

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!

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

DEGUSTACIÓN

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

MENÚ VEGETAL

27 €

Pimientos del padrón
Yucas bravas
Ceviche vegetal
Banquete vegetal
Tempura del huerto
Luna vegatal
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 1

30 €

Carihuairazo
Kurosawa Sake
Llopart Brut Nature
Tío Pepe Dos palmas
Tr3smano, Albillo Mayor
Viñas del Vero Violeta
Imbabura

MARIDAJE 2

40 €

Deutz Rosé Champagne
Margarita
Tr3smano, Albillo Mayor
Azure sake
Negroni Svagliato
Provantus Alvarinho
Tokaji 5 Puttonyos

MARIDAJE 3

45 €

Joseph Perrier
Quinda das Carvalhas, Touriga Nacional
Tr3smano Albillo Mayor
Proventus, Tempranillo
Proventus Alvarinho
Tr3smano, Tempranillo
Quinta das Carvalhas, Tawny 10, Oporto

PARA PICAR

BESO DEL MAR

6 €/U

Ostra Guillardau nº2 acevichada

CROQUETAS DE LA TIERRA

6 €

Croquetas de patata y hornado.

PIMIENTOS EN OSAKA

6 €

Pimientos del padrón con salsa den miso.

CROQUETAS VEGETALES

6 €

Croquetas de patata y carne de Heura.

YUCA BRAVAS

6 €

Yuca frita con ali-oli de ají amarillo, salsa anticuchera.

CORVICHE

6 €

Croqueta de verde, atún y maní.

GUACAMOLE

6 €

Guacamole con chifles

BOCADOS DEL PACÍFICO

8 €

Tortilla de maíz crujiente, guacamole y setas.

CROQUETAS DEL MAR

6 €

Croquetas de centollo y buey de mar.

BANQUETE VEGETAL

10 €

Platano maduro frito con queso latino, encurtido de cebolla morada y aceite de trufa.

ENTRANTES

CEVICHE ESTELAR

12 €

Ceviche de lubina: Leche de tigre de ají limo, boniato, chifles, cebolla morada y cilantro.

CEVICHE DEL PACÍFICO

12 €

Ceviche de camarón: Leche de tigre de tomate de árbol, tomate, chifles, cebolla morada y cilantro.

CEVICHE VEGETAL

12 €

Ceviche de lychee: Leche tigre de tomate cherry amarillo, boniato, maíz crujiente y mote.

CEVICHE JIPI-JAPA

25 €

Ceviche de ostras Gillaardeau (4) al estilo “Jipijapa”.

CEVICHE BLOODY MARY

16 €

Ceviche de lubina, tartar de camarón, maíz chulpi y chifles.

CEVICHE DE CHICHARRÓN

16 €

Ceviche con camarón en tempura, torreznos y pitahaya.

TIRADITO DE MANGO

14 €

Atún, salsa de mango y maíz chulpi.

TIRADITO DE SOJA

14 €

Atún, tomate cherry, soja-yuzu trufada.

TANGO DE TERNERA

16 €

Tataki solomillo de ternera: Puré de mango y maracuyá, cebolla morada salsa anticuchera.

TANGO DE ATÚN

16 €

Tataki de atún con salsa karashisumiso, miel picante y ensalada de hierbabuena

GUACAMOLE CRIOLLO

16 €

Guacamole con queso, chifles, carne de hornado y encurtido ecuatoriano.

TEMPURA DE MAR

14 €

Tempura de lubina, chipiron y camarón con salsa de ají amarillo.

TEMPURA DEL HUERTO

12 €

Tempura de verduras, seta shiitake, king oyster y pimientos del padrón.

PRINCIPALES

ENCANTO COSTERO

20 €

Encocado: Gambones con salsa de coco y maní sofrito de pimientos, patacones y arroz.

SENDA DEL PACÍFICO

20 €

Pulpo con salsa anticuchera, puré de patata morada y chips.

FESTÍN ANDINO

18 €

Cerdo horneado a baja temperatura por 12h acompañado con plátano frito, llapingacho, mote, chicharrón y encurtido ecuatoriano.

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 €

Pollo picantón marinado, boniato, causa de cilantro.

SOLOMILLO EN LLAMAS

24€

Ternera sobre una causa de cilantro, acompañado de chips de boniato.

SOL DE LA TIERRA (VEGANO)

16 €

Guacamole, carne de Heura, queso, ensalada ecuatoriana y chifles.

LUNA VEGETAL (VEGANO)

18 €

Carne de Heura, platano maduro frito, llapingacho, mote, ensalada ecuatoriana.