

Menú de degustación

Vive esta experiencia de 18H00 a 22H00

Tradición ecuatoriana

Inspirado en los sabores, costumbres y tradiciones del Ecuador.

o

Origen del Cacao

Tributo al Cacao ecuatoriano y su influencia en nuestra cultura.

7 tiempos \$90

Incluye Snack
y Petit four





Maridaje Nacional	25
Maridaje Premium	45

En caso de restricción alimenticia o alergia, sugerimos platos a la carta.

Todos nuestros precios incluyen impuestos y servicios



Tapas

Pastelitos Callejeros	15
Pastelitos de vaca macha enmanizada.	
 Patacones de manglar	15
Ensaladilla de cangrejo, aguacate y salsa criolla.	
Humita de campo	14
Humita de choclo dulce, seco de pato, ajo negro.	
Tortillas de leña	14
Tortillas de maíz, hornado de pollo, criolla lactofermentada.	
Atún Galapagueño	16
Atún rojo, yogurt cítrico, especias dulces.	
Sánduche carretillero	16
Pan de yuca, cerdo confitado y mostaza.	
 Pintonas encocadas	14
Empanadas de camarón encocado, verde pintón, ají ahumado.	
Chuzos de feria	15
Molleja de ternera, chimichurri y emulsión cítrica.	
 Choclo asado	15
Maíces, emulsión de chillangua, queso manabita.	
 Papas astilleras	15
Papas rústicas, emulsión de guineo, vegetales caramelizados.	
Pulpito encabronado	16
Crocante de pulpo y remolachas asadas.	



Libre de lactosa




Libre de Gluten




Vegetariano

Todos nuestros precios incluyen impuestos y servicios


El Inicio

-
- 


Ceviche Jipijapa 21

Mariscos en marinada cítrica de maní tostado, sal prieta y pickles.
 - 


Ceviche de Pescado 20

Marinada cítrica, camote crocantes y aguacate fresco.
 - 


Carpaccio de Atún ahumado 21

Tartar de pangora, sésamo tostado y pepino encurtido.
 - 


Ensalada Chacra 18


Hojas frescas, vegetales y frutas de temporada.
 - 


Sango de maíz 17

Longaniza ahumada, maíz dulce y mashuas asadas.
 - 


Menestra de setas 20

Setas locales, cerdo ahumado, quinua y yema de huevo.
 - 


Tartar de maduro 18
 - 

Maduros al carbón, emulsión de alcaparras y almendras tostadas. 18
 - 

Cremoso de zapallo 18

Zapallo rostizado, queso azul, y semillas tostadas.
 - 

Cascaritas 18

Papas andinas, mellocos y "cascaritas".
 - 

Mercadito 20

Receta inspirada en los productos de los mercados locales.



Libre de lactosa







Libre de Gluten



Vegetariano

PLATOS DE *Fondo*

Mariscos enmanizados	29
Caldoso de cangrejo, calamar, y salsa de maní.	
Pesca de mar	30
Caramelles de maduro, mantequilla quemada y almendras.	
Tagliatelle encocado	28
Pasta al ajillo, mariscos y salsa encocada.	
Marrano marranillo	30
Cerdo criollo, menestra trufada y hojas frescas.	
 Pulpo al grill	29
Humus prieto, cenizas de cebolla y pimentón ahumado.	
 Pato con miel	31
Meloso de shitakes, pickles de zanahoria y panela.	
Lengua de res	26
Pure de zanahoria blanca, habas y avellanas.	
Osobuco de res	28
Tallarín verde, queso maduro y yema encurtida.	
Santo cordero	45
Rack de cordero, moro cremoso y reducción de sus jugos.	
Langostinos colorados	31
Langostinos, sango de verde, maduro y pickles de tomatillo.	
 Estofado de coliflor	25
 Reducción de tomates asados, coliflor y nueces.	



Libre de lactosa



Libre de Gluten



Vegetariano



LA CARNICERÍA

CORTES DE RES

Rib eye	55
Entraña	42
Lomo Fino	42
Bife ancho	45

CORTES DE CERDO

Picaña de cerdo	32
Bife de puerco	32
Porterhouse	32

ACOMPAÑADO DE 1 GUARNICIÓN Y 1 SALSA

GUARNICIONES

- ♦ Chauchas asadas
- ♦ Moro cremoso
- ♦ Mezclum de hojas verdes

SALSAS

- ♦ Reducción de tomates asados
- ♦ Chimichurri

COCINA

Dulce

Xocolate	16
Cacao 80%, caña manabita, leche quemada y berries.	
Come y Bebe	14
Texturas de frutas y vegetales dulces.	
Espumilla	14
Fruta láctica, guayaba dulce, semillas tostadas y kefir de fruta.	
Quédate frío	16
Déjate sorprender con nuestros helados hechos en casa (4 sabores).	
Chucula	15
Maduro amelcochado y helado de especias.	

CAFETERÍA

DE ESPECIALIDAD

En Ecuador, tenemos uno de los mejores cafés del mundo. Explora nuestra selección y encuentra el sabor de Ecuador en una taza.

Americano	4
Espresso	4
Espresso doble	4
Latte	4
Capuccino	5
Mocaccino	5
Infusiones / Té	4
Frappelatte	4