

# Postres

- Torta negra de jueves santo..... \$4,00  
La más antigua receta de la cocina ecuatoriana. 25 ingredientes y 400 años. Servida con crema fresca y miel de rosas de páramo.
- Arroz sambito..... \$4,00  
Manuela Saenz sobrevivió sus últimos años vendiendo dulces en Paita, dicen que el arroz con leche, coco y pasas con panela, era no solo delicioso si no liberador.
- Budín de pan con queso..... \$4,00  
Con el pan de ayer, remojado en leche, canela, yemas de huevo y azúcar que se hornea despacio y luego se remoja con leche hervida con canela y anís, tomaba el café de la tarde el General Leonidas Plaza.  
¡Y si es bueno para un presidente, debe ser bueno para nosotros!
- Oritos flambeados..... \$4,00  
Oritos fritos en mantequilla y panela y servidos flambeados con puntas de canela e ishpingo junto con una bola de helado de nata y chocolate ¡Recuerdos de la hacienda!



\*Precios incluyen IVA y servicios

#ComidaEcuatorianaDeDedoParado

# Para Compartir

- Choclo de patrón Galito..... \$14,50  
Alguna vez el presidente Galo Plaza invitó a almorzar al Cardenal Spellman y no encontró manjar mejor que choclos de Zuleta con papas con cáscara. Nosotros freímos el choclo en costillas, papas chauchas salteadas y chicharrón de carne.

- Maduritos fritos con queso..... \$7,00  
Carlos Julio Arosemena sentía verdadera pasión por estos maduritos fritos con queso fundido, sal prieta y nosotros lo servimos con mapahuir de chifa, porque... ¿Por qué no?

## Entradas

- Ceviche de camarón..... \$14,50  
Camarones grandes hervidos y bañados en agrio de hornado. Con aguacate, tostado y chifles fresquitos  
¡Para celebrar como en la hacienda!

- Empanada de la Virgen.....\$4,00  
Empanada de trigo rellena de arroz con pollo y aceitunas moradas, mayonesa criolla y encurtidos . ¡Como la de la leyenda de la Virgen de la Empanada de Cristobal de Gangotena!

- Ají amarillo relleno de cangrejo..... \$12,00  
Ajíes encurtidos rellenos de seco de cangrejo con salsa de limón asado, su cebolla encurtida y gratinados con queso manaba.  
¡Una receta de abuela!

- Caramelos de hostia de gallina ..... \$6,50  
Una hostia de la forma mas inesperada. Rellena de gallina guisada con ají amarillo. Receta del siglo XVIII. ¡Crocante y sorprendente!

# 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.

## **P**latos **F**uertes

- Seco de chanco con menestra en leche.....\$15,00  
Panceta de chanco al horno de leña y estofado en salsa verde con arvejas y zanahorias y su salsa criolla encima. ¡Una receta de la casa de Mariano Suarez Vintimilla!
- Papichampiñón..... \$11,00  
Papitas fritas con champiñones salteados con tomates y salsa de ají quemado, picadillo de cebolla, pimientos y ajíes. ¡Almuercito rico sin carne!
- Escabeche de bonito.....\$13,50  
Filetes de atún de aleta amarilla, fritos y luego sudados en salsa de ajíes amarillos quemados, cebolla y tomate. Con aceitunas moradas, huevo duro y su arrozito con choclo.  
¡El plato favorito de Vicente Rocafuerte!

## **B**andera

- 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 seco de chanco, menestra de frejol de leche, ceviche de camarón y caramelos de hostia.....\$19,00

\*Precios incluyen IVA y servicios

## **E**ntradas

- Chicharrón de calamar..... \$7,00  
¡Una delicadeza! Yuquitas de algodón, calamar frito crocante, leche de tigre, aguacate y su salsita criolla; Un homenaje a esos platos de la cocina de las madres del Guayas!

## **S**opas

- Sancocho de pescado..... \$6,50  
Sopa deliciosa de pescado a la parrilla, con maduritos, maní y yuca frita. ¡Así se termina una buena fiesta después de ganar las elecciones!
- Locro Alfaro..... \$9,00  
En Ecuador tenemos más de 6.000 sopas registradas, este locro tiene tres clases de papa en crema, aguacate, queso, mote sucio, chicharrón de carne y una bonitísima. ¡Así le gustaba al Viejo Luchador!

## **E**nsaladas

- Ensalada Chechi..... \$4,00  
Lechuga romana crocante con emulsión de ají amarillo, crocantes de tortilla frita, cebolla rosada y mucho queso manaba rallado.  
¡La ensalada César pero con puro sabor nacional!
- Ají de mashuas fritas..... \$4,50  
Mashuas fritas salteadas con tomates, cebollas y queso en salsa de ají amarillo. ¡Para almorzar en el jardín de La Purísima!

\*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

## **P**latos **F**uertes

- Tallarín de mariscos.....\$14,00  
¡Como en las chifas sabrosas del suburbio guayaco! Tallarín en su punto con un guiso salsudo de mejillónes, camarones y calamar. Todo salteado con ostiones y su criollita de cebolla verde.
- Cuy de candidato a la presidencia..... \$28,00  
Medio cuy con su piel crocante sobre papitas salteadas con frejol negro y chimichurri criollo, todo bañado en sarsa de maní. ¡Siempre les dan comida fina!
- Borrego al horno..... \$22,00  
Pierna de chivo sin hueso horneada con ajo, rocoto, cola, panela y romero con arroz cremoso de choclo y queso. ¡Receta fina de casa de Ambato!
- Lengua a la italiana..... \$15,00  
Lengua de res estofada en una salsa de champiñones, cebollas, tomate y albahaca con mucho queso manaba rallado encima y acompañado de arrocito al ajo frito con frejol. ¡Plato de los cuencanos que vinieron de Italia!
- Pollito de campo al horno..... \$11,00  
Pernil de pollo de campo deshuesado y horneado en salsa de tomates asados. Con jaucha de papa chaucha, hojas de nabo y queso tierno ¡Que recuerdos de Chillogallo!
- Jugo de carne..... \$13,00  
Bife ancho, en cocción lenta y terminado a la parrilla en sus propios jugos, tomates y cebollas. Acompañado de camotito frito con chimichurri criollo.

\*Precios incluyen IVA y servicios