



Lo de sal Savoury Treats

Empanadas Ecuatorianas / Ecuadorian turnovers <i>Seis empanadas: de plátano verde rellenas de camarones, de morocho con carne de cerdo mechada, de viento con queso fresco</i> <i>Six turnovers: green plantain filled with shrimp, corn dough with pulled pork, "wind" pastries filled with cheese</i>	\$ 11,50
Spaghetti <i>Salsas: Pomodoro Hongos Pesto</i> <i>Sauces: Pomodoro Funghi Pesto</i>	\$ 13,00
Sánduche Grillado de Jamón y Quesos / Grilled Ham and Cheese Sandwich <i>Queso holandés y mozzarella, jamón de pierna, pan molde</i> <i>Dutch and mozzarella cheese, ham, white bread</i>	\$ 11,00
Sánduche caprese (vegetariano) / Capresse sandwich (vegetarian) <i>Queso mozzarella, tomate confitado, hojas de albahaca, aceite de oliva, pan artesanal</i> <i>Mozzarella cheese, sun dried tomato, basil, olive oil, homemade sourdough</i>	\$ 13,75
Sánduche Club - Gangotena / Gangotena Club Sandwich <i>Pechuga de pollo adobada, queso, tocino, lechuga, tomate, mayonesa, pan molde</i> <i>Marinated chicken breast, cheese, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, white bread</i>	\$ 17,00
Hamburguesa / Hamburger <i>Lechuga, tomate, queso, tocino</i> <i>Lettuce, tomato, cheese, bacon</i>	\$ 13,00

Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service



Lo de dulce Sweet Temptations

Espuma de Cocada Blanca / Sweet & White Coconut Foam \$ 10,00

*Espuma de coco, gel de mango, coco deshidratado al limón, salsa de mandarina de Pampa
Coconut foam, mango gelee, lime-scented dried coconut, Pampa tangerine sauce*

Sabores Mestizos / Mestizo Delight \$ 10,00

*Bizcocho de café y banana, praliné de sachá inchi, espumilla de limón con guayusa
y hojas de toronjil, mousse de banana con cobertura aterciopelada
Coffee and banana biscuit, sachá inchi praline, lemon merengue with guayusa
and lemon balm leaves, banana mousse with a velvety covering*

Cúpula de Chocolate Blanco / White Chocolate Dome \$ 10,00

*Bavaroise de chocolate blanco y lavanda, centro líquido de taxo, salsa de piña y papaya
infusionadas en hierba luisa
White chocolate and lavender bavarois, liquid banana passion fruit filling,
lemongrass-infused, pineapple-papaya sauce*

Chocolate Ecuatoriano al 72 % / Ecuadorian Chocolate (72%) \$ 10,00

*Torta de chocolate con naranjas confitadas y ganache de chocolate al 72 %,
salsa de lima- limón, cacao pulverizado y polen
Chocolate cake with candied orange and chocolate (72%) ganache,
lemon-lime syrup, cacao powder and pollen*

Crème Brûlée \$ 10,00

*Crème brûlée de cedrón, rocas de azúcar, frutos macerados en ron
Lemon verbena crème brûlée, rock candy, rum-marinated fruits*

Helados / Ice-cream \$ 10,00

*Dos sabores de helado de nuestra selección del día
Two ice-cream flavours (daily selection)*

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



Para la sed Thirst Quenchers

Café Selecto 100% Arábica / Coffee (Selecto Arabica 100%) **\$ 4,00**
Americano | Espresso | Cappuccino | Mocaccino | Macchiatto | Latte
American | Espresso | Cappuccino | Mocaccino | Macchiatto | Latte

Chocolate Casa Gangotena / Casa Gangotena Cocoa **\$ 4,00**
Nuestra receta de aromático chocolate y especias seleccionadas, servido con queso fresco
Our traditional recipe based on aromatic chocolate and select herbs, served with a side of farmer's cheese

Té Negro / Black Tea **\$ 4,50**
English Breakfast, Prince of Wales, Earl Grey, Darjeeling

Té Verde y Jasmin / Jasmine & Green Tea **\$ 4,50**

Infusiones de Hierbas Frescas / Fresh Herbal Infusions **\$ 3,50**

Mimosas **\$ 12,00**
De La Casa | Punch | Royal Gala
Of the house | Punch | Royal Gala

Vinos por Copa – Blanco / House White by the Glass **\$ 9,50**
Sauvignon Blanc | Chardonnay

Vinos por Copa – Tinto / House Red by the Glass **\$ 9,50**
Malbec | Carménère | Shiraz | Cabernet Sauvignon

Los precios incluyen impuestos y servicio
Prices include taxes and service