



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 agri dulce.

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

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

RATATOUILLE DE BERENJENA A LA PARILLA

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

De nuestra cocina

CHIVO DE MUEY

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

LOS TORTELLINIS DE MAQUEÑO

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

Camarón \$8

Pollo \$5

WAHOO SALSERO

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

PUERTO DE TARQUI Bestseller

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

LA TONGA

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

CEVICHE MANICERO

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

EL MERCADITO

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

LOCRO HOGAREÑO

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

CORVICHE

Masa de plátano verde con mantequilla de maní, rellena de paiche ahumado, con alioli verde y ensalada de col.

LOCRO HOGAREÑO

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

CRUDO DE NARANJILLA

Pesca del día con naranjilla, cebolla, guacamole, ají encurtido, mango y chulpi crocante.

PLATO FUERTE

EL MERCADITO

Tostada de maíz nixtamalizado con bondiola especiada, mote con mapahuira y agrio de tomate.

MAITO DE PESCADO

Interpretación del maito con paiche, yuca crocante, salsa de neapia, encurtido de mango, patacones y sal prieta.

MORO

Arroz moro de fréjol negro con bondiola confitada, maqueño frito, alioli verde y yema curada.

TORTELLINI DE MAQUEÑO CON PESTO DE CILANTRO

Tortellini de maqueño rostizado con pesto de cilantro y maní, tomates cherry y camarones a la leña.

POSTRE

CHURRO DE MAQUEÑO

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

BUÑUELO QUITENO

Buñuelo caliente con queso fresco y miel de panela especiada.

COQUETA

Bizcocho de limón en tres leches con macadamias, crema de vainilla, helado de rosas y frutillas.

HIELERO

Helados de la casa. Elija 2 opciones

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

No disponible en feriados.



Picante



Gluten



Frutos secos



Lactosa



Vegetariano



Vegano



Caliente



Frío