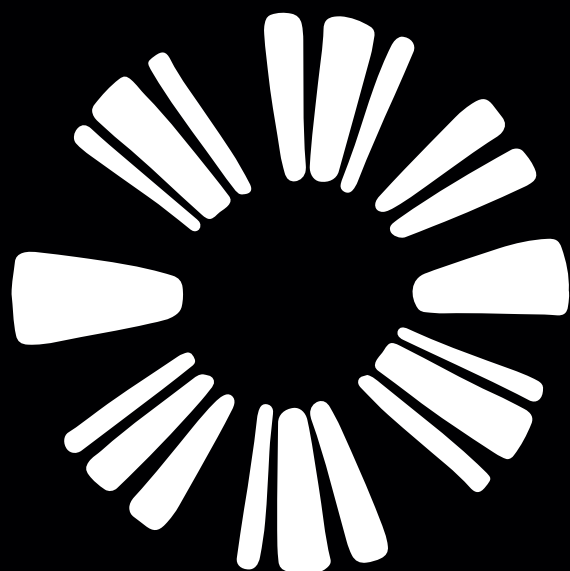


**DINNER**



## COMIENZA PLANIFICANDO EL FINAL, ¡EL POSTRE!

### LA COQUETA \$13

Bizcocho genovés de limón remojado en 3 leches, macadamias, helado de rosas y frutillas.

### CHOCOPOP DE ALTURA, EL FAVORITO DE TODOS! \$11

Inspiración francesa. Representamos al volcán Cotopaxi con un coulant de chocolate al 70%, servido con helado de canguil. **Tiempo de preparación: 20min**

### PAVLOVA DE FRUTAS TROPICALES \$11

Suspiro crocante, acompañado de sopa fría tropical, crema de vainilla amazónica y frutas de temporada

### PRISTIÑOS CON MIEL DE CACAO \$11

Pristiños crocantes, servidos con helado de ishpingo y cubiertos con miel de cacao

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$15

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

### \*ADD ON

Llévate a casa una barra de chocolate SOMOS x Hacienda Victoria + \$6

\*Chirimiski: **Pregunta por nuestra variedad diaria de helados y sorbetes de temporada hechos en casa \$8** (3 bolitas)

## CALENTANDO MOTORES

### EMPANADAS 4 c/u

Seco de Pollo

Chivo Loco ☒

La Costeñita ☒

AjÍ de carne ☒

Choclito con queso 🌿

### MUCHÍN DE YUCA \$7

Bala de yuca rellena con queso de hoja, chutney de tamarindo, topping de zanahoria, mango verde y ajÍ manaba

### BALA DE LLAPINGACHO \$7

Rellena de cerdito horneado, encurtido, sofrito, mousse de aguacate, pickles y cuerito crocante

### PAN DE YUCA \$10

Pancitos de yuca con quesos maduros. Servido con chutney de guayaba. (5 unidades)

### CORVICHES \$7

Masa de verde con manÍ rellena de encocado de paiche perfumado con chillangua y leche de coco. Escoge tu topping:

### Cangrejo +3

Ensaladilla de criolla de cangrejo guariche y cilantro

### Camarón +3

Encocado de camarón y salprieda

### Pulpo +3

Esaladilla de pulpo y hierbabuena

☒ Sin Gluten    🌿 Vegetariano    🌶️ Picante

🌿 Vegano    ❄️ Plato frío

\*Pregunta por nuestro menú vegetariano

Todos los productos utilizados apoyan a proveedores locales. Precios incluyen 10% Servicio y 15% IVA

## LOS FAVORITOS DE SOMOS

### WAHOO SALSERO \$20

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

### LOCRO SOMOS \$14

Sopa andina milenaria hecha a base de papas andinas (chola, chaucha, cecilia), servida con aguacate, queso manaba y chulpi tostado

### CHIVO DE MUEY \$25

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

### DUMPLINGS DE CUY \$22

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

### TORTELLINI MANABA \$21

Pasta rellena de maqueño asado y queso manaba, salsa de seco de pollo, tomates cherry, aguacate \*Pregunta por la opción vegetariana \*

### EL CERDO Y SU CUERO \$24

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

### LANGOSTINOS MARIMBEROS \$31

Curry amarillo encocado con langostinos asados en leña, pasta de tinta de calamar, manÍ tostado, encurtidos y togarashi manaba.

## PARA COMPARTIR

### PUERTO DE TARQUI \$20

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

### ESTO NO ES UN TATAKI \$22

Crudo de lomo fino sellado, salsa de pimientos rostizados con neapía, cebolla china, papa chaucha crocante

### CARPACCIO DE PULPO \$22

Pulpo laminado acompañado con mango verde, vinagreta vietnamita, hierbabuena, tapioca crocante y chips de yuca

### CERDO EN SU PONCHITO \$21

Picadillo de cerdo ahumado, jengibre, albahaca, sésamo y especias. Acompañado de hojas del huerto y salsa de manÍ agrídulce para armar tu taquito

## DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

### CORTES DE RES

Acompañados de papa chaucha crocante, crema agria, chorizo manaba y tomate asado

#### Elija su corte

Lomo fino de res Nacional 200g **\$33**

Lomo fino de res Uruguayo 200g **\$38**

Bife de chorizo Uruguayo 200g **\$38**

### PESCA

Servida con yuca crocante, salsa a elección y vegetales asados

#### Elige tu salsa:

Salsa criolla - Encocado - Limón y sal ahumada.

#### Escoge tu pesca:

Paiche Amazónico 160g **\$25**

Pez Espada 180g **\$25**

Especial de Temporada 180g **\$31**

\*sujeto a disponibilidad\*

## START WITH THE END IN MIND, DESSERT!

### LA COQUETA \$13

Inspired in a Tres Leches, lemon sponge cake soaked in sweet milk. Served with rose ice cream, macadamia nuts and strawberries.

### CHOCOPOP DE ALTURA, EVERYONE'S FAVORITE! \$11

Chocolate lava cake with 70% Somos dark chocolate. Served with popcorn ice-cream. Our Best Seller! (Prep Time: 20min)

### TROPICAL FRUITS PAVLOVA \$11

Crispy meringue on a cold tropical soup, Amazonian vanilla cream and seasonal fruits

### PRISTIÑOS WITH CACAO HONEY \$11

Crispy pristiños, served with ishpingo ice cream and covered with cacao syrup

### DESSERT TASTING \$15

Taste a mini version of our best-seller desserts: Coqueta, Chocopop, Pristiño, Chirimiski

#### \*ADD ON

Take home a Somos x Hacienda Victoria chocolate bar + \$6

\*Chirimiski: Ask us for our daily ice cream & sorbet specials! All Home-made and delicious! \$8 (3 scoops)

## WARMING UP

### EMPANADAS \$4 each unit

Chicken & sweet plantain

Goat & purple corn

Shrimp & green plantain

Beef & cassava

Corn and cheese

### MUCHÍN DE YUCA \$7

Cassava dough, filled with cayambe's string cheese, served with tamarind chutney and green mango coleslaw

### BALA DE LLAPINGACHO \$7

Potato dough filled with pulled pork, sweet vinaigrette, avocado sauce, pickles with crispy pork crackling

### PAN DE YUCA \$10

Warm cassava bread topped with aged cheeses, served with guava chutney (5 portions)

### CORVICHE \$7

Green plantain dough with peanut butter and filled with Paiche fish Encocado scented with wild coriander and coconut milk. Choose your topping:

#### Crab +3

Guariche crab salad, served with fresh cilantro

#### Shrimp +3

Shrimp Encocado with Salprietra

#### Octopus +3

Octopus salad with peppermint

⊗ Gluten Free   🌿 Vegetarian   🌶️ Spicy

🌱 Vegan   ❄️ Cold Dish

Every product we use supports local producers. Prices include service and taxes

## SOMOS FAVOURITES

### WAHOO SALSERO \$20

Sweet and spicy passion fruit sauce, green mango, black sesame, cilantro oil

### SOMOS LOCRO SOUP \$14

Ancient Andean soup made with Andean potatoes (chola, chaucha, cecilia), served with avocado, manaba cheese and crunchy chulpi corn

### CHIVO DE MUEY \$25

Ecuadorian-inspired stew. Goat ragu cooked with tamarind, pappardelle pasta, goat cheese, yogurt and bacon chips

### DUMPLINGS DE CUY \$22

Guinea Pig dumplings, Pine mushrooms broth, chili oil and cilantro. 7 units

\*Subject to availability\*

### TORTELLINI MANABA \$21

Pasta filled with grilled maqueño, traditional seco de pollo sauce, served with crispy manaba cheese and avocado

\*ask for our vegetarian option\*

### EL CERDO Y SU CUERO \$24

Pork Char Siu with rustic potato puree. Served with mellocos, pickled red cabbage. Apple cider demi glaze

### LANGOSTINOS MARIMBEROS \$31

Malaysian-inspired curry dish. Grilled King prawns served with yellow curry encocado, ginger and turmeric. Squid ink pasta, coconut milk, lemon sauce and roasted peanuts

## TO SHARE

### PUERTO DE TARQUI \$20

Ecuadorian-inspired coastal crudo with Spanish influence. Mahi- Mahi (raw fish) on a creamy almond sauce, coconut, pickles and blueberries

### THIS IS NOT A TATAKI \$22

Seared tenderloin steak crudo, roasted bell pepper sauce with neapia, crispy Chinese onion and chaucha potatoes, with a side of wood-fired sourdough bread

### CARPACCIO DE PULPO \$22

Vietnamese inspired octopus carpaccio with sweet and sour sauce, mint and crispy tapioca with a side of cassava chips

### CERDO EN SU PONCHITO \$21

Pork sautéed with basil, ginger, sesame seeds and spices, pickles and a sweet peanut sauce. Served with garden leaves, so you can make your own wrap!

## FROM OUR WOODFIRE OVEN

### BEEF CUTS

Served with crispy chaucha potatoes, sour cream, manaba chorizo and roasted tomatos.

#### Choose your cut

Local Tenderloin 200g **\$33**

Uruguayan Tenderloin 200g **\$38**

Uruguayan Bife de Chorizo 200g **\$38**

### CATCH OF THE DAY

Roasted crispy cassava, sauce of your choice and grilled vegetables

#### Choose your sauce:

Roasted tomato sauce - Encocado sauce - Lemon and smoked salt.

#### Choose your catch:

Paiche Fish 160g **\$25**

Swordfish 180g **\$25**

Season Special 180g **\$31**

\*subject to availability