



El frío de la cordillera, el manto salado del Pacífico, la tibieza del Oriente.
 Nuestro espíritu es libre, nuestra cocina humilde, nuestra sangre mestiza.
 Cuando comemos, lo hacemos con las manos.
 Cuando reímos, nos reímos en voz alta.
 Somos ecuatorianos.

POSTRES

Para el corazón

BANANA RUM CAKE _____ \$14



Cake de banano caramelizado, cremoso de cacao con miel de mucílago.

LA COQUETA _____ \$12

Bizcocho de limón, 3 leches de vainilla amazónica, fresas, crumble de macadamia.

CHOCOPOP _____ \$12

Coulant de chocolate al 70% fino de aroma, helado de canguil caramelizado.

Tiempo: 20 mins.

PAVLOVA A NUESTRA MANERA _____ \$12

Sopa de Frutas Tropicales, sorbete de maracuyá, merengue de limón y chulpi.

PRISTIÑOS CON ISHPINGO _____ \$12

Cascara de naranja con helado de palo santo.

EL HIELERO _____ \$8

Degustación de helados y sorbetes de temporada hechos en casa (3 bolitas).

Cafés ecuatorianos

12oz. YINYANG _____ \$5.5

Espresso, té chai, té negro, leche texturizada.

12oz. LATTE _____ \$5.5

Espresso, leche texturizada.

12oz. SMOKED MOCHACCINO _____ \$5

Espresso, leche texturizada, chocolate Somos de palo santo.

2oz. ESPRESSO DOBLE _____ \$4

Extracción de café.

8oz. AMERICANO _____ \$4

Espresso, agua caliente.

8oz. CAPPUCCINO _____ \$4

Espresso, leche texturizada.

1oz. ESPRESSO _____ \$2.5

Extracción simple de café.

Filtrados

CHUSPA _____ \$7

Método tradicional de filtrado por goteo.

*Pregunta por nuestras variedades de café.

V60 SOMOS _____ \$7

Método de infusión de café ecuatoriano de especialidad.

Cafés fríos

CAFEMISKE _____ \$5

Helado Somos, espresso, nibs de cacao.

COLDBREW _____ \$4

Infusión en frío de café.

Cafés espirituosos

CAFÉ TIRAMISÚ _____ \$6

Licor de almendras, Espresso, queso crema nibs de cacao

TAITA CHIMBORAZO _____ \$5

Miske Casa Agave reposado, espresso, miel de agave, crema.

