

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

MENÚ VEGETAL 27€/PERS.

Pimientos del padrón
Yuca dorada
Ceviche vegetariano
Banquete vegetal
Tempura del huerto
Sol de la Tierra
Quinoa Pudding

MENÚ MAR 35€/PERS.

Ostra acevichada
Croqueta del mar
Ceviche estelar
Atún en sinfonía
Tempura del mar
Encanto Costero
Quinoa Pudding

MENÚ TIERRA 45€/PERS.

Ceviche estelar
Tataki de solomillo
Guacamole criollo
Tempura del huerto
Chuleta de cordero
Solomillo
Quinoa pudding

BENTO BOX

BENTO 1 20€

Ceviche de la Tierra
Yuca frita
Luna Vegetal
Tempura del huerto

BENTO 2 25€

Ceviche estelar
Croquetas del mar
Tempura del mar
Encanto costero

BENTO 3 30€

Tango de ternera
Homado
Ceviche estelar
Chuleta de cordero

MARIDAJE

MARIDAJE 30€/PERS.

Carihuairazo
Kurosawa sake
Llopart brut nature
Tio Pepe dos palmas
Sancerre Nuance
Viñas del Vero Violeta
Imbabura

MARIDAJE 40€/PERS.

Deutz Rosé Champagne
Margarita
William Favre Chablis
Azure sake
Negroni svagliato
Carroaviejas, Landua
Tokaji 5 Puttonyos

MARIDAJE 50€/PERS.

Laurent Perrier Champagne
Chakana, Malbec, Nuna
Emilio Moro, Malleolus
Sancerre Nuance
Particular Garnacha Centenaria
Dom. De Villeneuve Châteauneuf du Pape
Tokaji 5 Puttonyos

Una **bento box** es una caja de almuerzo japonesa con comida en compartimentos. Nuestra versión fusiona ingredientes ecuatorianos, creando una experiencia única y visualmente atractiva.

*Opción Bento Box disponible de 12 am a 18 pm.

APERITIVOS

BESO DEL MAR 5 €
Ostra acevichada

PIMIENTOS EN OSAKA 6 €
Pimientos del padrón con salsa den miso.

YUCA DORADA 6 €
Yuca frita con ali-oli de ají amarillo.

GUACAMOLE 6 €
Guacamole con chifles.

CROQUETAS DEL MAR 6 €
Croquetas de centollo y buey de mar.

ALITAS DEL CIELO 8 €
Alitas de pollo marinadas.

ENTRANTES

GUACAMOLE CRIOLLO 14 €
Guacamole con queso, chifles, carne de hornado y encurtido ecuatoriano.

CEVICHE ESTELAR 12 €
Ceviche de lubina: Leche de tigre de ají limo, boniato, chifles, cebolla morada y cilantro.

CEVICHE DEL PACIFICO 12 €
Ceviche de gamba: Leche de tigre de tomate de árbol, tomate, chifles, cebolla morada y cilantro.

CEVICHE DE LA TIERRA 12 €
Ceviche de lychee: Leche tigre de cherry amarillo, choclo, boniato, kumquat, maíz crujiente.

CEVICHE DE OSTRAS 22 €
Ceviche de ostras Gillardeau al estilo "Jipijapa".

ATÚN EN SINFONÍA 14 €
Sashimi de atún: Salsa de yuzu y soja trufada, chips de patata morada y tomate cherry.

TANGO DE TERNERA 14 €
Tataki solomillo de ternera: Puré de pera, mango y maracuyá, cebolla morada salsa anticuchera.

TEMPURA DE MAR 14 €
Tempura de lubina, gambas y calamar con salsa de ají amarillo.

TEMPURA DEL HUERTO 12 €
Tempura de verduras de temporada, acompañada con salsa de ají amarillo.

BANQUETE VEGETAL 10 €
Platano maduro frito con queso latino, curtido de cebolla morada y aceite de trufa.

PRINCIPALES

PESCADOS
SOPA DEL MAR 16 €
Encebollado: Bonito, yuca, encurtido de cebolla morada.

ENCANTO COSTERO 18 €
Encocado: Gambones con salsa de coco,sofrito de pimientos, acompañados con patacones.

PULPO EN BRASA 18 €
Pata de pulpo a la brasa, marinada en salsa anticuchera con puré de patata morada

CARNES
HORNADO ECUATORIANO 18 €
Cerdo horneado a baja temperatura por 12h acompañado con plátano frito, llapingacho, mote, piel crujiente y encurtido ecuatoriano.

SOLOMILLO EN LLAMAS 22 €
Ternera sobre una causa de cilantro, acompañado de chips de boniato.

CORDERO AHUMADO EN FUEGO 9€/U
Chuleta de cordero marinada con salsa anticuchera acompañadas de patatas panadera.

POLLO EN DANZA 18 €
Pollo picantón marinado con salsa de la casa y boniato

VEGETARIANO
SOL DE LA TIERRA 16 €
Solomillo vegetal estilo ternera sobre una causa de cilantro, acompañado de chips de boniato.

LUNA VEGETAL 16 €
Brochetas de cordero vegetal acompañado de patatas panadera.

POSTRES

DELICIA DE GRANO ANDINO 7 €
Pudding de quinoa, crema de coco con panela caramelizada y mochi de mango y maracuyá.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE FUNDIDO 7 €
Fondant de chocolate ecuatoriano y helado de vainilla.

PERLAS DE MORIYOSHI 7 €
Helado mochi de mango y maracuyá.

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