

La carta más querida...

LA COSA SE PUSO INTERESANTE...

PAPA RONCÓN, El coctel amarimbao

Ron (Romero y Sons), leche de coco, maqueño asado e ishpingo.

SHAKAIM, Protector de la Selva

Gin infusionado con guayusa, vermouth seco, nuestra chicha amazónica y mucílago de cacao.

EL RUISEÑOR DE AMÉRICA, 5 centavitos de felicidad

Single Malt whisky (Murco), licor de cítricos, zumo de taxo y espuma de azaháres.

MÁS SABE EL DIABLO POR HUMA QUE POR DIABLO

Ron (Romero y Sons), nuestra chicha andina, especias dulces.

CANELAZO CLÁSICO

Base de naranjilla, especias dulces, cítricos y puntas.

PA´REFRESCARNOS

FRESCASO TE PEGAS UN FRESCASO

Gin infusionado con ataco, hierbaluisa y pieles de piña.

KARISHINA, la amante del vino

Vino tinto, shrub de mandarina y syrup de rosas.

TIKIS MIKIS

Ron Romero y Sons 9 años, whisky scotch, all spice, falernum, zumo de cítricos, especias.

AMANTES DE SUMPA

Caña manabita infusionada con nibs de cacao, limón mandarina, albahaca limón y bitter.

MISKE AHUMADO, la herencia

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

\$13

DAME ALGO FUERTE...

MONTUBIO, nuestra versión de un Negroni

Gin, vermouth, campari de maní y sal prieta.

AMORFINO, un verso líquido

Licor de Cacao, whisky Single Malt (Murco), cáscara de naranja.

LAS PENAS CON CACAO SON MENOS

Single Malt whisky (Murco), licor de cacao, bitter de chocolate, mucílago y nibs de cacao.

SACHA RUNA

Martini Somos en base de gin ecuatoriano Cruz Loma, licor de sauco y molle, vermouth extra dry y kombucha de cacao.

\$16

FERMENTOS Y CERVEZAS

NUESTRA KOMBUCHA

A base de botánicos ecuatorianos.

EL KÉFIR DE LA CASA

A base de frutas tropicales y andinas.

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.

\$6

SIN ALCOHOL ESTÁ DE MODA

LIMONADAS \$5

Chulla Quiteño: Babaco, almibar de fresas, infusion de mote y especias, agua de rosas.

Cucurucho: Frutos rojos, almibar de piña.

Manuelita Saenz: Maracuyá, uvilla, albahaca dulce.

SODAS BY SOMOS \$5

Shrub de frutas + agua con gas

****Pregunta por nuestras opciones ****

MOCKTAILS \$8

Selvatico: Kombucha de jengibre, limón y ruda.

Horchata Spritz: Horchata, jamaica, kefir de romero y limón.

Piña para la niña: Piña asada, leche de coco, especias, jengibre, cúrcuma e ishpingo.

PARA TI

EMPANADAS

Casera - *Seco de pollo* \$4 🍷

Riobambeña - *Seco de chivo y ají* \$4 🍷

Costeña - *Encocado de camarón* \$4 🍷🌱

Norteña - *Ají de carne* \$4 🍷

Serrana - *Choclo con queso* \$4 🌱

Vegana - *Encocado de vegetales* \$4 🌱🍷

LA BALA \$8 🍷🍷

Croqueta de papa, bondiola de cerdo, pickles de ají, agrio criollo, cilantro.

EL LLAPI \$6.50 🌱🍷

Croqueta de papa rellena de queso de hoja, salsa de tomates rostizados, encurtido.

LA MAQUI \$6.50 🌱🍷

Croqueta de maqueño, rellena de queso, salsa de sal prieta y topping de queso manaba.

EL MUCHACHO \$7 🌱🍷🍷

Croqueta de yuca rellena de queso de hoja, chutney de tamarindo, ensaladilla manaba. **Pregunta por nuestra opción vegana.

PAN DE YUCA \$10 🌱🍷🍷

Hecho a base de queso manaba y queso maduro, miel, chutney de guayaba.

CORVICHES \$7 🍷🍷

Croqueta de verde y maní, guiso de paiche, vegetales.

Elige tu topping +\$3

Manglar - Ensaladilla de cangrejo guariche y cilantro.

Covacha - Encocado de camarón.

Arrecife - Pulpo marinado con alioli de neapia.

PANES HECHOS A MANO

Brioche - \$4

Pan de masa madre - \$3.50

Pan de altura - \$4

PARA COMPARTIR

EL ASADITO \$22 🌱🍷🍷

Crudo de lomo fino sellado, salsa de pimientos rostizados con neapia, cebolla china, papa chaucha crocantes.

LOCRO HOGAREÑO \$14 🍷🌱🍷

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

CEVICHE MANICERO \$17 🍷🍷🌱

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

PUERTO DE TARQUI \$20 🍷🌱

Crudo de dorado, cremoso de almendras, miso y ajo rostizados, pepino, arándanos, eneldo.

PULPO ISLEÑO \$22 🍷🌱🍷

Laminado de pulpo marinado en vinagreta vietnamita, mix de pimientos, tapioca de remolacha.

DUMPLINGS DE CUY \$22 🌱🍷

Dumplings rellenos de cuy mechado, caldo de hongos de pino, chilli oil y hierbitas.

Sujeto a disponibilidad.

ENSALADA EQUINOCCIO \$12 🌱🍷🍷🍷

Hojas verdes, vinagreta de cúrcuma amazónica y miel de abeja, tomate cherry, queso manaba, uvillas y quinoa.

WAHOO SALSERO \$20 🌱🍷🌱

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

EL SALSERO VEGGIE \$18 🌱🍷🌱

Hongos rostizados, vinagreta de maracuyá, mango verde, ajonjolí negro, babaco, encurtido de ají y eneldo.

CERDITO EN SU PONCHITO \$21 🍷🌱

Cerdo ahumado, jengibre, albahaca, sésamo, especias, hojas del huerto, salsa de maní agridulce.

🍷 Sin Gluten

🍷 Sin Nueces

🍷 Sin Lactosa

🌱 Vegano

🌱 Vegetariano

🌱 Plato Frío

🌱 Picante

Todos los productos utilizados apoyan a proveedores locales. Precios incluyen 10% de servicio y 15% de IVA

DEL HORNO DE LEÑA

PESCA

Acompañada de yuca crocante, salsa a elección y kale grillada.

Elige tu corte

Pez Espada 200g **\$25**

Especial de Temporada 200g **\$31**

Elige tu salsa

Criolla de tomate

Encocado: Leche de coco y maní, refrito.

Límon y sal ahumada  

RES

Llapingacho, remolacha pickle, cream fresh, semillas de mostaza, pesto mañana y cilantro.

Elige tu corte

Lomo fino de res nacional 250g **\$33**

Lomo fino de res uruguayo 250g **\$39**

Bife de chorizo uruguayo 300g **\$38**

VEGETALES

COLIFOR ANDINA \$18

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

HONGO OSTRA \$ 18

Acompañado de verde ahumado, hojas verdes, salsa de pimientos rostizados.

BERENJENA ASADA \$18

Acompañada de salsa de tomates rostizados, ratatouille.

ZAPALLO ANDINO \$18

Acompañado de couscous de frutos secos y pasas, hojas verdes, pepa de zambo caramelizada.

DE NUESTRA COCINA

LOS TORTELINIS DE MAQUEÑO \$22

Tortellinis de maqueño dulce, pasta rellena de pure de maqueño rostizado y queso manaba. Servido con salsa de seco de vegetales.

- Hongos Ostras + \$3.50

- Pollo + \$3.50

- Camarón + \$3.50

EL CERDO Y SU CUERO \$24

Lomo fino de cerdo, puré de papa rústico, col braseada, mango verde, cuero de cerdo reventado.

LANGOSTINOS MARIMBEROS \$31

Langostinos marinados en togarashi, curry encocado amarillo, tinta de calamar, pickles de ají y cebolla.

CHIVO DE MUEY \$25

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

EL EXTRANJERO \$18

Falafel, tahini de macambo, col morada braseada con palo santo.

 Sin Gluten  Sin Nueces  Sin Lactosa

 Vegano  Vegetariano  Plato Frío  Picante

Todos los productos utilizados apoyan a proveedores locales. Precios incluyen 10% de servicio y 15% de IVA