



La Plaza

Restaurante

Hotel Mama Cuchara

UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR ECUADOR

Bienvenidos a un recorrido gastronómico a lo largo de nuestro país.

Art Hotels busca siempre resaltar el Ecuador, a sus ciudades y destinos; es por eso que, cuidando las costumbres propias y fusionando técnicas de cocina gourmet; queremos entregarles una interpretación moderna de nuestros platos típicos.

Desde las faldas del Cotopaxi, el imponente Imbabura, las costas del Pacífico, la espesura de la selva Amazónica, los bosques tropicales, nublados y templados, llegan los ingredientes naturales que inspiran y acompañan los platos que van a degustar.

Las costumbres ancestrales de pesca y recolección, la sazón y conocimiento de las abuelas, las técnicas más modernas de cocina, nos permiten presentar a ustedes una extensa muestra de la riqueza culinaria de nuestro país, donde cada plato representa costumbres, tradiciones, evoca recuerdos, aromas y sabores únicos que podremos encontrar en cada esquina y en cada casa de nuestro país.

ENTRADAS



SALPICÓN DE VERDURAS RÚSTICAS Y CROCANTE DE QUINUA \$10 (PICHINCHA)

Vegetales del corredor andino en distintas texturas envueltas en sabores de quinoa cítrica y mayonesa de garbanzo



RAVIOLI RELLENO DE CUY CONFITADO \$11 (PICHINCHA)

En una sorprendente presentación se esconde una riqueza nacional de alto valor nutritivo, proveniente de nuestra cocina ancestral



ENSALADA LAMPREADA DE FRUTOS DE LA TEMPORADA CON JAMON DE PATO \$12 (COSTA Y SIERRA)

Guirnalda de frutas y lechugas de temporada, acompañadas de un delicioso chapuzón del superalimento andino chocho, y jamón de pato casero



TATAKI DE ATÚN CUBIERTO CON AJONJOLÍ NEGRO Y BLANCO \$14 (MANABÍ)

Proveniente de la costa del Pacífico, este elegante manjar marino se combina con la especia distintiva del jengibre para despertar los sentidos

LANGOSTINOS EMPANIZADOS CON QUINUA Y PANKO CON AJÍ DE ROCOTO Y ACEITE DE CHILLANGUA \$15 (ESMERALDAS)

La chillangua, planta aromática utilizada en la cocina afroecuatoriana, corona al marisco rey ecuatoriano con un caleidoscopio de sensaciones gustativas

SOPAS Y CEVICHES



AJÍ DE CARNE \$10 (COSTA Y SIERRA)

Desde el siglo XVI, esta sopa a base de papas con cerdo desmenuzado y maduro se ha consolidado como un plato representativo en las reuniones familiares ecuatorianas por su reconfortante composición de sabores dulces, salados y picantes



TRADICIONAL LOCRO DE PAPAS DE LA LOMA \$10 (PICHINCHA)

Sopa emblemática de la serranía ecuatoriana cuyo ingrediente principal es la papa. Nuestra versión al estilo de La Loma Grande, se complementa con guarniciones típicas como el chulpi, chochos y chicharrón



CEVICHE JIPIJAPA \$10 (MANABÍ)

Del quechua "Siwichi", una preparación tradicional con maní que resalta la frescura natural del pescado de Jipijapa en la costa del Pacífico

CAMPECHANA DE CAMARONES EN SALSA BLOODY MARY \$12* (COSTA)

Refrescante campechana, con camarones de origen local bañados en salsa Bloody Mary



LÁCTEOS



VEGETARIANO



VEGANO



NUECES Y SEMILLAS



LIBRE DE GLUTEN

Nuestra cocina se complace en satisfacer sus necesidades alimenticias con sustituciones cuando sea posible

* Contiene Alcohol

PLATOS PRINCIPALES



POLLO AL ESTRAGÓN CON VERDURAS GRILLADAS, PURÉ DE ZANAHORIA BLANCA Y SALSA DE UVILLA (COTOPAXI)

\$15

En las faldas del volcán Cotopaxi, abrigados en sus hogares, los indígenas asan junto al fuego aves enteras aromatizándolas con hierbas y especias



PESCA DEL DÍA EN SALSA DE MARISCOS SOBRE PASTA NEGRA HECHA EN CASA (ESMERALDAS)

\$18

Directamente de nuestras costas del pacífico, la fresca inigualable de los mariscos ecuatorianos define este atractivo gastronómico que aporta aidez y dulzura a tu paladar



LOMO A LA PLANCHA CON TABBOULEH DE QUINUA Y ÑOQUIS AL POMODORO (PICHINCHA)

\$18

De la parrilla del chef, un lomo jugoso sazonado con mantequilla de romero y ajo que ilustra técnicas de cocción contemporáneas y caseras

HORNADO DE LA RONDA (SIERRA)

\$20

Preparado a fuego lento en hornos de leña desde Carchi en el norte hasta Loja en el sur, este succulento cerdo es el plato icónico de la sierra ecuatoriana. Aventúrate a probarlo con la tradicional bebida fermentada, Chicha de Jora



CANILLA DE TERNERA CON DEMIGLAS DE HUESO ROSTIZADO AL AJO (IMBABURA)

\$22

Un corte fuera de lo común que se distingue por su tierno y grandioso sabor, muy solicitado para crear los mejores platos desde la época colonial



LANGOSTINOS AL AJILLO CON MAJADO DE VERDE Y ESPUMA DE AGUACATE (ESMERALDAS)

\$22

El langostino es uno de los productos del mar más apreciados en la provincia de Esmeraldas. Gracias a su abundancia, se ha convertido en el embajador de la cocina costeña



MAGRET DE PATO LAMPREADO CON FRUTOS ROJOS AROMATIZADOS AL LICOR DE NARANJA, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE HINOJO Y GUISO DE HABAS CON TOCINO (EL ORO)

\$24

En los complejos lacustres de las provincias del sur del Ecuador, se encuentran grandes bandadas de patos. Su apetecible carne se acompaña con pures de vegetales, legumbres y proteínas andinos



RACK DE CORDERO CON ANCESTRAL QUINOTTO A LOS CUATRO QUESOS Y ENSALADA DEL HUERTO (LOJA)

\$27

La quínoa, superalimento utilizado desde la época precolombina, en tres colores conforma el rico quinotto ecuatoriano que acompaña al mejor corte de cordero de Loja



RIB-EYE EN MANTEQUILLA DE ROMERO Y AJO CON PARMANTIER DE PAPA CHAUCHA Y VEGETALES DE TEMPORADA ROSTIZADOS (INTERNACIONAL)

\$38

El corte de res favorito por excelencia, acompañado de una delicada creación de una de las 500 variedades de papa del Ecuador.



VEGETARIANOS Y VEGANOS



ENSALADA LAMPREADA DE FRUTOS DE LA TEMPORADA CON NUGGETS VEGETARIANOS \$10

(COSTA Y SIERRA)

Guirnalda de frutas y lechugas de temporada, acompañadas de un delicioso chapuzón del superalimento andino chocho, y nuggets vegetarianos



PORTOBELLO AL POMODORO SOBRE NIDO DE SPAGUETTI DE ARROZ \$15

(TUNGURAHUA)

Los bosques que rodean el volcán Tungurahua, generan el ambiente propicio para encontrar hongos muy variados y deliciosos



BROCHETA DE VEGETALES GRILLADOS CON PURE DE CAMOTE A LA NARANJA EN DOS TEXTURAS \$15

(COTOPAXI)

De las faldas del volcán Cotopaxi, cortes seleccionados de verduras grilladas con pesto de albahaca y camote en dos texturas

POSTRES



VOLCÁN DE CHOCOLATE PACCARI \$8

(COTOPAXI)

Junto al mejor cacao del Ecuador, creamos un postre en honor al majestuoso volcán Cotopaxi



TRILOGÍA DE POSTRES TÍPICOS: ROSERO QUITEÑO, ESPUMILLA E HIGOS CON QUESO \$8

(PICHINCHA)

Una selección cuidadosamente elaborada de los mejores postres tradicionales de Quito. Una experiencia culinaria única que te permitirá probar una variedad de delicias dulces, cada una con su propio sabor y presentación especial



TRADICIONAL MOROCHO MACERADO CON AGUA ARDIENTE DE CAÑA Y EMPANADA DE VIENTO \$8

(PICHINCHA)

La combinación perfecta para las noches de frío. Un dulce clásico, a base de maíz blanco que conjuga su sabor con aguardiente de caña, combinado con una tradicional empanada de viento



CREPES ECUATORIANOS CON HELADO DE ALBAHACA \$8 *

(INTERNACIONAL)

Tradicional postre francés, con un toque ecuatoriano. Relleno de oritos y frutos tropicales aromatizadas en una salsa de naranja con helado de albahaca



CARRETA DE HELADO DE LAS 7 CRUCES CON CRUMBLE DE MACHICA \$10

(PICHINCHA)

La calle de las 7 Cruces, es una de las más representativas de Quito Colonial, donde es común ver heladeros con su tradicional carreta. Entre estas siete bolitas están representados los sabores tradicionales de la ciudad, como el rosero y el canelazo.

BEBIDAS

JUGO DE FRUTAS	\$5	GASEOSA	\$4
TÉ / AROMÁTICAS	\$5	CAFÉ AMERICANO	\$4
CAPPUCINO	\$5	ESPRESSO	\$4
ESPRESSO DOBLE	\$5	AGUA SIN GAS	\$3
CAFÉ LATTE / MOCHA	\$5	AGUA CON GAS	\$3

PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO





Caretero **Alberto Ávila**

La magia e interpretación de la cultura y fabulas representadas por las manos hábiles de nuestros artesanos.

Descubre la magia de las personas que viven y trabajan en nuestro barrio. El Caretero fabrica desde hace más de dos décadas, hermosas caretas artesanales de papel y cartón. Las mismas son representaciones de la cultura popular ecuatoriana.

Se hacen con la misma técnica de antaño, en moldes de barro y engrudo, que luego son pintadas completamente a mano.

Además, El Caretero de la Loma Grande exhibe una demostración de destreza al crear piezas únicas a mano alzada y te invita a participar de su creación. Descubre y aprende cómo es su proceso de elaboración y déjate encantar por su arte y tradición.