

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.

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.

\$13

\$16

FERMENTOS Y CERVEZAS

NUESTRA KOMBUCHA

- Horchata y frutos rojos
- Frutas de temporada
- Piña, coco y menta

PLURAL PÉT NATS

Bebidas de gasificación natural.

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, 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.

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 queso 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 mozzarella, 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 JARDÍN \$17 🌱 🍷

Pulpo grillado en leña, muhammara de tomates rostizados con nuez, con kale fresca y papa chaucha crocantes.

LOCRO HOGAREÑO \$12 🍷 🌱 🍷

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

CEVICHE MANICERO \$17 🍷 🍷 🌱

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

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 quinua negra.

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.



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 🌱

HONGO OSTRA \$ 18 🍄🍷🍷

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

BERENJENA ASADA \$18 🍆🍷🍷

Acompañada de salsa de tomates rostizados, ratatouille.

soplos

S

E

T

R

E

U

E

ALMUERZO

DE NUESTRA COCINA

EL MERCADITO \$16 🍷

Tortilla de maiz nixtamalizado, puré de maqueño, mote sucio, bondiola de cerdo confitada, encurtido, cilantro.

LOS ÑAÑOS \$22

Pesca del día, ñoquis de verde pintón, salsa de coco y maní, chorizo manaba, pesto de cilantro.

CHIVO DE MUEY \$25 🍷

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

MENÚ AL APURO

Porciones reducidas

Combos solo de Lunes a Viernes

13:00 a 16:00

No disponible en feriado

ENTRADA

EMPANADAS DUO

Choclo, pollo, chivo, camarón, carne.

ENSALADA DE FALAFEL 🌿🍷🍷

Mezcla de greens marinados con aceite de oliva, vinagreta de queso de cabra croqueta de garbanzos, flores comestibles y pickles.

CORVICHE 🍷

Masa de plátano verde con mantequilla de maní, relleno de paiche ahumado. Servido con aioli verde, coleslaw manaba.

Elige tu topping +\$3

Manglar - Ensaladilla de cangrejo guariche y cilantro.

Covacha - Encocado de camarón.

Arrecife - Pulpo marinado con alioli de neapia.

\$24 Entrada + Plato Fuerte

(+\$8 Incluye postre y limonada tradicional)

(+\$10 Incluye postre y copa de vino del día)

PLATO FUERTE

PULPO ENCOADO 🍷🍷🍷

Pulpo sellado en leña, acompañado de salsa tipo encocado con vegetales, patacones crocantes de verde y encurtido.

INSPIRACIÓN DE

LLAPINGACHO 🍷🍷🍷

Inspiración de llapingacho Ambateño, servido con huevo frito, salsa de tomates rostizados y vegetales.

COLIFLOR ANDINA 🍷🍷🍷🍷

Steak de coliflor asada en leña, cremoso de lentejas y miso, chutney de tamarindo.

POSTRE

PIE DE MARACUYÁ 🍷🍷🍷🍷

Crumble de vainilla crocante, servido con crema de maracuyá fresca y sorbete de piña y albahaca.

ARROZ CON LECHE 🍷🍷🍷🍷

Arroz con leche aromatizado con ishpingo y canela, servido con frutas tropicales y helado de rosas.

HIELERO 🍷🍷🍷🍷🍷

Sorbetes y helados de la casa (2 porciones).

🍷 Sin Gluten 🍷 Sin Nueces 🍷 Sin Lactosa

🍷 Vegano 🍷 Vegetariano 🍷 Frío 🍷 Picante

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