



Cocina Mestiza

Del lat. coquina, de coquere 'cocer'.

Mezcla de culturas distintas, que da origen a una nueva.

Un homenaje gastrosensorial a los mejores ingredientes locales, elevándolos al nivel de la más alta gastronomía internacional. Esta experiencia culinaria nos conecta con los productores de nuestro país, y con las riquezas de su tierra y sus aguas. Se trata de un acercamiento vanguardista a lo auténticamente ecuatoriano... sus comidas, sus bebidas, su hospitalidad.

¡Buen provecho!

Mestizo Cuisine

From Latin coquina, from coquere 'to cook'.

A mixture of distinct cultures that gives rise to a new one.

A gastro-sensorial tribute to the best local ingredients raised to top levels of international cuisine, offering an experience that connects us with the producers and artisans of our country and the richness of our land and our waters. This is a truly trendsetting approach to authentic Ecuadorian gastronomy: our food, our drinks, our hospitality.

¡Buen provecho!



Menú Degustación

Tasting Menu

El Principio / The Beginning

Aperitivo del día

Amuse Bouche of the Day

El Origen / The Origin

Ceviche de pescado en marinación al estilo manabi, aguacate, maní

Fish ceviche in a "Manabi" style marinade, avocado, peanut

Mapu Reserva B.P.D.R., Sauvignon blanc

El Amazonas / The Amazon

Paiche, salsa de coco ahumado, tinta de calamar

Paiche, smoked coconut sauce, crispy squid ink tuile

Mapu Reserva B.P.D.R., Chardonay

Los Andes / The Andes

Costilla de cerdo, tortilla de papa, agrío tradicional, texturas ecuatorianas

Prime pork rib, potato patty, traditional onion and tomato relish, Ecuadorian textures

Mapu Reserva B.P.D.R., Cabernet Sauvignon

La Crianza 4000 m / The Ranch 4000 m

Cordero, puré de mote sucio, espuma de romero, naranjas al cedrón

Rack of lamb, hominy corn purée with hints of pork, rosemary foam

lemon verbena-scented oranges

Baron Philippe de Rothschild, Carmenere

La Esencia / The Essence

Pato, banana con fondo picante, textura crocante, hojas del huerto saborizadas

Duck breast, spicy banana sauce, crispy texture, flavored garden green leaves

Mapu Reserva B.P.D.R., Cabernet Sauvignon

El Chocolate / The Chocolate

Chocolate con centro líquido, helado de mandarina y hierba luisa

Chocolate with a liquid center, tangerine and lemongrass ice cream

Santa Carolina, Sparkling Demi Sec

Precio por menú

\$ 67,50

Price per tasting menu

Maridaje de vinos para el menú (6 copas)

\$ 39,00

Wines to complement the tasting menu (6 glasses)

Los precios incluyen impuestos y servicio

Prices include taxes and service



Piqueos, Entradas y Ceviches Tapas, Appetizers and Ceviches

Empanadas Ecuatorianas / Ecuadorian Turnover <i>Seis empanadas: Plátano verde rellenas de camarones Morocho con carne de cerdo mechada de Viento con queso fresco Six turnovers: Green plantain filled with shrimp Corn dough with pulled pork “Wind” pastries filled with cheese</i>	\$ 11,50
Bonitísimas <i>Tortillas de maíz blanco y morado con queso fresco, aguacate, trucha curada White and purple corn flour patties filled with farmer’s cheese, avocado, cured trout</i>	\$ 11,50
Locro Quiteño / Locro Quiteño with Paico <i>Sopa de papa servido con: queso, aguacate, chicharrón, chulpi Traditional potato soup with its side dishes: cheese, avocado pork cracklings, chulpi (fried baby corn nuts)</i>	\$ 10,00
Ensalada / Salad <i>Col morada glaseada, arvejas en aceite de limón confitado, rábanos encurtidos, esfera de queso con espuma de tomate ahumado Braised red cabbage, spring peas with lemon confit, pickled radish, marinated cheese filled with smoked tomato foam</i>	\$ 11,50
Pulpo / Octopus <i>Quinoa negra y roja, cebada perlada, emulsión de pimienta amarillo, textura crocante Black and red quinoa, pearl barley, yellow pepper aioli, crispy texture</i>	\$ 13,00
Ceviche de Pescado / Catch of the Day Ceviche <i>Marinación al estilo manaba, aguacate, maní Manabi-style marinade, avocado, peanut</i>	\$ 12,00
Ceviche de Camarón / Shrimp Ceviche Quiteño Style <i>Camarón ecuatoriano, cebolla, naranja, tomate con toque picante, cilantro al limón Ecuadorian shrimp, red onion, orange, spicy tomato, coriander with lime</i>	\$ 13,50

*Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service*



Principales Entrées

La Pesca / White Fish <i>Pescado de temporada, bacalao o paiche, encocado blanco, crocante de calamar, puré de yuca</i> <i>Seasonal fish, cod or paiche, white coconut sauce, squid ink tuile, cassava purée</i>	\$ 29,00
Langosta o Langostino de Galápagos / Galapagos Langoustine or Lobster <i>Cola en cocción al vacío, espuma de ajillo, puré de papa chaucha al grill con cebollas caramelizadas, mini plantas nativas</i> <i>Slow-cooked lobster tail prepared sous-vide, ajillo garlic foam, mashed chaucha potatoes with caramelized onions, micro greens</i>	\$ 33,50
Hornado de Costilla / Oven-Baked Pork <i>Carne de cerdo cocida a fuego lento, agrio de cebolla, tortilla de papa chola, papel crocante, aguacate, adobo típico de "Sangolquí"</i> <i>Slowly cooked, Sangolquí-style pork prime rib, sweet and sour onion relish, chola potato patties, savory tuile, avocado</i>	\$ 22,00
Pato / Duck <i>Magret, salsa de banana, ají amazónico ahumado, papel crocante, hojas verdes del huerto, vinagreta de cedrón, esponjoso de camote</i> <i>Duck breast, banana sauce, smoked amazonian chili pepper, tuile of the day, carden green-leaves, lemon verbena vinaigrette, sweet potato terrine</i>	\$ 29,00
Pollo / Chicken <i>Adobo de especias, salsa de pepa de sambo, pan de masa madre, jalea de tomate ahumado, zucchini encurtido</i> <i>Chicken with adobo, sambo seed sauce, sourdough bread, smoked tomato jam, pickled zucchini</i>	\$ 21,00
Guiso de Cordero / Guayaquil-Style Lamb Stew <i>Cordero macerado en cerveza artesanal cocido a baja temperatura, croqueta de maduro, aguacate, tomate encurtido, arroz colorado</i> <i>Lamb macerated in artisanal beer and cooked at low-temperature, sweet plantain fritters, avocado, pickled tomato salad, annatto rice</i>	\$ 23,00

Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service



Principales Entrées

Cordero / Rack of Lamb **\$ 29,00**
*Rack de cordero, espuma de romero, puré de “mote sucio”,
naranjas en hierba luisa, tomate deshidratado*
Rack of lamb, hominy corn purée, rosemary foam, sun-dried tomatoes

Lomo fino / Beef Tenderloin **\$ 27,00**
Gel de tuna, puré de arvejas y albahaca, zucchini al vapor, cebolla caramelizada
*Tuna gelatine, green pea and basil purée, prickly pear gel, steamed zucchini,
caramelized onions*

Lomo Ancho / Top Loin **\$ 31,50**
Bife de 300 g, papa chaucha frita, espinaca en crema de ajo, chimichurri
*300 g of beef, fried chaucha potatoes, spinach cooked in garlic cream,
chimichurri herb sauce*

Humita de Chocho / Lupini Bean Humita **\$ 19,00**
*Souffle de chocho, vegetales confitados en aceite de oliva, polvo de nuez,
alioli de ajo rostizado, brotes de mini plantas*
*Lupini bean souffle, confit vegetables in olive oil, walnut powder
roast garlic alioli, micro greens*

Portobelos al Grill / Grilled Portobello Mushrooms **\$ 19,00**
Puré de cebollín, vegetales al vapor, mashua, papa leona rostizada
Steamed vegetables, chive puree, mashua, roasted leona potatoes

*Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service*



Cafetería Cafeteria

Spaghetti

\$ 13,00

Salsas: Pomodoro | Hongos | Pesto

Sauces: Pomodoro | Funghi | Pesto

Sánduche Grillado de Jamón y Quesos /

\$ 11,00

Grilled Ham and Cheese Sandwich

Queso holandés y mozzarella, jamón de pierna, pan molde

Dutch and mozzarella cheese, ham, white bread

Sánduche Club - Gangotena / Gangotena Club Sandwich

\$ 17,00

Pechuga de pollo adobada, queso, tocino, lechuga, tomate,

mayonesa, pan molde

Marinated chicken breast, cheese, bacon, lettuce, tomato,

mayonnaise, white bread

Hamburger

\$ 13,00

Lechuga, tomate, queso, tocino

Lettuce, tomato, cheese, bacon

Los sánduches están acompañados por: papas fritas y ensalada de col

All sandwiches come with their sides: Coleslaw and French fries

Los precios incluyen impuestos y servicio

Prices include taxes and service