

La carta más querida...

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.

CANELAZO CLÁSICO

Base de naranjilla, especias dulces, cítricos y puntas.

PA´REFRESCARNOS

FRESCASO TE PEGAS UN FRESCASO

Gin infusionado con ataco, hierbaluisa y pieles de piña.

KARISHINA, la amante del vino

Vino tinto, shrub de mandarina y syrup de rosas.

TIKIS MIKIS

Ron Romero y Sons 9 años, whisky scotch, all spice, falernum, zumo de cítricos, especias.

AMANTES DE SUMPA

Caña manabita infusionada con nibs de cacao, limón mandarina, albahaca limón y bitter.

MISKE AHUMADO, la herencia

Miske Silver (Casa Agave), ginger beer, licor de naranja, humo de palo santo.

\$13

DAME ALGO FUERTE...

MONTUBIO, nuestra versión de un Negroni

Gin, vermouth, campari de maní y sal prieta.

AMORFINO, un verso líquido

Licor de Cacao, whisky Single Malt (Murco), cáscara de naranja.

LAS PENAS CON CACAO SON MENOS

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

SACHA RUNA

Martini Somos en base de gin ecuatoriano Cruz Loma, licor de sauco y molle, vermouth extra dry y kombucha de cacao.

\$16

FERMENTOS Y CERVEZAS

NUESTRA KOMBUCHA

A base de botánicos ecuatorianos.

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 maíz.

CERVEZAS

Bandidos Brewing: IPA, Cream Ale, Stout.

Tres monjes: Tripel, Ambar.

Cerveza SOMOS: A base de Cascarilla de Cacao.

\$6

SIN ALCOHOL ESTÁ DE MODA

LIMONADAS \$5

Chulla Quiteño: Babaco, almibar de fresas, infusion de mote y especias, agua de rosas.

Cucurucho: Frutos rojos, almibar de piña.

Manuelita Saenz: Maracuyá, uvilla, albahaca dulce.

SODAS BY SOMOS \$5

Shrub de frutas + agua con gas

****Pregunta por nuestras opciones ****

MOCKTAILS \$8

Selvatico: 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.

PARA TI

EMPANADAS

Casera - *Seco de pollo* \$4 🍷

Riobambeña - *Seco de chivo y ají* \$4 🍷

Costeña - *Encocado de camarón* \$4 🍷🌱

Norteña - *Ají de carne* \$4 🍷

Serrana - *Choclo con queso* \$4 🌱

Vegana - *Encocado de vegetales* \$4 🌱🌿

LA BALA \$8 🍷🍷

Croqueta de papa, bondiola de cerdo, pickles de ají, agrio criollo, cilantro.

EL LLAPI \$6.50 🌱🍷

Croqueta de papa rellena de queso de hoja, salsa de tomates rostizados, encurtido.

LA MAQUI \$6.50 🌱🌿

Croqueta de maqueño, rellena de queso, salsa de sal prieta y topping de queso manaba.

EL MUCHACHO \$7 🌱🌿🍷

Croqueta de yuca rellena de queso de hoja, chutney de tamarindo, ensaladilla manaba. **Pregunta por nuestra opción vegana.

PAN DE YUCA \$10 🌱🌿🍷

Hecho a base de queso manaba y queso maduro, miel, chutney de guayaba.

CORVICHES \$7 🍷🌿

Croqueta de verde y maní, guiso de paiche, vegetales.

Elige tu topping +\$3

Manglar - Ensaladilla de cangrejo guariche y cilantro.

Covacha - Encocado de camarón.

Arrecife - Pulpo marinado con alioli de neapia.

PANES HECHOS A MANO

Brioche - \$4

Pan de masa madre - \$3.50

Pan de altura \$4

PARA COMPARTIR

EL JARDÍN \$17 🌱🍷

Pulpo grillado en leña, muhammara de tomates rostizados con nuez, con kale fresca y papa chaucha crocantes.

LOCRO HOGAREÑO \$14 🌱🌿🍷

Locro de papas andinas, aguacate, queso de hoja, chulpi crocante.

CEVICHE MANICERO \$17 🍷🌿🌱

Pesca blanca, salsa de coco y maní, aguacate, pepino, ají encurtido y aceite de cilantro.

DUMPLINGS DE CUY \$22 🌱🍷

Dumplings rellenos de cuy mechado, caldo de hongos de pino, chilli oil y hierbitas.

Sujeto a disponibilidad.

ENSALADA EQUINOCCIO \$12 🌱🍷🌿🍷

Hojas verdes, vinagreta de cúrcuma amazónica y miel de abeja, tomate cherry, queso manaba, uvillas y quinoa.

WAHOO SALSERO \$20 🌱🌿🍷🌱

Crudo de pesca blanca, vinagreta de maracuyá, mango verde, ajonjolí negro, babaco, encurtido de ají y eneldo.

EL SALSERO VEGGIE \$18 🌱🌿🍷🌱

Hongos rostizados, vinagreta de maracuyá, mango verde, ajonjolí negro, babaco, encurtido de ají y eneldo.

🍷 Sin Gluten

🍷 Sin Nueces

🍷 Sin Lactosa

🌱 Vegano

🌱 Vegetariano

🌱 Plato frío

🌱 Picante

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

DEL HORNO DE LEÑA

PESCA 🐟

Acompañada de yuca crocante, salsa a elección y kale grillada.

Elige tu corte

Pez Espada 200g **\$25**

Especial de Temporada 200g **\$31**

Elige tu salsa

Criolla de tomate

Encocado: Leche de coco y maní, refrito.

Límon y sal ahumada 🌿🌶️

RES 🐄

Llapingacho, remolacha pickle, cream fresh, semillas de mostaza, pesto mañana y cilantro.

Elige tu corte

Lomo fino de res nacional 250g **\$33**

Lomo fino de res uruguayo 250g **\$39**

Bife de chorizo uruguayo 300g **\$38**

VEGETALES 🌿

COLIFOR ANDINA \$18 🌿🌶️🌱

Acompañada de hummus de lentejas, chutney de tamarindo, brotes, quinua crocante.

HONGO OSTRA \$ 18 🌿🌶️🌱

Acompañado de verde ahumado, hojas verdes, salsa de pimientos rostizados.

BERENJENA ASADA \$18 🌿🌶️🌱🌶️

Acompañada de salsa de tomates rostizados, ratatouille.

soplos

S
E
R
T
E
E
U
E

ALMUERZO

DE NUESTRA COCINA

EL MERCADITO \$16 🌶️

Tortilla de maíz nixtamalizado, puré de maqueño, mote sucio, bondiola de cerdo confitada, encurtido, cilantro.

LOS ÑAÑOS \$22

Pesca del día, ñoquis de verde pintón, salsa de coco y maní, chorizo manaba, pesto de cilantro.

CHIVO DE MUEY \$25 🌶️

Ragú de cordero marinado con tamarindo, ají, pappardelle de tomate, queso de cabra, bacon chips, cebollín.

LOS TORTELINIS DE MAQUEÑO \$22 🌿🌶️

Tortellinis de maqueño dulce, pasta rellena de pure de maqueño rostizado y queso manaba. Servido con salsa de seco de vegetales.

- Hongos Ostras + \$3.50

- Pollo + \$3.50

- Camarón + \$3.50

MENÚ AL APURO

Porciones reducidas

Combos solo de Lunes a Viernes

13:00 a 16:00

No disponible en feriado

ENTRADA

DUO DE EMPANADAS

Choclo, pollo, queso, chivo, camarón, carne.

EL EXTRANJERO EN ENSALADA 🌶️

Base de pimientos rostizados marinada con aceite de oliva y limón falafel de lentejas y garbanzos y cole braseada con especias dulces.

EL LOCRITO 🌶️

Locro de papas andinas, aguacate, queso de hoja, chulpi crocante.

\$24 Entrada + Plato Fuerte

(+\$8 Incluye postre y limonada tradicional)

(+\$10 Incluye postre y copa de vino del día)

PLATO FUERTE

EL MERCADITO DE POLLO 🌶️🌱

Pechuga de pollo asada, salsa de seco de pollo, encurtido de tomates y lechugas.

CEVICHE MANICERO 🌶️🌱🌿

Pesca blanca, salsa de coco y maní, aguacate, pepino ají encurtido y aceite de cilantro.

COLIFOR ANDINA 🌿🌶️🌱

Acompañado de hummus de lentejas, chutney de tamarindo brotes, quinua crocante.

POSTRE

LA ABUELITA

Pristiños, miel de panela, helado de vainilla amazónica.

EL HIELERO 🌿

Degustación de helados y sorbetes de temporada hechos en casa.

PIÑA PARA LA NIÑA

Compota de piña asada con especias dulces, helado de palo santo y crema montada de vainilla, servida con crumble de coco.

🌿 Sin Gluten 🌱 Sin Nueces 🌶️ Sin Lactosa

🌿 Vegano

🌱 Vegetariano

❄️ Frío

🌶️ Picante

Todos los productos utilizados apoyan a proveedores locales.

Precios incluyen 10% de servicio y 15% de IVA

The most delicious part!

THINGS GOT INTERESTING

PAPA RONCÓN, El coctel amarimbao

Rum (Romero y Sons), coconut milk, roasted sweet plantain and ishpingo.

SHAKAIM, Protector de la Selva

Gin infused with guayusa, dry vermouth, our house chicha and cacao mucilage.

EL RUISEÑOR DE AMÉRICA, 5 centavitos de felicidad

Single Malt whisky (Murco), citrics liquor, taxo juice, orange blossom foam.

MÁS SABE EL DIABLO POR HUMA QUE POR DIABLO

Rum (Romero y Sons), our house Andean chicha, sweet spices.

CLASSIC CANELAZO

Base of naranjilla, sweet spices, citrus and Ecuadorian puntas.

\$13

LET'S GET REFRESHED!

FRESCASO TE PEGAS UN FRESCASO

Gin infused with ataco, lemongrass, orange peels.

KARISHINA, la amante del vino

Red wine, tangerine shrub, roses syrup.

TIKIS MIKIS

Ron romero y sons 9 years, whisky scotch, all spice, falernum, citrus juice, sweet spices.

AMANTES DE SUMPA

Caña manabita infused with cocoa nibs, mandarin lemon, lemon basil and vanilla bitters.

MISKE AHUMADO, la herencia

Miske Silver (Casa Agave), ginger beer, orange liquor, palo santo smoke.

GIVE ME SOMETHING STRONG, PLEASE

MONTUBIO, our version of a Negroni

Gin, vermouth, peanut campari, sal prieta.

AMORFINO, un verso líquido

Cacao liquor, whisky Single Malt (Murco), orange peel.

LAS PENAS CON CACAO SON MENOS

Single Malt whisky (Murco), cacao liquor, chocolate bitter, mucilage and cacao nibs.

SACHA RUNA

Martini Somos based on Cruz Loma Ecuadorian gin, elderberry and molle liqueur, extra dry vermouth and cocoa kombucha.

\$16

FERMENTS & KOMBUCHAS

OUR KOMBUCHA

Traditional Ecuadorian botanicals.

EL KÉFIR DE LA CASA

Made with tropical and andean fruits.

CHICHA LA TRADICIÓN DE NUESTROS ANCESTROS

Ritual: Rice, chamomille, lemongrass, lemon verbena, arrayán, cola de caballo, guava, claudiaand guaytambo.

Amazónica: Cassava, passion fruit, chonta fruta anda guayusa.

Andina: Pineapple peels and corn.

BEER

Bandidos Brewing: IPA, Cream Ale, Stout.

Tres monjes: Tripel, Ambar.

Beer SOMOS: Based on Cacao Husks.

\$6

NO ALCOHOL IS ALSO COOL

HOUSE LEMONADES \$5

Chulla Quiteño: Babaco, strawberry syrup, mote (type of Andean corn) infusion, spices, roses water.

Cucurucho: Berries, pineapple syrup.

Manuelita Saenz: Passion fruit, goldenberry, sweet basil.

SODAS BY SOMOS \$5

Fruit shrub + sparkling water

****Ask for our different options ****

MOCKTAILS \$8

Selvatico: Ginger kombucha, lemon, ruda.

Horchata Spritz: Horchata, jamaica, rosemary kefir lemon.

Piña para la niña: Roasted pineapple, coconut milk, spices, ginger, turmeric and ishpingo.

FOR YOU

EMPANADAS

Casera - Chicken stew & sweet plantain \$4 🍷

Riobambeña - Goat, Purple corn & Chili \$4 🍷

Costeña - Shrimp coconut stew & green plantain \$4 🍷 🌱

Norteña - Beef with sweet spices stew & cassava \$4 🍷

Serrana - Corn & cheese \$4 🌱

Vegana - Coconut vegetables stew \$4 🌱 🍷

LA BALA \$8 🍷 🍷

Potato dough filled with pulled pork, encurtido, avocado sauce, chili pickles, crispy pork crackeling.

EL LLAPI \$6.50 🌱 🍷

Potato dough filled with cheese, roasted tomatoes sauce, criollo pickles.

LA MAQUI \$6.50 🌱 🍷

Sweet plantain dough filled with manaba cheese. Served with salprieda sauce.

EL MUCHACHO \$7 🌱 🍷 🍷

Cassava dough, filled with cayambe's string cheese, Served with tamarind chutney sauce and green mango coleslaw. Ask about our vegan option.

PAN DE YUCA \$10 🌱 🍷 🍷

Warm cassava bread topped with aged cheese, served with guava chutney. (5 pieces)

CORVICHES \$7 🍷 🍷

Green plantain dough with peanuts filled with smoked amazonian fish.

Choose the topping +\$3

Manglar - Guariche crab salad served with fresh cilantro.

Covacha - Shrimp Encocado with Salprieda.

Arrecife - Octopus salad with pepermint.

HANDMADE BREAD

Brioche - \$4

Sourdough bread - \$3.50

Pita bread - \$4

TO SHARE

EL JARDÍN \$17 🌱 🍷

Octopus cooked and seared in our wood fire oven, roasted chaucha potato, tomato-based sauce, peppers and walnuts (cold preparation).

LOCRO HOGAREÑO \$14 🍷 🌱 🍷

Locro de papa soup, made from two varieties of potato. Served with manaba cheese and leaf cheese.

CEVICHE MANICERO \$17 🍷 🍷 🌱

White fish, peanut and coconut sauce, diced cucumbers, toasted peanuts, chilli. Served with chulpi corn.

DUMPLINGS DE CUY \$22 🌱 🍷

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

Subject to availability.

EQUINOCCIO SALAD \$12 🌱 🍷 🍷 🍷

Greens mix, caramelized pumpkin, chayote pickle and turmeric and honey vinaigrette and quinoa.

WAHOO SALSERO \$20 🌱 🍷 🌱

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

EL SALSERO VEGGIE \$18 🌱 🍷 🌱

Roasted Mushroom and spicy passion fruit sauce, green mango, black sesame, cilantro oil.

🍷 Gluten Free

🍷 Nut-Free

🍷 Lactose Free

🌱 Vegan

🌱 Vegetarian

🌱 Cold Dish

🌱 Spicy

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

FROM OUR WOODFIRE OVEN

FISH

Crispy cassava, sauce of your choice and grilled vegetables.

Choose your catch


Swordfish 200g **\$25**

Catch of the day 200g **\$31**

Choose your sauce

Roasted tomato sauce

Encocado: Coconut and peanut milk, refried.

Lemon and smoked salt  

BUTCHER'S CUT

Llapingacho, beet pickle, fresh cream, mustard seeds, morning pesto and coriander.

Choose your cut

Local Tenderloin 250g **\$33**

Uruguayan Tenderloin 250g **\$39**

Uruguayan Bife de Chorizo 300g **\$38**

VEGETABLES

COLIFOR ANDINA \$18

Cauliflower steak with amazonian turmeric, lentil- miso puree, tamarind chutney.

HONGO OSTRA \$ 18

Oyster mushroom cooked in our woodfire oven, served on a green plantain puree and roasted pepper sauce.

BERENJENA ASADA \$18

Japanese eggplant on a smoky tomato sauce, macambo tahini and crispy sourdough crumbs.

s.o.p.l.o.s

MAIN COURSE LUNCH

FROM OUR KITCHEN

EL MERCADITO \$16

Corn tortilla, ripe banana puree, confit pork, mote sucio, bondiola, pickle, cilantro.

LOS ÑAÑOS \$22

Catch of the day, green plantain gnocchi, coconut and peanut sauce, manaba chorizo, cilantro pesto.

CHIVO DE MUEY \$25

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

LOS TORTELINIS DE MAQUEÑO \$22

Sweet maqueño tortellini, pasta stuffed with roasted maqueño puree and manaba cheese. Served with dry vegetable sauce.

- Oyster Mushrooms + \$3.50

- Chicken + \$3.50

- Shrimp + \$3.50

MENÚ AL APURO

Reduced portions

Combos only from on Monday to Friday
13:00 to 16:00

not available on holidays

APPETIZER

DUO DE EMPANADAS

Corn, chicken, cheese, goat, shrimp, meat.

EL EXTRANJERO EN ENSALADA

Roasted pepper base marinade with olive oil and lemon lentil and chickpea falafel and braised cabbage with sweet spices.

EL LOCRITO

Locro de papa soup, made from two varieties of potato. Served with manaba cheese and leaf cheese.

\$24 Appetizer + Main Course

(+\$8 Include dessert and traditional lemonade)

(+\$10 Include dessert and glass of wine of the day)

MAIN COURSE

EL MERCADITO DE POLLO

Roasted chicken breast, dry sauce chicken, pickled tomatoes and lettuces.

CEVICHE MANICERO

White fish, peanut and coconut sauce, diced cucumbers, toasted peanuts, chilli. Served with chulpi corn.

COLIFOR ANDINA

Grilled Amazonian turmeric cauliflower steak, lentil-miso puree, tamarind chutney.

DESSERT

LA ABUELITA

Pristiños, panela honey, ice cream Amazonian vanilla.

EL HIELERO

House made ice-creams and sorbets. (2 scoops)

PIÑA PARA LA NIÑA

Roasted pineapple compote with spices sweets, palo santo ice cream and cream vanilla whipped, served with coconut crumble.

 Gluten Free  Nut-Free  Lactose Free

 Vegan  Vegetarian  Cold Dish  Spicy

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