



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

#### EMPAÑADAS

ELIJA 2 OPCIONES

Casera	Norteña
Riobambeña	Serrana
Costeña	Vegana

#### ENCEBOLLADO

Inspiración de encebollado, pescado, chips de yuca, cebolla paiteña.

#### LA LLAPI

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

#### ENSALADA DE

#### SANDÍA Y MANACHELA

Sandía fresca, manachela, miel de cacao, almendras caramelizadas, hojas verdes.

### PLATO FUERTE

#### PASTA DE MAR

Fettuccine de tinta de calamar, camarones salteados, coco tostado, ensaladilla de cebolla y cilantro, aceite de ají, limón.

#### TORTELLINE

Pasta rellena de puré de maqueño rostizado, salsa de vegetales rostizados, tomate cherry y pollo asado en leña.

#### ÑOQUIS DE YUCA

Ñoquis de yuca, panceta crocante, salsa picante de maqueño y sal prieta, terminado con crocante de maní y chicharrón.

#### FISH AND CHIPS

Pesca del día rebozada en flakes de yuca, coleslaw con emulsión de neapia, yuca crocante y limón.

### POSTRE

#### CHURRO DE

#### MAQUEÑO

Churro de maqueño, crema de torta vasca, helado de ishpingo, caramelo salado.

#### TOMATE DE

#### ÁRBOL EN ALMIBAR

Tomate de árbol en almíbar de ishpingo, parfait de maqueño, tierra de cacao, reducción de su almíbar.

#### HIELERO

Helados de la casa. 2 a elección.

Disponible de Lunes a Viernes. 13:00 a 16:00.

No disponible en feriados.



Picante



Gluten



Frutos secos



Lactosa



Vegetariano



Vegano



Caliente



Frio