



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.

ENTRADAS

Para empezar

EMPANADAS _____ \$4

Casera - Maduro / seco de pollo 🍗🍗

Riobambeña - Maíz morado / seco de chivo 🍷🍷

Costeña - Verde / encocado de camarón 🍤🍤

Norteña - Yuca / ají de carne 🍷🍷

Serrana - Morocho / choclo con queso 🍷🍷🍷

Vegana - Verde / encocado de vegetales 🌱

PAN DE YUCA 🍷🍷🍷 _____ \$10

Hecho a base de queso manaba y queso mozzarella, miel, chutney de guayaba.

HUMITA 🍷🍷🍷 **COTOA** _____ \$8

Pan de maíz con mantequilla ahumada de palo santo y ají de tomate de árbol.

LA BALA 🍷🍷🍷 _____ \$8

Croqueta de papa, bondiola de cerdo, pickles de ají, agrio criollo, cilantro.

EL MUCHACHO 🍷🍷🍷 _____ \$7

Croqueta de yuca rellena de queso de hoja, chutney de tamarindo, ensaladilla manaba.

**Pregunta por nuestra opción vegana.

EL LLAPI 🍷🍷🍷🍷 _____ \$6.50

Croqueta de papa rellena de queso de hoja, salsa de tomates rostizados, encurtido.

CORVICHES 🍷🍷 _____ \$7

Croqueta de verde y maní, relleno de guiso de paiche encocado.

ELIGE TU TOPPING _____ +\$3

Manglar - Ensaladilla de cangrejo guariche y cilantro.

Covacha - Encocado de camarón. 🍷

Arrecife - Pulpo marinado con alioli de neapía. 🍷

Para compartir

PULPO ISLEÑO 🍷🍷🍷🍷 _____ \$28

Laminado de pulpo marinado en vinagreta vietnamita, mix de pimientos, tapioca de remolacha.

EL ASADITO 🍷🍷🍷🍷 _____ \$22

Crudo de lomo fino sellado, salsa de pimientos rostizados con neapía, cebolla china y papa chaucha crocante.

CERDITO EN SU PONCHITO 🍷🍷🍷 _____ \$21

Cerdo ahumado con especias, jengibre, albahaca, sésamo, hojas de huerto, salsa de maní agridulce.

PUERTO DE TARQUI 🍷🍷🍷 **Bestseller** _____ \$20

Crudo de pesca blanca, cremoso de almendras, pepino, arándanos y eneldo.

EL SALSERO VEGGIE 🍷🍷🍷🍷 _____ \$18

Hongos rostizados, vinagreta de maracuyá, ajonjolí negro, babaco, encurtido de ají y eneldo.

ENSALADA EQUINOCCIO 🍷🍷🍷 _____ \$15

Hojas verdes, vinagreta de cúrcuma amazónica y miel, queso manaba, uvillas y quinoa crocante.

CEVICHE MANICERO 🍷🍷🍷 _____ \$17

Pesca del día, salsa de coco y maní, aguacate, pepino, ají encurtido y aceite de cilantro.

BISQUE DE TOMATE 🍷🍷 _____ \$14

Inspiración crema de tomate, acompañado de un tartar de hongo ostra y pan de altura.

DESPENSA

PANES ARTESANALES

Masa madre _____ \$5

Pita de yuca en leña _____ \$5



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.

LUNCH

Del horno de leña

DEL MAR

Yucas crocantes con puré de pelma, salsa a elección.

PESCAS

Paiche 200g 🍷🍷	\$31
Especial de Temporada 200g 🍷🍷	\$31
Langostinos (3) 🍷	\$31
Espada 200g 🍷🍷	\$25

SALSAS

Salsa de tomate ahumada. 🍷🍷

Encocada: Leche de coco y maní. 🍷

Limón y sal de Guaranda.

RES

Llapingacho, remolacha pickle, crème fraîche, semillas de mostaza, pesto manaba y cilantro.

ELIGE TU CORTE 🍷🍷

Lomo fino de res argentino 250g	\$40
Bife de chorizo uruguayo 300g	\$39
Lomo fino de res nacional 250g	\$33

VEGETALES

COLIFLOR ANDINA 🍷🍷🍷 \$18

Acompañada de hummus de lentejas, chutney de tamarindo, brotes, quinoa crocante.

RATATOUILLE DE BERENJENA A LA PARILLA

🍷🍷🍷🍷 \$18

Acompañada de salsa de tomates rostizados, ratatouille y pan de altura.

De nuestra cocina

CHIVO DE MUEY 🍷🍷🍷🍷 \$25

Ragú de cordero marinado con tamarindo, ají, pappardelle de tomate, queso de cabra, bacon chips, cebollín.

LOS TORTELLINIS DE MAQUEÑO \$22

🍷🍷

Pasta rellena de puré de maqueño rostizado y queso manaba. Servido con salsa de tomate ahumada. Añade proteína:

Camarón \$8

Pollo \$5

WAHOO SALSERO 🍷🍷🍷🍷 \$20

Crudo de pesca blanca, vinagreta de maracuyá, ajonjolí negro, encurtido de ají y eneldo.

PUERTO DE TARQUI 🍷🍷🍷 Bestseller \$20

Crudo de pesca blanca, cremoso de almendras, pepino, arándanos y eneldo.

LA TONGA 🍷🍷🍷 \$18

Meloso de maní, seco de pollo, maqueños fritos, sal prieta, pickles y greens.

CEVICHE MANICERO 🍷🍷🍷🍷 \$17

Pesca del día, salsa de coco y mani, aguacate pepino, ají encurtido y aceite de cilantro.

EL MERCADITO 🍷🍷🍷🍷 \$16

Tortilla de maíz nixtamalizado, puré de maqueño, mote sucio, bondiola de cerdo confitada, encurtido, cilantro.

LOCRO HOGAREÑO 🍷🍷 \$12

Locro de papas andinas, aguacate, queso de hoja, chulpi crocante.





MENÚ LUNCH

Entrada + Plato Fuerte + Postre + Bebida Soft _____ \$35

ENTRADA

EMPANADAS

ELIJA 2 OPCIONES

Casera	Norteña
Riobambeña	Serrana
Costeña	Vegana

VICHE



Sopa cremosa de verde y mani con choclo, pesca del día, arverjas, maqueño frito, yuca, aceite de cilantro.

LA LLAPI



Croqueta de papa rellena con queso de hoja, salsa de tomates rostizados, encurtidos.

PLATO FUERTE

CANELÓN Y POLLO



Canelones de pollo con salsa tartiflette, pesto manaba, tocino.

VERDE Y CAMARÓN



Meloso de verde crocante, acompañado de camarones, tocino frito y greens.

ENSALADA DE CARNE



Lomo fino nacional, salsa vietnamita, greens y maní tostado.

POSTRE

HIELERO



Helados de la casa.
2 a elección.

PIÑA PARA LA NIÑA



Compota de piña asada, almendra y coco tostados, con helado de vainilla.

Disponible de Lunes a Viernes. 13:00 a 16:00.
No disponible en feriados.



ESPECIALES

ENSALADA VERDE CON QUESO DE CABRA



Ensalada de queso de cabra en salmuera, raíces marinadas y hierbas.

ÑOQUIS CON HONGOS DE PINO



Ñoquis de yuca, emulsión suave de hongos de pino, labneh y chulpi crocante.

PAN Y PANELA



Pain perdu con helado de panela e ishpingo.

**Platos elaborados junto a Myriel (USA) para evento Woman on The Pass.*