



Ceviches

\$ 15.75

Camarones, atún y pulpo Jipijapa con marinada de cítricos, aguacates y maní tostado

Trucha fresca con marinada de tomatillo y jengibre

De camarones con marinada de tomates y naranjas

Tradicional de pesca del día con marinada blanca y su encurtido

Crudo de lenguado, atún fresco y marinada de coco y maracuyá

Ensaladas

🌿 Mix de hojas verdes, crutones de maduro, vegetales asados, aguacate fresco y aderezo de uvillas con mostaza.

\$ 15.25

Con Pollo al Grill o Camarones a la parrilla

\$ 19.80

🌿 Ensalada de Peras al vino tinto con nueces y queso azul, lechugas frescas y aderezo de balsámico/panela

\$ 17.90

Sopas

\$ 14.25

🌿 Locro de papas asadas, huevo poché y queso Don Galo

🌿 Crema de tomates asados con torrijas de choclo, queso de cabra y pesto de albahaca

🌿 *Opción Vegetariana*

Para su comodidad todos los precios incluyen impuestos y servicios





Entradas

Frías y Calientes



Carpaccio de atún ahumado, ensaladilla de pangora
y mousse de aguacates con ajonjolí

\$ 14.80

Kibbeh Nayeh de atún manabita, babaganoush,
labneh y pitas crocantes

\$ 14.75

Humita Crocante con chorizo colorado, espuma
de queso de cabra y jalea de ají con tomatillo


\$ 12.25

Camarones y Calamarcitos crocantes
con aioli de cilantro

\$ 15.75

Nuestros Corviches de maduro pintón con mariscos
picantes, cerdo sofrito y pato confitado

\$ 14.75

 Tartar de tomates asados, salsa de queso fresco,
pesto de albahaca y tostadas de baguette

\$ 11.90

 Empanadas de higos confitados con
queso azul y azúcar de canela

\$ 13.80

Bao de camarones crocantes con emulsión de yogurt
y curry, coleslaw de piñas

\$ 12.00

 Burrata Andina con plátano maduro confitado
y sal prieta de la casa

\$ 10.20

Pastelito de tira de asado, compota de cebollas al vino
tinto, limón y ají de la casa

\$ 8.20

Pulpo al grill, hummus de garbanzos,
cebollas asadas y aioli tradicional

\$ 16.25

 Opción Vegetariana

Para su comodidad todos los precios incluyen impuestos y servicios





Platos Principales



Arroz caldoso de Merito y mariscos,
escabeche de vegetales y aguacates
\$21.90

Róballo a la plancha, romesco de morrones a la parrilla
con vegetales al grill y puré de papas de la casa
\$ 24.25

Langostinos asados con sangio de maíz morocho
y choclo a la plancha con vegetales y chimichurri
\$ 25.70

Paiche amazónico, cebada encocada con hinojos
y brócolis asados
\$21.90

Pechuga de Pato a la plancha, meloso confit con
vegetales y teriyaki de naranjilla
\$ 26.50

Pechuga de pollo asada, tamal de remolachas y
coles de brusela a la parrilla
\$23.75

Canilla de ternera braseada en "Seco", moro negro cremoso
y vinagreta caliente de caña y naranjas
\$ 23.75

Costillar de cerdo hornado con llapingachos
salsa de maní y encurtido tradicional
\$ 26.25

Ossobuco de res, gremolata y moro
cremoso de lentejas
\$ 22.75

Lomo fino de Res al grill (250 gr) con yucas
crocantes y bernesa criolla
\$ 25.75

Brangus rib eye con espinacas a la crema
y almendras ahumadas
\$27.85

🌿 Ñoquis de papa chola, pesto de pepa de
sambo y quesillo
\$17.50

🌿 Moro costeño de lentejas con espárragos
y queso Camembert
\$ 14.25

🌿 *Opción Vegetariana*

Para su comodidad todos los precios incluyen impuestos y servicios

