

PARA COMER



EN CHAKANA, FUSIONAMOS LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN PARA OFRECERTE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA. CADA PLATO ES UNA DANZA ENTRE LO ANCESTRAL Y LO MODERNO, UNA SINFONÍA DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÁ A LAS MONTAÑAS, VALLES Y COSTAS DE ECUADOR.

DESDE LA SUAVE CARICIA DE LA PAPA HASTA EL VIBRANTE SUSURRO DEL AJÍ, CADA INGREDIENTE CUENTA UNA HISTORIA DE LEGADO Y TRADICIÓN, MIENTRAS QUE NUEVAS INSPIRACIONES DAN VIDA A ANTIGUAS RECETAS.

NUESTRA COCINA ES UN TRIBUTO AL MESTIZAJE, DONDE CADA BOCADO HONRA NUESTRAS RAÍCES Y CELEBRA NUESTRA EVOLUCIÓN. BIENVENIDOS A NUESTRA MESA, DONDE LA MAGIA DE ECUADOR SE ENCUENTRA CON LA INNOVACIÓN DEL MUNDO MODERNO.

¡DESCUBRE NUEVOS SABORES EN CADA VISITA!

MENÚ DEGUSTACIÓN

Precio por persona, mínimo 2 personas

MENÚ VEGETAL 27€

Pimientos del padrón
Yuca dorada
Ceviche vegetariano
Banquete vegetal
Tempura del huerto
Luna vegetal
Delicia de grano andino

MENÚ MAR 35€

Beso del mar
Croquetas del mar
Ceviche estelar
Tiradito de soja
Tempura del mar
Encanto costero
Delicia de grano andino

MENÚ IMPRESCINDIBLES 40€

Beso del mar
Croquetas de la tierra
Ceviche estelar
Tango de ternera
Encanto costero
Festín andino
Tentación de chocolate fundido

MARIDAJE

Precio por persona

MARIDAJE 30€

Carihuairazo
Kurosawa sake
Villarnau brut
Tio Pepe dos palmas
Tr3smo, Albillo Mayor
Viñas del Vero Violeta
Imbabura

MARIDAJE 40€

Deutz Rosé Champagne
Margarita
Tr3smo Albillo Mayor
Azure sake
Negroni svagliato
Proventus Alvarinho
Tokaji 5 Puttonyos

MARIDAJE 45€

Joseph Perrier
Quinda das Carvalhas, Touriga nacional
Tr3smo Albillo Mayor
Emilio Moro, Malleolus
Proventus Alvarinho
Tr3smo, Tempranillo
Quinta das Carvalhas, Tawny 10, oporto

PARA PICAR

BESO DEL MAR	6€/u
Ostra Guillardéau nº2 acevichada	
PIMIENTOS EN OSAKA	6€
Pimientos del padrón con salsa den miso	
YUCAS BRAVAS	6€
Yuca frita con salsa anticuchera	
GUACAMOLE	6€
Guacamole con chifles	
CROQUETAS DEL MAR	6€
Croquetas de yuca, centollo y buey de mar	
CROQUETAS DE LA TIERRA	6€
Croquetas de patata y Hornado	
CROQUETAS VEGETALES	6€
Croquetas de patata y carne de heura	
CORVICHE	6€
Croqueta de verde, atún y maní	
BOCADOS DEL PÁCIFICO	8€
Tortilla de maíz crujiente, guacamole y setas	

ENTRANTES

CEVICHE ESTELAR	12€
Lubina, ají limo, boniato, chifles	
CEVICHE DEL PÁCIFICO	12€
Camarón, tomate de árbol, chifles	
CEVICHE JIPI-JAPA	25€
Ostras (4u), maní, aguacate, chips de boniato	
CEVICHE CALIENTE	16€
Atún, yuca, chifles	
CEVICHE BLOODY MARY	14€
Lubina, camarón, tomate, chifles	
CEVICHE DE CHICHARRÓN	16€
Camarón en tempura, torrezno, pitahaya	
CEVICHE VEGETAL	12€
Lychee, kumquat, tomate cherry, ají amarillo	
TIRATIDO DE MANGO	14€
Atún, salsa de mango, maíz chulpi	
TIRADITO DE SOJA	14€
Atún, tomate cherry, soja-yuzu trufada	
TANGO DE TERNERA	14€
Tataki de solomillo de ternera, salsa anticuchera, puré de pera, mango y maracuyá	
GUACAMOLE CRIOLLO	16€
Guacamole, hornado, encurtido, chicharrón	
TEMPURA DE MAR	14€
Camarón, lubina, chipirón	
TEMPURA DEL HUERTO	12€
Setas shiitake, king oyster y pimientos del padrón	
BANQUETE VEGETAL	10€
Platano maduro frito, queso latino, trufa	
ALITAS DEL CIELO	10€
Alitas marinadas, causa de cilantro	

PRINCIPALES

ENCANTO COSTERO	18€
Gambones con salsa de coco, sofrito de pimimientos, maní y patacones	
SENDA DEL PACIFICO	20€
Pulpo con salsa anticuchera, puré de patata morada y chips	
FESTÍN ANDINO	18€
Cerdo horneado a baja temperatura por 12h platano maduro frito, mote, llapingacho chicharrón y ensalada ecuatoriana	
MANJAR TROPICAL	18€
Panceta marinada y horneada en cascarás y hoja de plátano macho, salsa acevichada de panceta chips de boniato	
POLLO EN DANZA	18€
Pollito picantón marinado, boniato causa de cilantro	
HACHA EN VUELO	50€/kg
Tomahawk de ternera dos primaveras salsa anticuchera, causa de cilantro	
VEGANO	
SOL DE LA TIERRA	16€
Guacamole, queso vegano, carne de heura ensalada ecuatoriana, chifles	
LUNA VEGETAL	18€
Carne de heura, platano maduro frito, llapingacho, mote, ensalada ecuatoriana	

BENTO BOX

BENTO 1	15€
Ceviche de la Tierra Yuca frita Sol de la Tierra Tempura del huerto	
BENTO 2	20€
Ceviche estelar Ceviche del Pacifico Ceviche caliente Encanto costero	
BENTO 3	25€
Tango de ternera Festín andino Croqueta de la tierra Manjar tropical	

*Opción Bento Box disponible de 12- 17 (Lunes a Viernes)



POSTRES

DELICIA DE GRANO ANDINO	7€
Quinoa cocida con leche de coco, caramelo helado de vainilla	
TENTACIÓN DE CHOCOLATE FUNDIDO	7€
Bizcocho de panela, nata de mango esfera de chocolate rellena de helado dulce de leche	
PERLAS DE MORIYOSHI	7€
Helado mochi de sabores	

*¿TIENES ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA ALIMENTARIA? POR FAVOR, INFORMA A NUESTRO PERSONAL ANTES DE HACER TU PEDIDO. QUEREMOS OFRECERTE OPCIONES SEGURAS Y DELICIOSAS.

