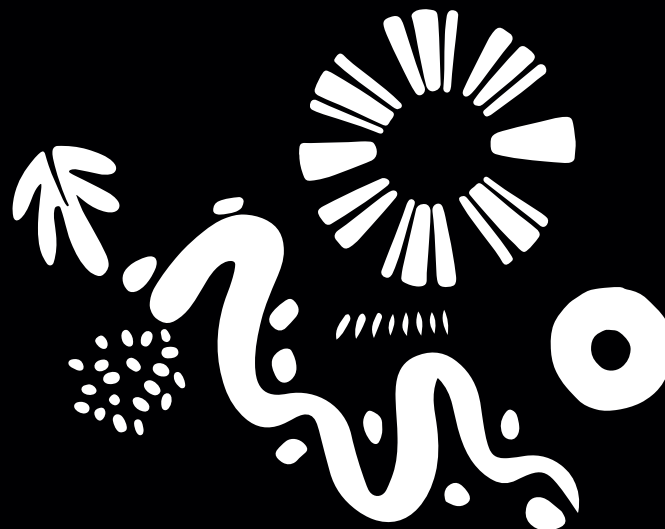


s.p.p.ó.s

MENÚ
LUNCH



ESPECIALES DE LUNCH

No disponibles en Combos

CORTES EN LEÑA

La carne. Papa chaucha crocante, crema agria de la casa, chorizo manaba y cebollín, acompañados de salsa bearnesa

Elija su corte

- Lomo fino de res Nacional 200g **\$30**
- Lomo fino de res uruguayo 200g **\$35**
- Bife de chorizo Nacional 180g **\$30**

DUMPLINGS DE CUY \$20

Dumplings rellenos de cuy mechado al vapor con especias, reducción de hongos de pino y cilantro. Perfil agridulce. 7 unidades.

* Sujeto a disponibilidad *

WAHOO SALSERO \$19

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

LUNCH SOMOS

Escoge una de dos modalidades:

- A la Carta
- Combos (porciones reducidas):
 - **MENÚ COMPLETO \$29***
 - Entrada + Plato Fuerte + Postre
 - **MENÚ "AL APURO" \$23***
 - Entrada + Plato Fuerte
 - Plato Fuerte + Postre
 - ***AGREGA UNA COPA DE VINO DEL DÍA \$5**

PARA EMPEZAR

EMPANADAS (X2) \$8

- Empanada de verde rellena de vegetales
- Empanada de maqueño rellena de pollo

ENSALADA DE BURRATA \$12

Base de pesto de hojas verdes, salsa de tomates rostizados, burrata fresca, balsámico de mortiño y greens

GAZPICHE DE SANDÍA CON CAMARONES \$12

Inspiración de ceviche y gazpacho con jugo de sandía ahumado, cáscara de sandía pickle y camarones pochados

GRATIN DE VERDE \$22

Sopa hecha a base de camarón vegetales, maní y verde, gratinada con queso manaba y queso de hoja

PARA CONTINUAR

TOSTADA DE PULPO \$17

Tostada de maíz nixtamalizado, alioli de pimientos morrones rostizados, pico de gallo con aguacate y cilantro

CARMELLE FIDEO \$16

Pasta rellena de ricota con cebollas, servida con salsa inspirada en tartiflette con panceta crocante y queso manaba

COLIFLOR ANDINA \$18

Steak de coliflor asada en leña con cúrcuma amazónica, cremoso de lentejas y miso, chutney de tamarindo

PARA FINALIZAR

TIRAMISÚ ANDINO \$12

Bizcocho de vainilla, almíbar de café, crema montada de mantequilla, crumble de cacao y café

PAVLOVA DE FRUTOS TROPICALES \$8

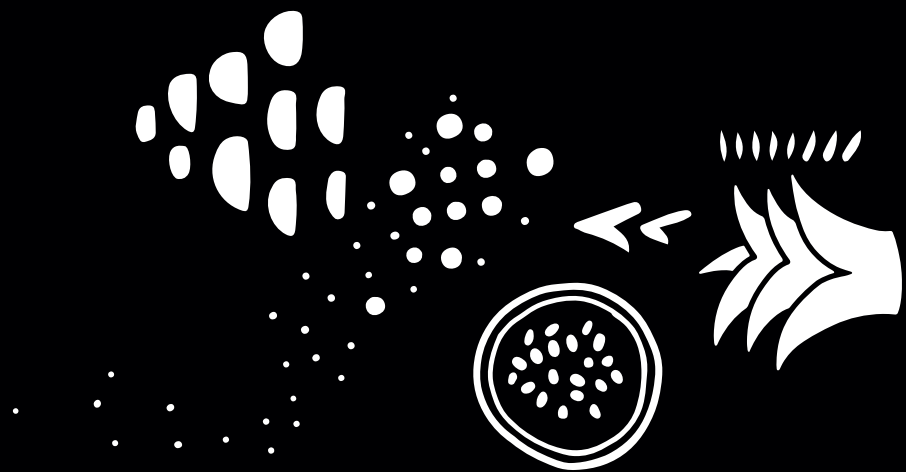
Sopa fría de coco, maracuyá y mango. Acompañada de merengue suizo y helado de frutas tropicales

CHIRIMISHKY \$5

Sorbetes y helados de la casa (2 bolitas)

s.p.ł o.s

MENÚ
CENA



COMIENZA, PLANIFICANDO EL FINAL

Porque siempre nos gusta hacer las cosas a nuestra manera. Queremos que planifiques tu cena, dejando lugar para lo más importante: EL POSTRE :)

LA COQUETA 12

Biscocho genovés de limón remojado en 3 leches, macadamias, crema de vainilla y helado de rosas. Servido con frutillas frescas.

CHOCOPOP DE ALTURA, EL FAVORITO DE TODOS! 10

Inspiración francesa. Representamos al volcán Cotopaxi con un coulant de chocolate al 75%, servido con helado de canguil. **Tiempo aproximado de preparación: 20min**

CHOCOBANANA 12

Cre moso de chocolate al 65%, acompañado de praliné de maní, brownie, banana caramelizada. Servido con helado de banana y ron

DEGUSTACIÓN DE POSTRES 14

Degusta una versión mini de nuestros postres más vendidos: Coqueta, Chocopop, Chirimiski

*Chirimiski: Pregunta por nuestros helados de temporada / 3 bolas \$8

*ADD ON

Degustación de Chocolate SOMOS + \$15

CALENTANDO MOTORES

EMPANADAS 4 c/u

Seco de Pollo

Chivo Loco 

La Costeñita 

AjÍ de carne 

Choclito con queso 

MUCHÍN DE YUCA 6

Masa de yuca rallada con queso de hoja, topping de zanahoria, mango verde, ajÍ manaba y chutney de tamarindo.

BALA DE MAQUEÑO 6

Bala de maqueño rellena de queso y salpíeta. Acompañada de ajÍ manaba.

BALA DE LLAPINGACHO 6

Rellena de cerdito horneado, encurtido, salsa de aguacate, pickles y cuerito crocante


PAN DE YUCA 10

Masa de yuca con queso manaba y azul. Servido con chutney de guayaba. (5 unidades)

CORVICHE 6

Masa de plátano verde con mantequilla de maní, relleno de paiche ahumado. Servido con aioli verde, coleslaw de col verde, morada y cangrejo de Manglar

 Sin Gluten  Vegetariano  Picante

 Vegano  Plato frío

Todos los productos utilizados apoyan a proveedores locales. Precios incluyen 10% Servicio y 12% IVA

PARA COMPARTIR

WAHOO SALSERO 19

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

PUERTO DE TARQUI 19

Crudo de pesca blanca con una cremosa salsa de almendras, jengibre y coco. Pepinos, arándanos e hinojo

ESTO NO ES UN TATAKI 21

Carpaccio grueso de lomo fino, salsa de pimientos rostizados con neapía, crocante de cebolla china, papa chaucha, queso maduro, pan de masa madre en leña

CARPACCIO DE PULPO 21

Pulpo laminado con vinagreta vietnamita, hierbabuena, crocante de tapioca, aioli de piquillos y menta. Acompañado con chips de yuca.

DUMPLINGS DE CUY 20

Dumplings rellenos de cuy mechado al vapor con especias, reducción de hongos de pino y cilantro. Perfil agrídulce. 7 unidades. * Sujeto a disponibilidad *

CERDO EN SU PONCHITO 19

Picadillo de cerdo y panceta, jengibre, albahaca, sésamo y especias. Encurtido de vegetales. Acompañado de hojas del huerto y salsa de maní

PROFUNDICEMOS

EL CERDO Y SU CUERO 24

Lomo ahumado de cerdo "Char-siu", majado de papa rústico, mellocos, col morada encurtida y cuero de cerdo. Salsa de especias dulces

TORTELLINI MANABA 21

Pasta rellena de maqueño asado y queso manaba, salsa de seco de pollo, tomates cherry, aguacate

UMIÑA 24

Steak de Pez espada en leña, salsa de tomates asados, yuca crocante, pesto manaba

COLIFLOR ANDINA 18

Steak de coliflor asada en leña con cúrcuma amazónica, cremoso de lentejas y miso, chutney de tamarindo

CORTES EN LEÑA

La carne. Papa chaucha crocante, crema agria de la casa, chorizo manaba y cebollín, acompañados de salsa bearnesa

Elija su corte

Lomo fino de res Nacional 200g **30**

Lomo fino de res uruguayo 200g **35**

Bife de chorizo Nacional 180g **30**

LANGOSTINOS ENCOCAOS 30

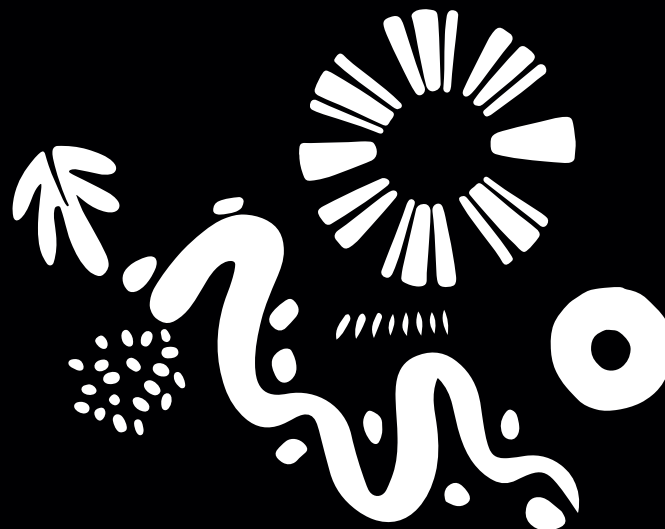
Curry amarillo a base de coco y jengibre, langostinos asados en leña, pasta de tinta de calamar, maní tostado y togarashi manaba.

CHIVO DE MUEY 23

Guiso de inspiración ecuatoriana: Ragú de chivo cocinado con tamarindo, servido con pappardelle, provolone de cabra, bacon chips y pan frito

s.p.p.ó.s

MENÚ
LUNCH



La carta más querida...

s.o.p.l.o.s

LA COSA SE PUSO INTERESANTE



PAPA RONCÓN, El coctel amarimbao

Ron (Romero y Sons), leche de coco, maqueño asado e ishpingo



SHAKAIM, Protector de la Selva

Gin infusionado con guayusa, vermouth seco, nuestra chicha amazónica y mucílago de cacao



EL RUISEÑOR DE AMÉRICA, 5 centavitos de felicidad

Single Malt whisky (Murco), licor de cítricos, zumo de taxo y espuma de azaháres



MÁS SABE EL DIABLO POR HUMA QUE POR DIABLO

Ron (Romero y Sons), nuestra chicha andina, especias dulces

PA REFRESCARNOS A GUSTO...



FRESCASO TE PEGAS UN FRESCASO

Gin infusionado con ataco, hierbaluisa y pieles de piña



KARISHINA, la amante del vino

Mixtura de vinos, shrub de mandarina y syrup de rosas



GALLITO DE LA CATEDRAL

Miske Silver (Casa Agave), shrub de frutilla y rocoto, toronja



MISKE AHUMADO, la herencia

Miske Silver (Casa Agave), jengibre, licor de naranja, humo de palo santo

DEME ALGO FUERTE...



MONTUBIO

Gin, vermouth, campari de maní y sal prieta



AMORFINO, un verso líquido

Licor de Cacao, whisky Single Malt (Murco), cacao crunch Somos



LAS PENAS CON CACAO SON MENOS

Single Malt whisky (Murco), licor de cacao, bitter de chocolate, mucílago y nibs de cacao

\$12

\$15

FERMENTOS & CERVEZAS

NUESTRA KOMBUCHA

A base de botánicos ecuatorianos

\$5

EL KÉFIR DE LA CASA

A base de frutas tropicales y andinas

CHICHA LA TRADICIÓN DE NUESTROS ANCESTROS

Ritual Arroz, manzanilla, hierbaluisa, cedrón, arrayán, cola de caballo, guayaba, claudia y guaytambo

Amazónica Fermento de yuca, maracuyá, chonta y guayusa

Andina Pieles de piña y mixtura de maíces

CERVEZAS

SOMOS

Cascarilla de cacao

BANDIDOS BREWING

IPA, Cream Ale, Stout

TRES MONJES

Tripel, Ambar

SIN ALCOHOL ESTÁ DE MODA

LIMONADA \$4

Chulla Quiteño

Babaco, almíbar de fresas, infusión de mote y especias, agua de rosas

Cucurucho

Frutos rojos, almíbar de piña

Manuelita Saenz

Maracuyá, uvilla, albahaca dulce

SODAS BY SOMOS \$4

Shrub de fruta + agua con gas

**pregunta nuestras opciones **

MOCKTAILS \$8

SELVÁTICO Kombucha de jengibre, limón y ruda

HORCHATA SPRITZ Horchata, jamaica, kefir de romero y limón

PIÑA PARA LA NIÑA Piña Asada, leche de coco, especias, jengibre, cúrcuma e ishpingo

