

PARA COMER



• CHAKANA •

Tradición e innovación en perfecta armonía. Descubre tu camino y sé tú mismo



• CHAKANA •

Tradición e innovación en perfecta armonía. Descubre tu camino y sé tú mismo

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 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 1 30 €

Carihuairazo
Kurosawa Sake
Llopart Brut Nature
Tio 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	CROQUETAS DE LA TIERRA	6 €
Ostra Guillardreau nº2 acevichada		Croquetas de patata y hornado.	
PIMIENTOS EN OSAKA	6 €	CROQUETAS VEGETALES	6 €
Pimientos del padrón con salsa den miso.		Croquetas de patata y carne de Heura.	
YUCA BRAVAS	6 €	CORVICHE	6 €
Yuca frita con ali-oli de ají amarillo, salsa anticuchera.		Croqueta de verde, atún y maní.	
GUACAMOLE	6 €	BOCADOS DEL PACÍFICO	8 €
Guacamole con chifles		Tortilla de maíz crujiente, guacamole y setas.	
CROQUETAS DEL MAR	6 €	BANQUETE VEGETAL	10 €
Croquetas de centollo y buey de mar.		Platano maduro frito con queso latino, encurtido de cebolla morada y aceite de trufa.	

ENTRANTES

CEVICHE ESTELAR	12 €	ENCANTO COSTERO	20 €
Ceviche de lubina: Leche de tigre de ají limo, boniato, chifles, cebolla morada y cilantro.		Encocado: Gambones con salsa de coco y maní sofrito de pimientos, patacones y arroz.	
CEVICHE DEL PACÍFICO	12 €	SENDA DEL PACÍFICO	20 €
Ceviche de camarón: Leche de tigre de tomate de árbol, tomate, chifles, cebolla morada y cilantro.		Pulpo con salsa anticuchera, puré de patata morada y chips.	
CEVICHE VEGETAL	12 €	FESTÍN ANDINO	18 €
Ceviche de lychee: Leche tigre de tomate cherry amarillo, boniato, maíz crujiente y mote.		Cerdo horneado a baja temperatura por 12h acompañado con plátano frito, llapingacho, mote, chicharrón y encurtido ecuatoriano.	
CEVICHE JIPI-JAPA	25 €	MANJAR TROPICAL	18 €
Ceviche de ostras Gillardeau (4) al estilo "Jipijapa".		Panceta marinada y horneada en cascarrás y hoja de plátano macho, salsa acevichada de panceta chips de boniato.	
CEVICHE BLOODY MARY	16 €	POLLO EN DANZA	18 €
Ceviche de lubina, tartar de camarón, maíz chulpi y chifles.		Pollo picantón marinado, boniato, causa de cilantro.	
CEVICHE DE CHICHARRÓN	16 €	SOLOMILLO EN LLAMAS	24 €
Ceviche con camarón en tempura, torreznos y pitahaya.		Ternera sobre una causa de cilantro, acompañado de chips de boniato.	
TIRADITO DE MANGO	14 €	SOL DE LA TIERRA (VEGANO)	16 €
Atún, salsa de mango y maíz chulpi.		Guacamole, carne de Heura, queso, ensalada ecuatoriana y chifles.	
TIRADITO DE SOJA	14 €	LUNA VEGETAL (VEGANO)	18 €
Atún, tomate cherry, soja-yuzu trufada.		Carne de Heura, platano maduro frito, llapingacho, mote, ensalada ecuatoriana.	
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.			