



## 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

<b>Empanadas Ecuatorianas / Ecuadorian Turnover</b> <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>	<b>\$ 11,50</b>
<b>Bonitísimas</b> <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>	<b>\$ 11,50</b>
<b>Locro Quiteño / Locro Quiteño with Paico</b> <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>	<b>\$ 10,00</b>
<b>Ensalada / Salad</b> <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>	<b>\$ 11,50</b>
<b>Pulpo / Octopus</b> <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>	<b>\$ 13,00</b>
<b>Ceviche de Pescado / Catch of the Day Ceviche</b> <i>Marinación al estilo manaba, aguacate, maní Manabi-style marinade, avocado, peanut</i>	<b>\$ 12,00</b>
<b>Ceviche de Camarón / Shrimp Ceviche Quiteño Style</b> <i>Camarón ecuatoriano, cebolla, naranja, tomate con toque picante, cilantro al limón Ecuadorian shrimp, red onion, orange, spicy tomato, coriander with lime</i>	<b>\$ 13,50</b>

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



## Principales Entrées

<b>La Pesca / White Fish</b> <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>	<b>\$ 29,00</b>
<b>Langosta o Langostino de Galápagos / Galapagos Langoustine or Lobster</b> <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>	<b>\$ 33,50</b>
<b>Hornado de Costilla / Oven-Baked Pork</b> <i>Carne de cerdo cocida a fuego lento, agrío 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>	<b>\$ 22,00</b>
<b>Pato / Duck</b> <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>	<b>\$ 29,00</b>
<b>Pollo / Chicken</b> <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>	<b>\$ 21,00</b>
<b>Guiso de Cordero / Guayaquil-Style Lamb Stew</b> <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>	<b>\$ 23,00</b>

*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, zucchinis 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

<b>Spaghetti</b>	<b>\$ 13,00</b>
<i>Salsas: Pomodoro   Hongos   Pesto</i>	
<i>Sauces: Pomodoro   Funghi   Pesto</i>	
<b>Sánduche Grillado de Jamón y Quesos / Grilled Ham and Cheese Sandwich</b>	<b>\$ 11,00</b>
<i>Queso holandés y mozzarella, jamón de pierna, pan molde</i>	
<i>Dutch and mozzarella cheese, ham, white bread</i>	
<b>Sánduche Club - Gangotena / Gangotena Club Sandwich</b>	<b>\$ 17,00</b>
<i>Pechuga de pollo adobada, queso, tocino, lechuga, tomate,</i>	
<i>mayonesa, pan molde</i>	
<i>Marinated chicken breast, cheese, bacon, lettuce, tomato,</i>	
<i>mayonnaise, white bread</i>	
<b>Hamburger</b>	<b>\$ 13,00</b>
<i>Lechuga, tomate, queso, tocino</i>	
<i>Lettuce, tomato, cheese, bacon</i>	

*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*