
Instagram: @zayapacoffee

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/WYzWEwX1ByWLJvCn6

ISABELA COFEE

Café de Isabela: Café local de Galápagos, disponible en preparaciones como americano, espresso, cappuccino y mocachino. Cada taza resalta los aromas y sabores propios de la isla, ideal para disfrutar a diario en la isla.

Dirección:
Av. 16 de marzo, S/N, Los Cactus, isla Isabela

Horario de atención:
Lunes a Domingo
08h00 a 13h00
15h00 a 23h00

Número de contacto para reserva:
+593 98 649 5291

Correo electrónico:
isabelacofee@gmail.com

Redes sociales:
Facebook: @isabelacofee
Instagram: @isabela_cofee
Tiktok: @isabela_cofee

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/rroHbfQte3HgSMMg8

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

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

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, yessy_hl@hotmail.com

Redes sociales:
Facebook: @LO&LORestaurant

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/NZtuqdu2nbNcDUMeA

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 de16h00 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/TtLSgDPzdBsTuDkN6

ISLA GRILL

Langosta a la parrilla en salsa de coco al gengibre.

Dirección:
Charles Darwin y Charles Bonford, 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

FERNANDINA LOUNGE RESTAURANTE

Langosta a la parrilla: Elaborada con langosta fresca de Galápagos, destaca los sabores del archipiélago y la calidad de sus productos marinos. Esta preparación combina frescura, tradición y sabor en cada bocado del mar.

Dirección:
Av. 18 de febrero y Seymour, 680, isla Santa Cruz

Horario de atención:
Lunes a Domingo 10h00 a 22h00

Número de contacto para reserva:
+593 98 414 6262
+593 98 115 4370

Correo electrónico:
reservas@hotelfernandina.com.ec

Redes sociales:
Instagram: @fernandina_loungebar

Web:
https://hotelfernandina.com.ec/site/restaurante/

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/4RPPXSw9njBQnSiS6

POST OFFICE

Langosta de Galápagos: Durante la temporada autorizada, se disfruta en preparaciones que resaltan su frescura y sabor, junto con mariscos y productos locales, frente al mar de San Cristóbal. Sabor y tradición de la isla.

Dirección:
Av. CHarles Darwin, isla San Cristóbal

Horario de atención:
Lunes a Domingo de 17:00 a 22:00

Número de contacto para reserva:
+593 99 935 9454

Correo electrónico:
goldenpostoffice@gmail.com

Redes sociales:
Instagram: @postofficegalapagos

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/imaFEgzJfigapxAeA

EL CAFETAL GALAPAGOS

Langosta Thermidor: Preparación con técnicas tradicionales e influencias internacionales, que resalta el sabor de la langosta con una elaboración especial y una propuesta gastronómica representativa de Galápagos.

Dirección:
Av. Antonio Gil, S/N, Los Flamencos, isla Isabela

Horario de atención:
Lunes a Domingo 10h00 a 21h00

Número de contacto para reserva:
+593 98 658 6209

Correo electrónico:
elcafetalgalapagos@gmail.com

Redes sociales:
Instagram: @elcafetal_galapagos
Facebook: @elcafetalgalapagos

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/n6pDSU95fPJqBRHX7

THE BEACH

Ceviche de langosta: Una preparación fresca que resalta los sabores de Galápagos. También puede disfrutarse en sopa, risotto o al ajillo, con opciones para apreciar este producto emblemático de la isla y su cocina local.

Dirección:
Malecón, S/N, Petreles, isla Isabela

Horario de atención:
Lunes a sábado 11:00 a 22:00

Número de contacto para reserva:
+593 93 967 3666

Correo electrónico:
claudiocaiza8227@hotmail.com

Redes sociales:
Instagram: @thebeach_restobar
Tiktok: @the.beach.restaur20

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/SDHnCo5XHbTcU1jr8



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 07:00 a 15:00
Sábado y domingo de 07:00 a 16:00

Número de contacto para reserva:
+593 97 955 1217 • +593 98 431 9533 • +593 96 808 9344

Correo electrónico:
yessy_hl@hotmail.com, lorenalopez_galapagos@hotmail.com

Redes sociales:
Facebook: @LO&LORestaurant

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/UX3ypXgo5NR5G3d3A

RESTAURANTE LECOCARPUS

Ceviche de canchalagua: mezcla los sabores de la cebolla colorada, cilantro, pimiento, 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:
veritoemi2006@gmail.com

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/CPWMk6vS6Rc3EHuc7

LA CANCHALAGUA

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

Dirección:
Av. 12 Febrero y Oswaldo Rosero

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

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/oB2sfFURaped75cJA

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:
Av. 12 de Febrero y Tomás de Berlanga Nro. 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

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/rZoS1uJeC5zNAzg3A

NAZCA

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

Dirección:
Floreana y 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

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/VAenQ2cBL2oisYH88

SUSHI RESTAURANT REGATA

Pescado brujo con patacones: Los sabores del mar de Galápagos se combinan en esta preparación de pescado local, acompañado de patacones y ensalada criolla, que aportan frescura y un toque tradicional al plato.

Dirección:
Av. Charles Darwin y Teodoro Wolf, isla San Cristóbal

Horario de atención:
Lunes a Domingo de 08:00 a 22:00

Correo electrónico:
gerenciavegagrup@gmail.com

Número de contacto para reserva:
+593 99 248 1969

Redes sociales:
Instagram: @laregatasancristobal

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/TU6ApinnHFBAaSgc9

POST OFFICE

Pescado brujo con patacones: Este plato reúne el sabor característico del pescado brujo, servido con patacones y ensalada criolla, como parte de la oferta gastronómica de San Cristóbal.

Dirección:
Av. CHarles Darwin, isla San Cristóbal

Horario de atención:
Lunes a Domingo de 17:00 a 22:00

Correo electrónico:
postofficesancristobal@gmail.com

Número de contacto para reserva:
+593 99 096 4894

Redes sociales:
Instagram: @postofficegalapagos

Link de ubicación geográfica:
https://maps.app.goo.gl/imaFEgzJfigapxAeA




ECUADOR
Brilla auténticamente
ecuador.travel
viajaecuador.com.ec