

ENTRANTES Y PARA COMPARTIR

Todos los platos al centro

• OSTRAS • (Por unidad)

- Al natural con limón y pimienta. 3.9
- Al ceviche con leche de tigre y cebolla encurtida. 4.9
- Picante con ají a base de tomate de árbol y sal prieta. 4.9
- Tropical con mango y coco rayado. 4.9
- Con remolacha y crema balsámica. 4.5

• MUCHINES (CROQUETAS) • (Por unidad)

- De queso con jamón serrano y mayonesa de ajo. 2.8
Yuca preparada en una masa suave rellena de queso con forma de croqueta.
- De carrillera en su salsa al vino tinto. 2.8
Muchín con masa de yuca en forma de croqueta bañada en salsa de carrillera con vino tinto.

• FRIOS •

- Tartar de salmón y fruta de temporada con polvo de plátano crujiente. 14.3
- Burrata con verduras salteadas y sal prieta. 12.9
Sal prieta: Tradicional condimento ecuatoriano hecho con cacahuete tostado, sal y especias.
- Ensalada de pepino con queso ecuatoriano. 12
con salsa agria, aguacate (según temporada), cherry, crema balsámica y remolacha

• CROCANTES •

- Chicharrones de marisco con mayonesa de cilantro y yuca frita. 13
Fritura de (Langostino, Boquerones, calamar y chopitos).
- Langostinos apanados con pico de gallo y mayonesa. 10,9
Langostino rebozados en una capa crujiente de pan rallado y panko, fritos para un exterior dorado y crocante y un interior jugoso.

PLATOS PARA COMPARTIR

Todos los platos al centro

• MARISCOS •

- Salmon a la plancha en salsa de fruta de la pasión 15.9
Con verduras salteadas.
- Pulpo a la parrilla 19.9
Con una base de pure de chirivía, polvo de pistacho con tostado y crema balsámica de frambuesa.
- Colonche de langostino 14.9
Langostinos cocinados en salsa de cacahuete sobre patacón crocante de plátanos macho con cebolla encurtida y cilantro picado.
- Encocado de merluza 16.9
Merluza cocinada en una cremosa salsa de coco con puntos de remolacha y ralladura de coco.
- Ceviche de corvina con ají amarillo 17
Corvina marinada en lima, leche de tigre y pasta de ají amarillo con cebolla morada, cilantro, yuca frita y tostado
- Taco de langostino en pasión roja 15
Langostinos marinados en un adobo rojo tradicional, servidos sobre una tortilla de plátano macho.

• CARNES •

- Cochinita pibill (Taco) 12.9
Carne de cerdo deshinchada marinada en achiote, especias y naranja, cocinada lentamente con una textura tierna y jugosa. Servida con tortillas de plátano macho, que aportan un toque dulce y exótico.
- Costillas americanas BBQ o Honey mustard 15
Costillas de cerdo tiernas, marinadas en una mezcla de especias. Servidas con una salsa barbacoa o miel y mostaza
- Entrecot con yapingacho y chimichurri 19.9
Entrecot a la parrilla, servido con yapingacho, (una deliciosa tortilla de patata ecuatoriana rellena de queso) y Chimichurri.

• POSTRES •

- Pregunta por el postre fuera de carta
- Flan con caramelo de maracuyá. 5.6

STARTERS AND TO SHARE

All dishes served to the center.

• OYSTERS • (Per unit)

- Natural with lemon and pepper. 3.9
- Ceviche style with tiger's milk and pickled onion. 4.9
- Spicy with Tree Tomato and Sal Prieta 4.9
- Tropical with Mango and Shredded Coconut 4.9
- Beetroot and Balsamic Cream 4.5

• MUCHINES (CROQUETTES) • (Per unit)

- Cheese with Serrano ham and garlic mayonnaise. 2.8
Soft cassava dough filled with cheese, shaped into a croquette.
- Slow-cooked beef cheek in red wine sauce. 2.8
Muchín made with cassava dough in croquette form, topped with beef cheek sauce and red wine.

• COLDS •

- Salmon tartare with seasonal fruits and crunchy banana powder. 14.3
- Burrata with sautéed vegetables and "Sal Prieta." 12.9
Sal Prieta: A traditional Ecuadorian condiment made with roasted peanuts, salt, and spices.
- Cucumber salad with Ecuadorian cheese 12
Salsa agria, avocado (seasonal), cherry tomatoes, and balsamic cream with beetroot.

• CRUNCHIES •

- Seafood Chicharrones with cilantro mayonnaise and fried yuca. 13
(prawn, boqueron fish, squid and baby squid).
- Breaded prawns with pico de gallo and mayonnaise. 10.9
Shrimp coated in a crispy layer of breadcrumbs and panko, fried for a golden exterior and juicy interior.

DISHES TO SHARE

All dishes served to the center.

• SEAFOOD •

-Grilled Salmon with Passion Fruit Sauce 15.9
With sautéed vegetables.

-Grilled octopus. 19.9
Served on a base of parsnip purée, toasted pistachio powder, and raspberry balsamic cream.

-Langostino Colonche: 14.9
Shrimp cooked in peanut sauce with crispy plantains, adding tropical flavor.

-Hake in coconut sauce. 16.9
Hake cooked in creamy coconut sauce with beet dots and grated coconut.

-Sea bass ceviche with yellow ají: 17
Sea bass marinated in lime and tiger's milk with yellow ají paste, red onion, cilantro, fried cassava, and toasted corn.

-Red Passion Prawn Taco 15
Marinated prawns in a traditional red adobo, served on a green plantain tortilla.

• MEATS •

-Cochinita pibill 12.9
Pork marinated in annatto, spices, and orange, slowly cooked to tender perfection. Served with plantain tortillas that add a sweet and exotic touch.

-Americanas BBQ ribs or Honey mustard. 15
Tender, juicy pork ribs marinated in a spice blend. Served with barbecue or honey mustard sauce.

-Ribeye Steak with Yapingacho and Chimichurri 19.9
Grilled ribeye steak, served with yapingacho (an Ecuadorian potato patty with cheese) and a chimichurri

• DESSERTS •

Ask about the off-menu dessert options.

-Flan with passion fruit caramel. 5.6

VORSPEISEN UND ZUM TEILEN

Alle Gerichte in die Mitte.

• AUSTERN (Pro Stück) •

- Natur mit Zitrone und Pfeffer. 3.9
- Ceviche-Stil mit Tigermilch und Zwiebeln 4.9
- Scharf mit Baومتomate und Sal Prieta 4.9
- Tropisch mit Mango und Kokosraspeln 4.9
- Rote Beete und Balsamico-Creme 4.5

• MUCHINES (KROKETTEN) • (Pro Stück)

- Käse mit Serrano-Schinken und Knoblauchmayonnaise. 2.8
Weiche Masse aus Maniok gefüllt mit Käse in Krokettentorm.
- Geschmorte Wangen in Rotweinsauce 2.8
Muchín mit Maniokteig in Krokettentorm, übergossen mit geschmorter Rinderbackensauce und Rotwein.

• KALTES ESSEN •

- Lachstartar und saisonale Früchte mit knusprigem Bananenpulver. 14.3
- Burrata mit sautiertem Gemüse und "Sal prieta". 12.9
Sal Prieta: Traditionelles ecuadorianisches Gewürz aus gerösteten Erdnüssen, Salz und Gewürzen.
- Gurkensalat mit ecuadorianischem Käse. 12
Mit saure Soße, Avocado (je nach Saison), Kirsche und Balsamico-Creme mit roter Bete

• KNUSPRIGES •

- Meeresfrüchte-Chicharrones mit Koriandermayonnaise und frittiertemyuca. 13
(Garnelen, Sardellenfisch, Tintenfisch und baby-Tintenfisch).
- Paniertes Garnele mit Pico de Gallo und Mayonnaise. 10.9
Garnelen, umhüllt von knusprigem Paniermehl und Panko, außen goldbraun und innen saftig frittiert.

GERICHTE ZUM TEILEN

Alle Gerichte in die Mitte.

• MEERESFRÜCHTE •

- Gegrillter Lachs mit Passionsfruchtsauce 15.9
Mit sautiertem Gemüse.
- Gegrillter Oktopus 19.9
Mit Pastinakenpüree, geröstetem Pistazienpulver und Himbeer-Balsamico-Creme.
- Langostino-Colonche 14.9
Garnelen in Erdnusssauce mit knusprigen Kochbananen, die tropisches Aroma verleihen.
- Encocado in Kokosnussoße 16.9
Seehecht in cremiger Kokossauce mit Rote-Bete-Punkten und Kokosraspeln.
- Wolfsbarsch-Ceviche mit gelbem Ají 17
Wolfsbarsch mariniert in Limettensaft und Tigermilch mit gelber Ají-Paste, roter Zwiebel, Koriander, frittierter Maniok und geröstetem Mais.
- Taco mit Roten Langostinos 15
Marinierte Langostinos in einer traditionellen roten Adobo-Marinade, serviert auf einer grünen Kochbananen-Tortilla.

• FLEISCH •

- Cochinita Pibill 12.9
In Annatto, Gewürzen und Orange marinierte Schweinefleischstücke, langsam gegart bis zur zarten Konsistenz. Serviert mit Kochbananen-Tortillas, die eine süße und exotische Note verleihen.
- Amerikanische BBQ-Rippenchen oder Honig-Senf 15
Zarte, saftige Schweinerippchen, mariniert in einer Gewürzmischung. Serviert mit Barbecue-Sauce oder Honig-Senf.
- Ribeye-Steak mit Yapingacho und Chimichurri 19.9
Gegrilltes Ribeye-Steak, serviert mit Yapingacho (einem ecuadorianischen Kartoffelrösti mit Käse) und chimichurri.

• NACHSPEISEN •

- Fragen Sie nach den Desserts außerhalb der Karte. 5.6
- Flan mit Passionsfruchtkaramell.