



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

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

PAN DE YUCA



Elaborado a base de queso manaba y mozzarella, acompañado de miel y chutney de guayaba. Porción de 3 unidades.

CEVICHOCO



Chocho en una base de tomate de árbol, con mango, macambo y chulpi tostado.

CAZUELA



Plátano verde y maní, con dorado al horno. Terminada con ají encurtido y limón.

PLATO FUERTE

TARTARE DE RES



Lomo fino de res, alcaparras andinas, aguacate y alioli ahumado. Servido con focaccia.

ATÚN TROPICAL



Atún rojo y sandía marinada, con salsa ácida de maracuyá y limón mandarina, aceite de cilantro y sésamo negro.

PANCETA Y LLAPINGACHOS



Panceta confitada con tortillas de papa y salsa cremosa de maní.

CAMARONES AL HORNO



Yuca ahumada, coco tostado y maíz tostado.

POSTRE

HIELERO

Helados de la casa: elija dos sabores.

QUIMBOLITO



Maíz morado, crema de queso y helado de hoja de higo, con uvilla, ishpingo y crocante de maíz.

CRÈME BRÛLÉE



Cacao y naranja, caramelo crujiente y helado de mortiño.

PAVLOVA



Guanábana y taxo, con helado de coco.

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