



Entradas

Encebollado del Bosque

Atún rojo a la plancha, con caldo corto de sí mismo y especies del bosque, servido con textura de yuca.

Llapingachos

Mini tortillas de papa aromatizadas con cebolla ahumada en aceite rojo, con huevo de codorniz, aguacate cítrico y chorizo artesanal ecuatoriano.

Ensalada de Lomo Curado al Vacío

Lechugas Orgánicas, láminas de lomo con aceite reservado de laurel y sal rosada, emulsión de alcaparra y limón mandarina.

Platos Principales

Fetuccini al Ajo de Monte

Servidos en una reducción de ajo de monte y camarón a la sartén.

Seco de Pollo con Tomates Fritos

Acompañado con arroz amarillo, maduro frito y curtido de aguacate lima limón.

Rack de Cordero en Salsa Verde de Chillangua y Hierbas Hidratadas en Aceite de Oliva.

Servido con tubérculos Andinos.

Espárragos Fundidos

Sabor del campo, servido con queso fresco de Mashpi y sal volcánica aromatizada.

Ensalada de Tomate Deshidratado

Maíz tierno con aceite reservado de salak, mixtura de lechugas, col salvaje, y aderezo de tomates ahumados





Postres

Helado de Frutimora con Textura de Salak
Con tierra de tulipán

Textura de Cacao con Salak
Mousse de negrito con esponja de chocolate

Frutas de Temporada





Entradas

Cítrico de Chulpi y Atún

Chulpi & Atún hidratado en cítrico de lima limón, curtido con aroma de hierba luisa.

Pulpo con Hongo Oreja de Chancho

En costra de almendras y aceite de trufa blanca, miniaturas de manzana en reducción de vino frío.

Potencia Botánica de clorofila (Sopa)

Combinación caliente acelga, brócoli y perejil en cocción lenta

Platos Principales

Pescado en Salsa Cítrica

Servido con puré de arveja ahumada y tomates confitados

Chivo a la Olla

Guiso de chivo ecuatoriano, reducción de mixtura de tomates y especias nativas

El Lomo a la Cerveza Negra Artesanal

Con hongos hidratados cocidos al vacío y textura de tubérculo andino

Cous Cous con zapallo Ahumado (V)

Con tomates hidratados en aceite de ajo macho y chillangua

Guiso de Montaña (V)

Vegetales de la región en texturas, saborizado con especias del monte.





Postres

Mousse de Taxo

Fruta andina ecuatoriana con tierra de naranja y salsa silvestre

Tarta de Queso con Higos al Grill

Higos ahumados al caramelo de panela y leche frita

Frutas de Estación





Entradas

Entradas

Ensalada de Camarón & Calamar

Servido con gelificación de pimiento morrón al humo

Mashpi Locro

Alquimia de caldo de chillangua & papa chola, servida con aguacate y queso criollo de la región.

Cerdo con Frutillas Curadas

Servido sobre sopa fría corta en aroma de rosa y menta

Platos Principales

Atún Rojo con Espuma de Potencia de Coco

Con textura de tubérculo tropical

Langostinos al Ajillo con fondo de sí Mismo

Servido con melosidad de cebada perlada y clorofila de albahaca.

El Lomo y El Monte

Lomo fino servido en emulsión caliente de ajo de monte con textura de tubérculo Andino

Tortilla de Yuca de Campo (V)

Aroma de pimientos salteados, aguacate molido, ácido de orégano y queso de hoja fundido.

Spaghetti del Huerto (V)

Sutileza de tomates, aceitunas verdes, ajo macho asado y hierbas frescas al aceite de oliva.





Postres

5 Leches con Bizcocho de Montaña

Bizcocho de menta y alquimia de leche

Colada Morada

Tradicional bebida ecuatoriana de frutos rojos y hierbas aromáticas locales; servida con guaguas de pan

Frutas de Temporada





Entradas

Llama con Cítrico de Limón y Mostaza Picante

Servido con frejol liquido de temporada

La Yuca y los Mariscos

Crema de Yuca caliente y mariscos del pacifico.

Los Camarones en la Jungla

Mixtura de lechugas, camarones hidratados en mandarina, fruta exótica y aderezo de uvilla de montaña

Platos Principales

Lomo con Pimienta Roja de Monte

Con reducción de romero, servido con puré de tubérculo andino

Curry de Pato al Vacío

Servido con arroz infusionado con aromas de campo

Maito de Corvina

Cocción en hoja de plátano verde, frescura de tomate & cebollín con aceite reservado sangorache

Melosidad de Cebada Perlada y Hongos Nativos (V)

Hidratado con caldo corto de vegetales y queso parmesano

Trilogía de Zucchini (V)

Mezcla de vegetales, salsa pomodoro, queso blanco





Postres

Pie de Salak

Pie relleno de fruta de la serpiente y miel de si mismo

Espuma de Guineo

Servido con fruta caramelizada

Frutas de Temporada

