

## 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, vermouh 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, vermouh, 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, vermouh 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.

**Cerveza SOMOS:** A base de Cascarilla de Cacao.

**\$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

# The most delicious part!

## THINGS GOT INTERESTING

### PAPA RONCÓN, El coctel amarimbao

Rum (Romero y Sons ), coconut milk, roasted sweet plantain and ishpingo.

### SHAKAIM, Protector de la Selva

Gin infused with guayusa, dry vermouth, our house chicha and cacao mucilage.

### EL RUISEÑOR DE AMÉRICA, 5 centavitos de felicidad

Single Malt whisky (Murco), citrics liquor, taxo juice, orange blossom foam.

### MÁS SABE EL DIABLO POR HUMA QUE POR DIABLO

Rum (Romero y Sons), our house Andean chicha, sweet spices.

### CLASSIC CANELAZO

Base of naranjilla, sweet spices, citrus and Ecuadorian puntas.

**\$13**

## LET'S GET REFRESHED!

### FRESCASO TE PEGAS UN FRESCASO

Gin infused with ataco, lemongrass, orange peels.

### KARISHINA, la amante del vino

Red wine, tangerine shrub, roses syrup.

### TIKIS MIKIS

Ron romero y sons 9 years, whisky scotch, all spice, falernum, citrus juice, sweet spices.

### AMANTES DE SUMPA

Caña manabita infused with cocoa nibs, mandarin lemon, lemon basil and vanilla bitters.

### MISKE AHUMADO, la herencia

Miske Silver (Casa Agave), ginger beer, orange liquor, palo santo smoke.

## GIVE ME SOMETHING STRONG, PLEASE

### MONTUBIO, our version of a Negroni

Gin, vermouth, peanut campari, sal prieta.

### AMORFINO, un verso líquido

Cacao liquor, whisky Single Malt (Murco), orange peel.

### LAS PENAS CON CACAO SON MENOS

Single Malt whisky (Murco), cacao liquor, chocolate bitter, mucilage and cacao nibs.

### SACHA RUNA

Martini Somos based on Cruz Loma Ecuadorian gin, elderberry and molle liqueur, extra dry vermouth and cocoa kombucha.

**\$16**

## FERMENTS & KOMBUCHAS

### OUR KOMBUCHA

Traditional Ecuadorian botanicals.

### EL KÉFIR DE LA CASA

Made with tropical and andean fruits.

### CHICHA LA TRADICIÓN DE NUESTROS ANCESTROS

**Ritual:** Rice, chamomille, lemongrass, lemon verbena, arrayán, cola de caballo, guava, claudiaand guaytambo.

**Amazónica:** Cassava, passion fruit, chonta fruta anda guayusa.

**Andina:** Pineapple peels and corn.

### BEER

**Bandidos Brewing:** IPA, Cream Ale, Stout.

**Tres monjes:** Tripel, Ambar.

**Beer SOMOS:** Based on Cacao Husks.

**\$6**

## NO ALCOHOL IS ALSO COOL

### HOUSE LEMONADES \$5

**Chulla Quiteño:** Babaco, strawberry syrup, mote (type of Andean corn) infusion, spices, roses water.

**Cucurucho:** Berries, pineapple syrup.

**Manuelita Saenz:** Passion fruit, goldenberry, sweet basil.

### SODAS BY SOMOS \$5

Fruit shrub + sparkling water

**\*\*Ask for our different options \*\***

### MOCKTAILS \$8

**Selvatico:** Ginger kombucha, lemon, ruda.

**Horchata Spritz:** Horchata, jamaica, rosemary kefir lemon.

**Piña para la niña:** Roasted pineapple, coconut milk, spices, ginger, turmeric and ishpingo.

## FOR YOU

### EMPANADAS

Casera - Chicken stew & sweet plantain \$4 🍷

Riobambeña - Goat, Purple corn & Chili \$4 🍷

Costeña - Shrimp coconut stew & green plantain \$4 🍷🌱

Norteña - Beef with sweet spices stew & cassava \$4 🍷

Serrana - Corn & cheese \$4 🌱

Vegana - Coconut vegetables stew \$4 🌱🌱

**LA BALA \$8** 🍷🍷

Potato dough filled with pulled pork, encurtido, avocado sauce, chili pickles, crispy pork crackeling.

**EL LLAPI \$6.50** 🌱🍷

Potato dough filled with cheese, roasted tomatoes sauce, criollo pickles.

**LA MAQUI \$6.50** 🌱🍷

Sweet plantain dough filled with manaba cheese. Served with salprieda sauce.

**EL MUCHACHO \$7** 🌱🌱🍷

Cassava dough, filled with cayambe's string cheese, Served with tamarind chutney sauce and green mango coleslaw. Ask about our vegan option.

**PAN DE YUCA \$10** 🌱🌱🍷

Warm cassava bread topped with aged cheese, served with guava chutney. (5 pieces)

**CORVICHES \$7** 🍷🌱

Green plantain dough with peanuts filled with smoked amazonian fish.

**Choose the topping +\$3**

**Manglar** - Guariche crab salad served with fresh cilantro.

**Covacha** - Shrimp Encocado with Salprieda.

**Arrecife** - Octopus salad with peppermint.

### HANDMADE BREAD

Brioche - \$4

Sourdough bread - \$3.50

Pita bread - \$4

## TO SHARE

**EL ASADITO \$22** 🌱🍷🍷

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

**LOCRO HOGAREÑO \$14** 🌱🌱🍷

Locro de papa soup, made from two varieties of potato. Served with manaba cheese and leaf cheese.

**CEVICHE MANICERO \$17** 🍷🌱🌱

White fish, peanut and coconut sauce, diced cucumbers, toasted peanuts, chilli. Served with chulpi corn.

**PUERTO DE TARQUI \$20** 🍷🌱

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

**PULPO ISLEÑO \$22** 🍷🌱🍷

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

**EQUINOCCIO SALAD \$12** 🌱🍷🌱🍷

Greens mix, caramelized pumpkin, chayote pickle and turmeric and honey vinaigrette and quinoa.

**WAHOO SALSERO \$20** 🌱🌱🌱

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

**EL SALSERO VEGGIE \$18** 🌱🌱🌱

Roasted Mushroom and spicy passion fruit sauce, green mango, black sesame, cilantro oil.

**CERDITO EN SU PONCHITO \$21** 🍷🌱

Pork sautéed with basil, ginger, sesame seeds and spices. Served with garden leaves, pickles and a sweet peanut sauce.

**DUMPLINGS DE CUY \$22** 🌱🍷

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

\*Subject to availability\*.



Gluten Free



Nut-Free



Lactose Free



Vegan



Vegetarian



Cold Dish



Spicy

Every product we use supports local producers.

Prices include service and taxes.

S

R

E

N

I

T

E

P

P

A

## FROM OUR WOODFIRE OVEN

### FISH

Crispy cassava, sauce of your choice and grilled vegetables.

#### Choose your catch

Swordfish 200g **\$25**

Catch of the day 200g **\$31**

#### Choose your sauce

Roasted tomato sauce

Encocado: Coconut and peanut milk, refried.

Lemon and smoked salt  

### BUTCHER'S CUT

Llapingacho, beet pickle, fresh cream, mustard seeds, morning pesto and coriander.

#### Choose your cut

Local Tenderloin 250g **\$33**

Uruguayan Tenderloin 250g **\$39**

Uruguayan Bife de Chorizo 300g **\$38**

### VEGETABLES

**COLIFOR ANDINA \$18**   

Cauliflower steak with amazonian turmeric, lentil- miso puree, tamarind chutney.

**HONGO OSTRA \$ 18**   

Oyster mushroom cooked in our woodfire oven, served on a green plantain puree and roasted pepper sauce.

**BERENJENA ASADA \$18**    

Japanese eggplant on a smoky tomato sauce, macambo tahini and crispy sourdough crumbs.

**ZAPALLO ANDINO \$18**  

Caramelized pumpkin, couscous salad with dried fruits, herbs and yogurt.

## FROM OUR KITCHEN

**LOS TORTELINIS DE MAQUEÑO \$22**  

Sweet maqueño tortellini, pasta stuffed with roasted maqueño puree and manaba cheese. Served with dry vegetable sauce.

- Oyster Mushrooms + \$3.50

- Chicken + \$3.50

- Shrimp + \$3.50

**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 \$31** 

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

**CHIVO DE MUEY \$25** 

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

**EL EXTRANJERO \$18**   

Chickpea falafel, roasted cabbage with palo santo, macambo tahini.

 Gluten Free  Nut-Free  Lactose Free

 Vegan  Vegetarian  Cold Dish  Spicy

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