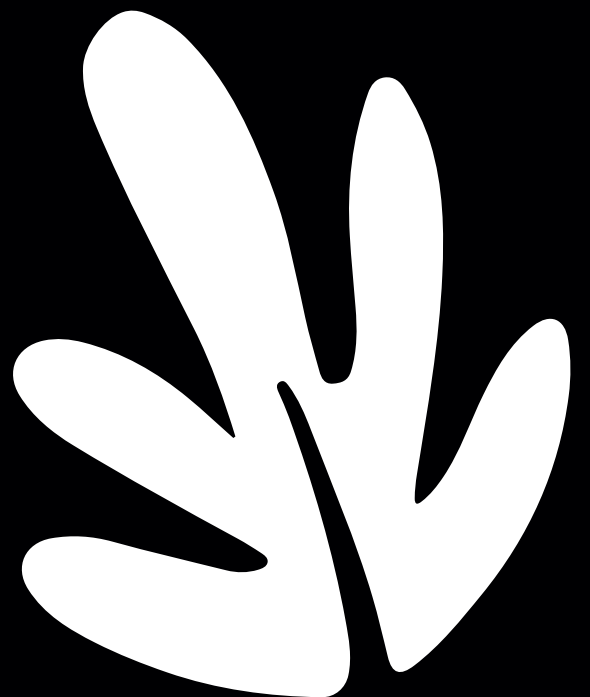


**LUNCH**



## ESPECIALES DE LUNCH

No disponible en combos

### FANESCA SOMOS \$14

Inspiración de fanesca tradicional, hecha a base de leche de coco, zapallo y servida con leguminosas andinas

### ESTO NO ES UN TATAKI \$22

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

### WAHOO SALSERO \$20

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

### BALA DE LLAPINGACHO DE QUESO \$7

Inspiración de molo, croqueta de papa rellena de queso, servida con encurtido y queso

## DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

### 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\*

### 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

## LUNCH - COMBOS

### Escoge una de dos modalidades:

- + A la Carta
- + Combos (porciones reducidas)

### MENU COMPLETO \$30

· Entrada + Plato Fuerte + Postre

### MENÚ AL APURO \$24

· Entrada + Plato Fuerte  
· Plato Fuerte + Postre






### AGREGA UNA COPA DE VINO AL DÍA +\$5

Combos sólo aplican de Lunes a Viernes

\*No disponible en feriado\*

## PARA EMPEZAR

### EMPANADAS \$4 c/u (2 unidades en combo)

Seco de Pollo   
Chivo Loco   
La Costeñita   
Ají de carne   
Choclitito con queso 

### ENSALADA DE PULPO CON MUHAMMARA \$17

Pulpo cocido y sellado en horno de leña, papa chaucha asada, salsa a base de tomates, pimientos y nueces (plato frío)

### CEVICHE MANABA \$17

Base de maní y coco, pepino persa, maní tostado y ají. Acompañado de chulpi crocante.

### 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 salpíeta

#### Pulpo +\$3

Esaladilla de pulpo y hierbabuena

## PARA CONTINUAR

### TACO DE FRITADA \$16

Bondiola de cerdo confitada, puré de maqueño, encurtido criollo, cilantro

### ÑOQUI MANABA \$22

Ñoquis de plátano verde y maní, servidos con salsa de pesto manaba y pesca del día

### BERENJENA ASADA \$20

Berenjena japonesa rostizada en horno de leña, ratatouille ahumado y tahini de palmito

## PARA FINALIZAR

### HIGOS CON QUESO \$12

Inspiración de higos con queso, crema fresca con queso semi maduro, bizcocho de limón, almíbar de hoja de higo y café

### PRISTIÑOS \$11

Inspiración de pristiños crocantes aromatizados con cardamomo, helado de especias, miel de cacao

### ARROZ CON LECHE Y FRUTOS ROJOS \$9

Arroz con leche cremoso, servido con canguil cubierto de caramelo y helado de mora

### CHIRIMISKI \$6

Sorbetes y helados de la casa (2 bolitas)

 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

## LUNCH SPECIALS

Not available for combos

### FANESCA SOMOS \$14

Tradicional local easter soup, based on grains and pumkin, served with cheese empanadas and pickles.

### ESTO NO ES UN TATAKI \$22

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

### WAHOO SALSERO \$20

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

### BALA DE LLAPINGACHO DE QUESO \$7

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

## FROM OUR WOODFIRE OVEN

### WOODFIRE FISH

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

### 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

## LUNCH - COMBOS

### Choose one from two options:

- + A la Carte
- + Combos (reduced portions)

### FULL MENU \$30

· Entrée + Main course + Dessert

### MENÚ AL APURO \$24

- Entrée + Main course
- Main course + Dessert





### ADD A GLASS OF WINE +\$5

Combos only apply from Monday to Friday

\*Not available in holidays

## TO START

### EMPANADAS \$4 c/u (combo 2 units)

Seco de Pollo  
 Chicken & sweet plantain   
 Goat & purple corn   
 Shrimp & green plantain   
 Beef & cassava  
 Corn and cheese 

### ENSALADA DE PULPO CON MUHAMMARA \$17

Roastet tomatos and wallnuts sauce, octopus, kale and crunchy andean potatoes

### CEVICHE MANABA \$17

Coconut and peanut vinagrete, withe catch, cucumber and cilantro oil

### 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 Salprietá

#### Octopus +\$3

Octopus salad with peppermint

## TO CONTINUE

### TACO DE FRITADA \$16

Inspiration pork confit, served on a nixtamalized corn tortillas and topped with criollo pickles and sweet plantain pure.

### ÑOQUI MANABA \$22

Daily catch served with green plantain ñoquis, with a peanut based sauce and fresh greens mix

### BERENJENA ASADA \$20

Roasted Eggplant, smoked ratatouille, heart of palm tahini, crunchy crumbs

## TO END

### HIGOS CON QUESO \$12

Tiramisu inspiration, creme fresh cream, confited figs and amazonian vanilla icre cream

### PRISTIÑOS \$11

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

### ARROZ CON LECHE Y FRUTOS ROJOS \$9

Rice pudding, local cinnamon, and tropical fruits, served with choice ice cream

### CHIRIMISKI \$6

Sorbets y house ice-cream (2 scoops)

 Gluten Free  Vegetarian  Spicy  
 Vegan  Cold Dish

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