

P ostres

- Torta negra de jueves santo..... \$4,50
La más antigua receta de la cocina ecuatoriana. 25 ingredientes y 400 años. Servida con crema fresca y miel de rosas de páramo.
- Torta de chocolate y taxo..... \$5,00
Torta húmeda de chocolate cubierta de mermelada de taxo y crocante de chocolate con tostado ¡Una fiesta para los niños grandes!
- Durazno relleno al horno..... \$4,00
¡Todos los dulces de la infancia para recordar a la abuela! Durazno al horno relleno de queso, almendras, nueces, arándanos pasas y miel y salsa de caramelo y palo santo.
- Milhoja de dulce de leche cortada..... \$5,50
Pristiños fritos, dulce de leche cortada y helado de limón con albahaca ¡Recuerdos de casa de la Abuela!
- Selección de bombones de chocolate ecuatoriano..... \$20,00
Una combinación de 12 trufas y bombones de chocolate ecuatoriano Fino de Aroma con sabores ecuatorianos ¡Para compartir y pedir un expreso!

*Precios incluyen IVA y servicios



LA CASA DE
MÍ ABUELA

#ComidaEcuatorianaDeDedoParado

Para Compartir

- Todos los ceviches..... \$30,00
Un ceviche de pescado, uno de pulpo en rocoto y uno de camarón en leche de tigre de ají amarillo, con todas las cositas ricas de un ceviche. ¡Un recuerdo de los domingos de la casa de la abuela del Chef!

- Mollejititas del Camal..... \$12,00
En las calles del antiguo Camal se vendían todas las cosas para la comida y también hacían una mollejititas a la parrilla, con choclito y su ajicito que hay que recuperar. ¡Puro sabor nacional!

Entradas

- Dumplings de abuela con chifa..... \$7,00
Empanada de masa hervida, rellena de camarón, en salsa agridulce. ¡Para recordar a las abuelas de Quevedo!

- Pastel de choclo con chicharrón.....\$6,00
Como si fuera una humita pero en horno de leña y con chicharrón picado encima y su ensaladita criolla.

- Aguacate relleno de atún..... \$11,50
¿Puede haber algo mas de abuela? Tartar de atún de aleta amarilla cubierto con aguacate de guayllabamba tostado al horno. ¡Maravillas!

- Caramelos de hostia de gallina \$7,50
Una hostia de la forma mas inesperada. Rellena de gallina guisada con ají amarillo. Receta del siglo XVIII. ¡Crocante y sorprendente!

*Precios incluyen IVA y servicios

La Receta

TORTA NEGRA DE JUEVES SANTO

Ingredientes:

- rosas frescas
- geranios
- violetas
- rosa de páramo
- panela
- mantequilla
- queso oreado
- queso tierno
- hierba luisa
- ataco
- arrayán
- maiz negro
- agua bendita.
- huevos
- bizcochuelo
- maní
- canela en polvo
- clavo en polvo
- ishpingo en polvo
- pimienta dulce en polvo
- harina de arroz
- ruda
- hojas de naranja
- agua de ámbar
- cedrón

En el agua bendita poner a hervir las flores, el maiz negro y las hierbas, dejar hasta que el agua esté oscura. perfumar con el agua de ámbar y en esta agua cocinar el harina de arroz, a fuego muy bajo durante 15 minutos.

Agregar los dos tipos de queso desmenuzados, la mantequilla y el bizcochuelo molido.

Añadir el maní tostado y molido, canela, ishpingo, clavo y pimienta dulce.

Retirar del fuego y añadir uno a uno los huevos, poner el ajonjolí y hornear en temperatura media.

Platos **F**uertes

- Chanchito a la francesa.....\$18,00
Costilla de chanco al horno de leña, almejas blancas, papas doradas y vainitas con salsa de vino tinto.
¡Pura receta de casa grande!
- Arroz de hongos de Cayambe.....\$12,00
Arroz meloso de hongos secos con papas doradas, tomates secos y queso manaba bien maduro. ¡Almuercito rico sin carne!
- Arroz verde con langostinos a la parrilla\$19,00
Arrocito verde bien meloso, con choclito, arvejas verdes y dos langostinos gigantes a la parrilla con queso manaba.
¡Recuerdos del fogón de las abuelas de Manta!

Bandera

- La gente normal no come menús de degustación, para eso los ecuatorianos tenemos la bandera, lo mejor que tenemos pero en el mismo plato.
Esta tiene guatallarín con atun encostrado, ceviche de corvina y caramelos de hostia.....\$26,50

Entradas

- Ceviche de camarón..... \$14,00
¡Un recuerdo de domingo en casa de la abuela del chef! Ceviche de camarón en salsa de ají de maní, yuquitas fritas y crema de aguacate.

Sopas

- Sopa de falsa condessa guayaca..... \$12,00
Sopa deliciosa de zapallo al horno con bagre, almejas, calamares y camarón a la parrilla al estilo de la bouillabaise.
¡Una historia maravillosa para contar!
- Lorero de acelgas..... \$7,50
En Ecuador tenemos más de 6.000 sopas registradas, este locro tiene tres clases de papa en crema, acelgas, aguacate, queso, maíz tostado y picadisho ¡Así le gustaba a la abuela del chef!

Ensaladas

- Emborrado de brócoli..... \$5,50
Delicados buñuelos fritos de brócoli, salsa de ají amarillo, gremolata y ensaladita criolla de cebolla, tomate y ají rojo.
¡Perfecto para almorzar!
- Parrillada de piña y coliflor..... \$5,00
Rodajas de piña y coliflor a la parrilla con lentejas sazonadas en salsa de rocoto y una criolla de hierbabuena y tomates cherry. ¿Se puede hacer parrillada de coliflor? ¡Pues el chef si pudo!

*Precios incluyen IVA y servicios



LIBERTAD 1822

LA TRINIDAD, PICHINCHA, LA PROVINCIA DE LA LIBERTAD

DE UNA SELECCION DE *caña de azúcar*
DE ALTA CALIDAD, ORGANICAS Y CON
UNA MADURACION PERFECTA

SR. CARLOS ROLDAN
MAESTRO MACERADOR

HECHO EN ECUADOR

Platos Fuertes

- Guatallarín con atún.....\$17,00
¡Como en las huecas de abuela del suburbio guayaco! Salsa de maní con rocoto, longaniza manaba y tallarín chino. Y filete de atún encostrado con ajonjolí y mayonesa de soya negra.
- Cremoso de choclo con seco de carne..... \$20,00
Arroz a la crema de cúrcuma y choclo frito, acompañado de seco de carne suavcita al horno y gremolata de hierbas del campo. ¡Sabrosura!
- Estofado de borrego al horno..... \$24,00
Pierna de borrego sin hueso horneada con ajo, rocoto, cola, panela y romero, pasas y zanahorias con puré de papa, mantequilla y queso manaba. ¡Receta de esos franceses que se quedaron para siempre en Cuenca!
- Bollo de lengua ahumada..... \$19,00
Cocolón doradito, salsa de hogao, aguacate y lengua a la parrilla con bollo de maduro sazonado con coco. Todo en una hoja de plátano que terminamos al carbón. ¡Abuelita manaba!
- Pollo de abuela fina..... \$14,00
Pernil de pollo de campo deshuesado y asado a la parrilla, con una salsa de champiñones y papas en salsa dulce de ají amarillo.
¡Pura fiesta de abuela cuencana!
- Cuy reventado..... \$30,00
Medio cuy crocante y blandito con papas doradas y una ensalada criolla de habas verdes, cebolla, tomate, aguacate y queso.
¡Para recordar las fiestas de las abuelas de Imbabura!

*Precios incluyen IVA y servicios