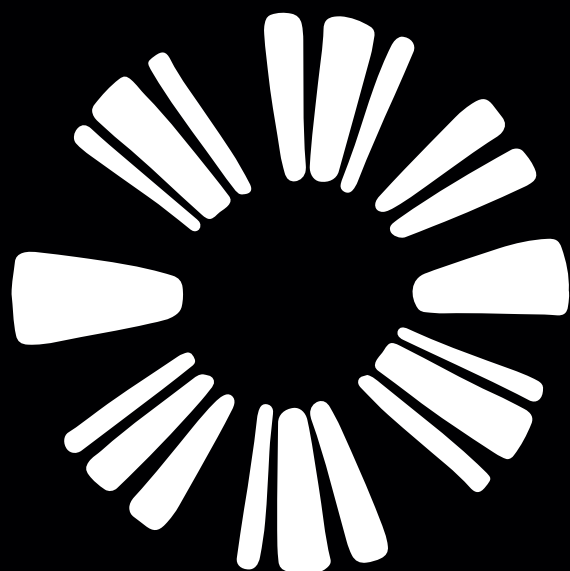


DINNER



COMIENZA PLANIFICANDO EL FINAL, ¡EL POSTRE!

LA COQUETA 12

Bizcocho genovés de limón remojado en 3 leches, macadamias, helado de rosas y frutillas.

CHOCOPOP DE ALTURA, EL FAVORITO DE TODOS! 10

Inspiración francesa. Representamos al volcán Cotopaxi con un coulant de chocolate al 70%, servido con helado de canguil. **Tiempo de preparación: 20min**

PAVLOVA DE FRUTAS TROPICALES 10

Suspiro crocante, acompañado de sopa fría tropical, crema de vainilla amazónica y frutas de temporada

PRISTIÑOS CON MIEL DE CACAO 10

Pristiños crocantes, servidos con helado de ishpingo y cubiertos con miel de cacao

DEGUSTACIÓN DE POSTRES 14

Degusta una versión mini de nuestros postres más vendidos: La Coqueta, Chocopop, Pristiño, Chirimiski

*ADD ON

Llévate a casa una barra de chocolate SOMOS x Hacienda Victoria + \$5

*Chirimiski: Pregunta por nuestra variedad diaria de helados y sorbetes de temporada hechos en casa \$8 (3 bolitas)

CALENTANDO MOTORES

EMPANADAS 4 c/u

Seco de Pollo

Chivo Loco

La Costeñita

Ají de carne

Choclito con queso

MUCHÍN DE YUCA 6

Bala de yuca rellena con queso de hoja, chutney de tamarindo, topping de zanahoria, mango verde y ají manaba

BALA DE LLAPINGACHO 6

Rellena de cerdito horneado, encurtido, sofrito, mousse de aguacate, pickles y cuerito crocante

PAN DE YUCA 10

Pancitos de yuca con quesos maduros. Servido con chutney de guayaba. (5 unidades)

CORVICHES 6

Masa de verde con maní rellena de encocado de paiche perfumado con chillangua y leche de coco. Escoge tu topping:

Cangrejo +3

Ensaladilla de criolla de cangrejo guariche y cilantro

Camarón +3

Encocado de camarón y salpíeta

Pulpo +3

Ensaladilla de pulpo y hierbabuena

⊗ Sin Gluten 🌿 Vegetariano 🌶️ Picante

🌱 Vegano ❄️ Plato frío

*Pregunta por nuestro menú vegetariano

Todos los productos utilizados apoyan a proveedores locales. Precios incluyen 10% Servicio y 12% IVA

LOS FAVORITOS DE SOMOS

WAHOO SALSERO 19

Inspiración de la costa ecuatoriana. Crudo de pesca blanca con vinagreta de maracuyá y macadamia, ají y babaco

LOCRO SOMOS 12

Sopa andina milenaria hecha a base de papas andinas (chola, chaucha, cecilia), servida con aguacate, queso manaba y chulpi tostado

CHIVO DE MUEY 24

Guiso de inspiración ecuatoriana: Ragú de chivo cocinado con tamarindo, servido con pasta pappardelle, provolone de cabra, bacon chips y pan frito

DUMPLINGS DE CUY 20

Dumplings rellenos de cuy mechado al vapor con especias, reducción de hongos de pino y cilantro. Perfil agridulce. 7 unidades. * Sujeto a disponibilidad *

TORTELLINI MANABA 21

Pasta rellena de maqueño asado y queso manaba, salsa de seco de pollo, tomates cherry, aguacate

*Pregunta por la opción vegetariana *

EL CERDO Y SU CUERO 24

Lomo ahumado de cerdo "Char-siu", majado de papa rústico, mellocos, mango verde, col morada encurtida y cuero de cerdo. Salsa dulce con especias

LANGOSTINOS MARIMBEROS 30

Curry amarillo encocado con langostinos asados en leña, pasta de tinta de calamar, maní tostado, encurtidos y togarashi manaba.

PARA COMPARTIR

PUERTO DE TARQUI 19

Crudo de pesca blanca con una cremosa salsa de almendras, jengibre y coco. Servido con pepinos, arándanos e hinojo.

ESTO NO ES UN TATAKI 21

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

CARPACCIO DE PULPO 21

Pulpo laminado acompañado con mango verde, vinagreta vietnamita, hierbabuena, tapioca crocante y chips de yuca

CERDO EN SU PONCHITO 19

Picadillo de cerdo ahumado, jengibre, albahaca, sésamo y especias. Acompañado de hojas del huerto y salsa de maní agridulce para armar tu taquito

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

CORTES DE RES

Acompañados de papa chaucha crocante, crema agria, chorizo manaba y tomate asado

Elija su corte

Lomo fino de res Nacional 200g **32**

Lomo fino de res Uruguayo 200g **37**

Bife de chorizo Uruguayo 200g **37**

PESCA

Servida con yuca crocante, salsa a elección y vegetales asados

Elige tu salsa:

Salsa criolla - Encocado - Limón y sal ahumada.

Escoge tu pesca:

Paiche Amazónico 160g **24**

Pez Espada 180g **24**

Especial de Temporada 180g **30**

sujeto a disponibilidad

START WITH THE END IN MIND, DESSERT!

LA COQUETA 12

Inspired in a Tres Leches, lemon sponge cake soaked in sweet milk. Served with rose ice cream, macadamia nuts and strawberries.

CHOCOPOP DE ALTURA, EVERYONE'S FAVORITE! 10

Chocolate lava cake with 70% Somos dark chocolate. Served with popcorn ice-cream. Our Best Seller! (Prep Time: 20min)

TROPICAL FRUITS PAVLOVA 10

Crispy meringue on a cold tropical soup, Amazonian vanilla cream and seasonal fruits

PRISTIÑOS WITH CACAO HONEY 10

Crispy pristiños, served with ishpingo ice cream and covered with cacao syrup

DESSERT TASTING 14

Taste a mini version of our best-seller desserts: Coqueta, Chocopop, Pristiño, Chirimiski

*ADD ON

Take home a Somos x Hacienda Victoria chocolate bar + \$5

*Chirimiski: Ask us for our daily ice cream & sorbet specials! All Home-made and delicious! \$8 (3 scoops)

WARMING UP

EMPANADAS 4 each unit

Chicken & sweet plantain
Goat & purple corn 
Shrimp & green plantain 
Beef & cassava 
Corn and cheese 

MUCHÍN DE YUCA 6

Cassava dough, filled with cayambe's string cheese, served with tamarind chutney and green mango coleslaw

BALA DE LLAPINGACHO 6

Potato dough filled with pulled pork, sweet vinaigrette, avocado sauce, pickles with crispy pork crackling

PAN DE YUCA 10

Warm cassava bread topped with aged cheeses, served with guava chutney (5 portions)

CORVICHE 6

Green plantain dough with peanut butter and filled with Paiche fish Encocado scented with wild coriander and coconut milk. Choose your topping:

Crab +3

Guariche crab salad, served with fresh cilantro

Shrimp +3

Shrimp Encocado with Salprieda

Octopus +3

Octopus salad with peppermint

 Gluten Free  Vegetarian  Spicy
 Vegan  Cold Dish

Every product we use supports local producers. Prices include service and taxes

SOMOS FAVOURITES

WAHOO SALSERO 19

Sweet and spicy passion fruit sauce, green mango, black sesame, cilantro oil

SOMOS LOCRO SOUP 12

Ancient Andean soup made with Andean potatoes (chola, chaucha, cecilia), served with avocado, manaba cheese and crunchy chulpi corn

CHIVO DE MUEY 24

Ecuadorian-inspired stew. Goat ragu cooked with tamarind, pappardelle pasta, goat cheese, yogurt and bacon chips

DUMPLINGS DE CUY 20

Guinea Pig dumplings, Pine mushrooms broth, chili oil and cilantro. 7 units

Subject to availability

TORTELLINI MANABA 21

Pasta filled with grilled maqueño, traditional seco de pollo sauce, served with crispy manaba cheese and avocado

ask for our vegetarian option

EL CERDO Y SU CUERO 24

Pork Char Siu with rustic potato puree. Served with mellocos, pickled red cabbage. Apple cider demi glaze

LANGOSTINOS MARIMBEROS 30

Malaysian-inspired curry dish. Grilled King prawns served with yellow curry encocado, ginger and turmeric. Squid ink pasta, coconut milk, lemon sauce and roasted peanuts

TO SHARE

PUERTO DE TARQUI 19

Ecuadorian-inspired coastal crudo with Spanish influence. Mahi- Mahi (raw fish) on a creamy almond sauce, coconut, pickles and blueberries

THIS IS NOT A TATAKI 21

Seared tenderloin steak crudo, roasted bell pepper sauce with neapia, crispy Chinese onion and chaucha potatoes, with a side of wood-fired sourdough bread

CARPACCIO DE PULPO 21

Vietnamese inspired octopus carpaccio with sweet and sour sauce, mint and crispy tapioca with a side of cassava chips

CERDO EN SU PONCHITO 19

Pork sautéed with basil, ginger, sesame seeds and spices, pickles and a sweet peanut sauce. Served with garden leaves, so you can make your own wrap!

FROM OUR WOODFIRE OVEN

BEEF CUTS

Served with crispy chaucha potatoes, sour cream, manaba chorizo and roasted tomatos.

Choose your cut

Local Tenderloin 200g	32
Uruguayan Tenderloin 200g	37
Uruguayan Bife de Chorizo 200g	37

CATCH OF THE DAY

Roasted crispy cassava, sauce of your choice and grilled vegetables

Choose your sauce:

Roasted tomato sauce - Encocado sauce - Lemon and smoked salt.

Choose your catch:

Paiche Fish 160g	24
Swordfish 180g	24
Season Special 180g	30

*subject to availability