

NOMBRE: DANIELA NICOLE SÁNCHEZ BELLOSO

CI: 1755628458

ID BANNER: A00113561

¿Qué es Go Quito Hotel?

GO Quito Hotel es un hotel moderno y sostenible ubicado en el corazón del distrito financiero de Quito, Ecuador. Ofrece una experiencia única que combina la comodidad y la tecnología de vanguardia con la belleza natural y cultural de los Andes.

Su diseño, inspirado en la "Carita de Dios", se caracteriza por sus líneas limpias, colores vibrantes y materiales naturales. El hotel cuenta con una vista espectacular de la ciudad y las montañas, que se puede disfrutar desde las habitaciones, el restaurante o la terraza.

El hotel está comprometido con la sostenibilidad ambiental y cuenta con una serie de medidas para reducir su impacto en el medio ambiente.

GO Quito Hotel es la opción ideal para viajeros que buscan una experiencia única en Quito. El hotel ofrece una combinación perfecta de comodidad, lujo y sostenibilidad, lo que lo convierte en el lugar perfecto para alojarse mientras se explora la "Carita de Dios".

El restaurante Panecillo del GO Quito Hotel ofrece una experiencia gastronómica única que fusiona la riqueza culinaria de Ecuador con el encanto mediterráneo.

Productos frescos y locales: El restaurante utiliza ingredientes de temporada de la más alta calidad, provenientes de pequeños productores locales.

Cocina tradicional con un toque moderno: Los platos del menú están basados en recetas tradicionales ecuatorianas, pero con un toque innovador y creativo del chef.

Presentación impecable: Los platos se presentan de forma elegante y atractiva, lo que hace que la experiencia culinaria sea aún más memorable.

El menú del restaurante Panecillo incluye una amplia variedad de platos para todos los gustos, desde entradas ligeras hasta platos fuertes y postres deliciosos. Algunas de las especialidades de la casa incluyen:

Ceviche de camarones: Un plato clásico ecuatoriano con camarones frescos marinados en jugo de limón, cebolla roja y cilantro.

Locro de papa: Una sopa tradicional ecuatoriana hecha con papas, queso y aguacate.

Hornado: Un plato de cerdo marinado y cocinado a fuego lento, acompañado de tortillas, mote y ensalada.

Dulce de higos: Un postre tradicional ecuatoriano hecho con higos frescos, azúcar y canela.

El restaurante Panecillo también ofrece una amplia selección de vinos, cervezas y cócteles para complementar su comida.

El restaurante Panecillo es el lugar perfecto para disfrutar de una deliciosa comida en un ambiente elegante y con una vista espectacular de la ciudad de Quito.

Mis tareas como practicante

Mise en place:

Preparación previa de ingredientes, equipos y utensilios para el servicio de cocina.

Empaquetado de productos:

Acondicionamiento y almacenamiento de alimentos y otros artículos para su conservación y distribución.

Otras tareas:

Asistencia en tareas diversas de apoyo en la cocina, según sea necesario.





[Home](#) > [RUC](#) > [Consulta](#)

Consulta de RUC

RUC

1792810809001

Razón social

CHASKIROUTE CIA LTDA

Estado contribuyente en el RUC

ACTIVO

Representante legal

Nombre/Razón Social:

HINOJOSA MAESTRE PATRICIO ALEXANDER

Identificación:

0802822601

Contribuyente fantasma

NO

Contribuyente con transacciones inexistentes

NO

Actividad económica principal

ACTIVIDAD DE OPERADORES TURÍSTICOS QUE SE ENCARGAN DE LA PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE PAQUETES DE SERVICIOS DE VIAJES (TOURS) PARA SU VENTA A TRAVÉS DE AGENCIAS DE VIAJES O POR LOS PROPIOS OPERADORES TURÍSTICOS. ESOS VIAJES ORGANIZADOS (TOURS) PUEDEN INCLUIR LA TOTALIDAD O PARTE DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: TRANSPORTE, ALOJAMIENTO, COMIDAS, VISITAS A MUSEOS, LUGARES HISTÓRICOS O CULTURALES, ESPECTÁCULOS TEATRALES, MUSICALES O DEPORTIVOS.

Tipo contribuyente	Régimen	Categoría
SOCIEDAD	GENERAL	
Obligado a llevar contabilidad	Agente de retención	Contribuyente especial
SI	SI	SI
Fecha inicio actividades	Fecha actualización	Fecha cese actividades
2017-10-20	2024-03-11	
Fecha reinicio actividades		

[Mostrar establecimientos](#)

[Nueva consulta](#)