



Nuestro menú celebra la riqueza de los ingredientes autóctonos, cada plato es una historia que evoca la tradición y el saber hacer de quienes han cultivado esta tierra. A través de los sabores, rendimos homenaje a la sabiduría de aquellos que, con esfuerzo y dedicación, han mantenido viva la esencia de la cocina andina.

TRIBUTO AL CAMPESINO:

En cada bocado, reflejamos el arduo trabajo y la herencia cultural de los campesinos que, con manos curtidas y corazones apasionados, han preservado la riqueza de nuestra gastronomía. Este menú es un reconocimiento a su labor y un agradecimiento por los frutos que nos brindan.

ENTRADAS

Choclo asado, papas sucias y emulsión de hierbas frescas	3.90
Empanadas de viento (2 unid) con morocho	4.00
Pristiños con reducción de panela y ají rocoto	2.70

TRADICIONALES

Caldo de gallina criolla	5.00
Locro de papas y queso	5.00
Locro tradicional de berros	5.00
Yaguarlocro	5.50
Choclo, habas, mellokos y queso andino	3.70

PRINCIPALES

OSSOBUCO DE BUEY BRASEADO

Corte cocido a fuego lento durante 12 horas, tan tierno que solo necesitarás una cuchara. Se acompaña de tubérculos andinos, puré de zanahoria blanca y zanahorias baby rostizadas.

13.00

MELOSO ANDINO

Arroz con zapallo en dos texturas suave y crocante una fusión armoniosa de pollo, borrego y carne de res, este plato celebra la calidez y la fuerza de los sabores andinos.

11.50

PARRILLADA DE BORREGO ASADO

Presentado en hierro fundido, 350 gramos de borrego asado al carbón, chimichurri andino, chorizo parrillero y país, variedad de papas andinas, choclo asado con mayonesa, queso de hoja y ensalada del huerto.

14.25

BORREGO ASADO AL CARBON

350 gramos de borrego asado al carbón, chimichurri andino, romero fresco que realza cada bocado, variedad de tubérculos andinos y ensalada del huerto.

10.00

FRITADA TRADICIONAL

9.50

Prueba la fritada, un emblemático plato ecuatoriano de carne de cerdo, acompañado de choclo y plátanos maduros. ¡Una deliciosa tradición que debes disfrutar!

COLITA DE CUADRILL ASADO

11.50

De la mano de un ganadero local, te recomienda este exquisito corte de 250 gramos de carne jugosa, mantequilla saborizada, chimichurri andino, tubérculos y ensalada del huerto.

TRUCHA AL CARBON Y TUBERCULOS

9.80

ANDINOS

Criada de las vertientes y puras aguas del Guagua Pichincha. Asada al carbón para resaltar su frescura, acompañada de papas andinas salteadas y una ensalada del huerto.

ALITAS BBQ ASADAS (opción para niño/as)

8.50

Estas alitas están jugosas, tiernas y marinadas en una salsa BBQ suave, acompañadas de papas rústicas y especias, ideal para el paladar infantil.





POSTRES QUE DESAFIAN LOS SENTIDOS

RATÓN AHOGADO

(Tomate de árbol orgánico de la zona impregnado en especias dulces, gel de almíbar, helado de aguacate y chocolate artesanal al 60%).

5.50

PLANICIE

(Tortilla de maduro asado al carbón, queso de hoja hilachado, carbón activado y helado de higo e higos rostizados).

5.25

COCTELERIA

Muy pronto... déjate sorprender por nuestra selección de cocteles

