

La carta más querida...

s.o.mos

LA COSA SE PUSO INTERESANTE...

PAPA RONCÓN, El coctel amarimbao

Ron Romero y Sons (9 años), leche de coco, maqueño asado , bitter de chocolate.

SHAKAIM, Protector de la Selva

Gin Puruná de guayusa , vermouh seco , syrup amazónico , maracuyá , mucílago de cacao.

EL RUISEÑOR DE AMÉRICA, 5 centavitos de felicidad

Destilado de Pitahaya Drakon , licor de naranja , zumo de taxo , espuma de azahares.

MÁS SABE EL DIABLO POR HUMA QUE POR DIABLO

Ron Romero y Sons 9 años , Chicha andina Somos y especias dulces.

CANELAZO CLÁSICO

Destilado de caña 333, zumo de naranjilla , especias dulces , cítricos.

38 QUE NO JUEGA

Canelazo SOMOS clarificado y frío.

\$13

PA´REFRESCARNOS

FRESCASO TE PEGAS UN FRESCASO

Gin infusionado con ataco, hierbaluisa y pieles de piña.

KARISHINA, la amante del vino

Blend de vinos , shrub de uvilla , perfume de rosas.

TIKIS MIKIS

Ron Romero y Sons 9 años , zumo de cítricos , all spice , falernum SOMOS.

AMANTES DE SUMPA

Licor de cacao SUMAX , licor de cacao , limón mandarina , fermento de gengibre.

MISKE AHUMADO, la herencia

Miske Silver (Casa Agave), ginger beer, licor de naranja, humo de palo santo.

DAME ALGO FUERTE...

MONTUBIO, nuestra versión de un Negroni

Gin Cruz Loma , Campari de maní , vermouh rosso.

AMORFINO, un verso líquido

Whisky single Malt Murco , licor de caramelo y café , bitter de cítricos.

LAS PENAS CON CACAO SON MENOS

Single Malt Murco , licor de chocolate , bitter de chocolate , mucílago y nibs.

SACHA RUNA

Gin Cruz Loma , vermouh seco de cacao , licor de hierbas Mama Negra , eugenias encurtidas.

\$16

FERMENTOS Y CERVEZAS

NUESTRA KOMBUCHA

- Horchata y mora
- Durazno y rosas
- Limón y hierba buena

PLURAL PÉT NATS

- Naranjilla amazónica
- Eterio
- Morada

CHICHA LA TRADICIÓN DE NUESTROS ANCESTROS

Ritual: Arroz, manzanilla, hierbaluisa, cedrón, arrayán, cola de caballo, guayaba, claudia y guaytambo.

Amazónica: Fermento de yuca, maracuyá, chonta y guayusa.

Andina: Pieles de piña y maíz.

CERVEZAS

Bandidos Brewing: IPA, Cream Ale, Stout.

Tres monjes: Tripel, Ambar.

Cerveza SOMOS: Estilo bitter a base de cascarilla de cacao.

\$6

SIN ALCOHOL ESTÁ DE MODA

LIMONADAS \$5

Chulla Quiteño: Babaco, almibar de fresas, especias dulces, rosas.

Colorada: Flor de Jamaica y piña.

Manuelita Saenz: Maracuyá y uvilla.

SODAS BY SOMOS \$5

Shrub de frutas + agua con gas

**Pregunta por nuestras opciones **

MOCKTAILS \$8

Selvatico: Limón , ruda y fermento de jengibre.

Horchata Spritz: Infusión de horchata , especias.