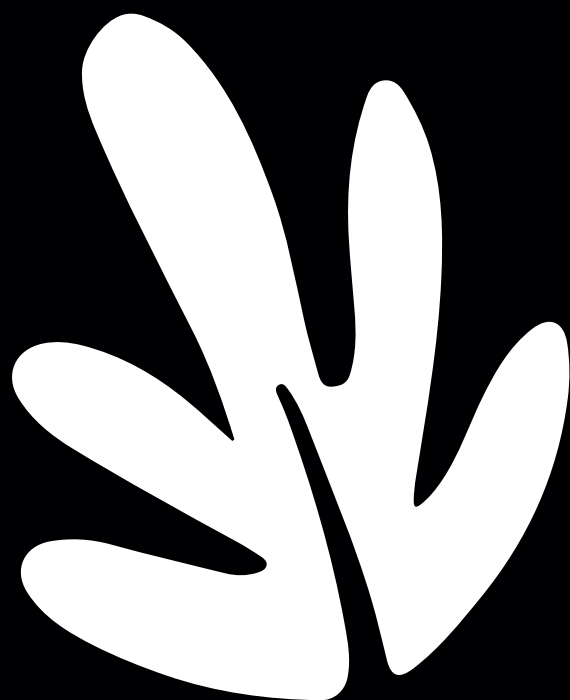


LUNCH



ESPECIALES DE LUNCH

No disponible en combos

FANESCA SOMOS 14

Inspiración de fanesca tradicional, hecha a base de leche de coco, zapallo y servida con leguminosas andinas

ESTO NO ES UN TATAKI 21 ❄️

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

WAHOO SALSERO 19 🌿

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

BALA DE LLAPINGACHO DE QUESO 6

Inspiración de molo, croqueta de papa rellena de queso, servida con encurtido y queso

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

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

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

LUNCH - COMBOS

Escoge una de dos modalidades:

- + A la Carta
- + Combos (porciones reducidas)

MENU COMPLETO 29

· Entrada + Plato Fuerte + Postre

MENÚ AL APURO 23





· Entrada + Plato Fuerte
· Plato Fuerte + Postre

AGREGA UNA COPA DE VINO AL DÍA +5

Combos solo aplican de Lunes a Viernes

PARA EMPEZAR

EMPANADAS 4 c/u (2 unidades en combo)

Seco de Pollo
Chivo Loco 
La Costeñita 
Ají de carne 
Choclo con queso 

ENSALADA DE PULPO CON MUHAMMARA 16

Pulpo cocido y sellado en horno de leña, papa chaucha asada, salsa a base de tomates, pimientos y nueces (plato frío)

CEVICHE MANABA 16

Base de maní y coco, pepino persa, maní tostado y ají. Acompañado de chulpi crocante.

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

Esaladilla de pulpo y hierbabuena

PARA CONTINUAR

TACO DE FRITADA 15

Bondiola de cerdo confitada, puré de maqueño, encurtido criollo, cilantro

ÑOQUI MANABA 21

Ñoquis de plátano verde y maní, servidos con salsa de pesto manaba y pesca del día

BERENJENA ASADA 21

Berenjena japonesa rostizada en horno de leña, ratatouille ahumado y tahini de palmito

PARA FINALIZAR

HIGOS CON QUESO 12

Inspiración de higos con queso, crema fresca con queso semi maduro, bizcocho de limón, almíbar de hoja de higo y café

PRISTIÑOS 10

Inspiración de pristiños crocantes aromatizados con cardamomo, helado de especias, miel de cacao

ARROZ CON LECHE Y FRUTOS ROJOS 8

Arroz con leche cremoso, servido con canguil cubierto de caramelo y helado de mora

CHIRIMISKI 5

Sorbetes y helados de la casa (2 bolitas)

 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

LUNCH SPECIALS

Not available for combos

FANESCA SOMOS 14

Tradicional local easter soup, based on grains and pumkin, served with cheese empanadas and pickles.

ESTO NO ES UN TATAKI 21 ❄️

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

WAHOO SALSERO 19 🌶️

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

BALA DE LLAPINGACHO DE QUESO 6

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

FROM OUR WOODFIRE OVEN

WOODFIRE FISH

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

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

LUNCH - COMBOS

Choose one from two options:

- + A la Carte
- + Combos (reduced portions)

FULL MENU 29

· Entrée + Main course + Dessert

MENÚ AL APURO 23

· Entrée + Main course
· Main course + Dessert

ADD A GLASS OF WINE +5

Combos only apply from Monday to Friday

TO START

EMPANADAS 4 c/u (combo 2 units)

Seco de Pollo
Chicken & sweet plantain ☒
Goat & purple corn ☒
Shrimp & green plantain ☒
Beef & cassava
Corn and cheese 🌿

ENSALADA DE PULPO CON MUHAMMARA 16

Roastet tomatos and wallnuts sauce, octopus, kale and crunchy andean potatoes

CEVICHE MANABA 16

Coconut and peanut vinagrete, withe catch, cucumber and cilantro oil

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 Salprietá

Octopus +3

Octopus salad with peppermint

TO CONTINUE

TACO DE FRITADA 15

Inspiration pork confit, served on a nixtamalized corn tortillas and topped with criollo pickles and sweet plantain pure.

ÑOQUI MANABA 21

Daily catch served with green plantain ñoquis, with a peanut based sauce and fresh greens mix

BERENJENA ASADA 21

Roasted Eggplant, smoked ratatouille, heart of palm tahini, crunchy crumbs

TO END

HIGOS CON QUESO 12

Tiramisu inspiration, creme fresh cream, confited figs and amazonian vanilla icre cream

PRISTIÑOS 10

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

ARROZ CON LECHE Y FRUTOS ROJOS 8

Rice pudding, local cinnamon, and tropical fruits, served with choice ice cream

CHIRIMISKI 5

Sorbets y house ice-cream (2 scoops)

☒ Gluten Free 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy
🌿 Vegan ❄️ Cold Dish

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