



MENÚ

Prepárese para un viaje culinario que trasciende el sabor, una experiencia donde cada bocado es un abrazo a nuestra cultura y una ofrenda a su espíritu.



KURIMANKA

El primer bocado

Ñawi Mikuy

1. Susurros del Pacífico

Delicados camarones vestidos con tempura crujiente, un bocado que evoca la brisa marina en cada mordida.



2. Brochetas de Pollo Andino

Tiernos trozos de pollo marinados en hierbas ancestrales, asados como ofrenda de sabor y tradición.



3. Bolón de Queso – Luna de Queso Manaba

Plátano verde majado, amasado con queso fresco derretido: un abrazo cálido en cada esfera dorada.



4. Bolón Mixto (queso + chicharrón) – Amanecer Montubio

Plátano verde, queso fundido y chicharrón crujiente unidos en un solo bocado que canta la riqueza costeña.



5. Cestas del Valle

Crujientes canasticas de plátano verde rellenas de fresco pico de gallo con aguacate y cilantro, un festín de colores y frescura.



KURIMANKA

Mesa de vida

Kawsay Mikhuna

MAR Y TIERRA KURIMANKA

1. Pollo a la Plancha

Nombre sensorial: "Pollo Brasas del Valle"

Jugosa pechuga de pollo sazonada con hierbas y sellada al fuego, simple y noble como el canto de la tierra.



2. Pollo Salteado

Nombre sensorial: "Pollo Sabores Criollos"

Trozos de pollo salteados con pimientos, cebolla y toques andinos, un plato que baila entre el aroma y la nostalgia.



3. Pollo en Salsa de Champiñones

Nombre sensorial: "Bosques de Kurimanka"

Filete de pollo cubierto con cremosa salsa de champiñones y hierbas, un paseo por los verdes caminos serranos.



4. Pollo Salsa Kurimanka (salsa roja burbujeante en mesa)

Nombre sensorial: "Volcán Kurimanka"

Pechuga de pollo bañada en salsa roja ardiente y queso fundido, servida burbujeante como un volcán que despierta.



5. Lomo Salteado

Nombre sensorial: "Salteado de los Andes"

Tiernos trozos de lomo de res salteados con cebolla, tomate y pimientos, fusionados con aromas de la sierra y el fogón criollo.



KURIMANKA

Mesa de vida

Kawsay Mikhuna

6. Lomo Flameado (antes lomo a la diablo)

Nombre sensorial: "Volcán Cotopaxi"

Filete de lomo de res flameado con brandy en mesa, servido con su salsa de vino tinto y camarones, un espectáculo de fuego y sabor.



7. Churrasco Ecuatoriano

Nombre sensorial: "Churrasco Tradición Serrana"

Generosa pieza de carne asada, acompañada de papas, arroz, huevo y plátano, un homenaje a los almuerzos tradicionales.



8. Encocado de Camarón, Pescado o Mixto

Nombre sensorial: "Encocado del Pacífico"

Camarones, pescado o ambos en suave salsa de coco con pimientos y especias andinas, evocando el calor y la frescura de la costa ecuatoriana.



9. Cazuela de Mariscos (camarón, pescado o mixto)

Nombre sensorial: "Cazuela de los Navegantes"

Base cremosa de plátano y maní con frutos del mar, un guiso espeso y reconfortante como la tradición de los puertos ecuatorianos.



10. Pescado en Salsa de Camarones

Nombre sensorial: "Costa Dorada"

Filete de pescado bañado en salsa cremosa de camarones, un viaje de texturas y sabores que celebran el litoral del Pacífico.



Mesa de vida

Kawsay Mikhuna

11. Encebollado (solo fines de semana)

Nombre sensorial: "Amanecer en Manta"

Caldo de pescado con yuca, cebolla encurtida y limón fresco, el desayuno costero por excelencia para revitalizar cuerpo y alma.



12. Ceviche de Camarón (solo fines de semana)

Nombre sensorial: "Ceviche del Sol"

Camarones frescos marinados en jugo de limón, con tomate, pimientos y cilantro, un clásico costero servido con chispa y frescura.



13. Pollo Kurimanka (pollo entero al horno con especias)

Nombre sensorial: "Festín de la Sierra"

Pollo entero asado lentamente con especias andinas, servido en su salsa roja chisporroteante, un banquete que honra la generosidad y unión familiar.



14. Parrillada de Mariscos y Carnes

Nombre sensorial: "Fiesta de Mar y Sierra"

Selección de carnes y mariscos al grill, marinados con hierbas ecuatorianas, una celebración de los sabores de la tierra y el océano.



15. Cecina Serrana (cerdo asado con cebolla encurtida y yuca)

Nombre sensorial: "Cecina de los Andes"

Tiras de cerdo curado y asado al estilo serrano, acompañadas de yuca dorada y cebolla encurtida, un homenaje a la rusticidad y nobleza de la sierra ecuatoriana.



KURIMANKA

Especialidades Kurimanka

1. Volcán de Chocolate

Bizcocho tibio de chocolate oscuro relleno de ganache fundido que fluye como lava al partirlo, servido con una bola de helado de vainilla y salsa de chocolate amargo, para una experiencia intensa y cálida.



2. Dulce Pasión Andina

Suave cheesecake con topping de maracuyá fresca, fusionando la acidez vibrante de la fruta con la cremosidad sedosa del queso, en un postre refrescante y elegante.



3. Dulzura Serrana

Cheesecake clásico cubierto con coulis de mora silvestre, evocando la frescura de los frutos del bosque andino, con un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.



4. Torta de Zanahoria y Banano – Tradición y Hogar

Esponjosa torta casera de zanahoria y banano con notas cálidas de canela y nuez moscada, cubierta con frosting cremoso de queso. Un bocado que abraza el alma con recuerdos de casa.



Aguas dulces

Yaku Miski

1. Horchata Loja – Infusión de Vida

Una ancestral bebida de hierbas medicinales y aromáticas de la Sierra ecuatoriana, con notas frescas y florales que relajan cuerpo y alma. Su color rojo profundo evoca los atardeceres andinos, trayendo bienestar y equilibrio en cada sorbo.



2. Frutos del Bosque

Mora, fresa y arándanos en un jugo vibrante de tonos rojos, con notas dulces y ácidas que despiertan los sentidos y llenan de energía vital el espíritu.



3. Frutos del Sol

Mango, piña y maracuyá fusionados en un jugo dorado y refrescante, evocando la calidez del sol ecuatoriano y la abundancia tropical en cada trago.



4. Frescura Ancestral

Limonada con kiwi y menta, un jugo verde brillante que brinda frescor revitalizante, recordando los campos fértiles y la pureza de la Pachamama.



5. Dulzura Kurimanka – Tradición Viva

Jugo de tomate de árbol con un toque suave de acidez y dulzura equilibrada, reflejando el sabor auténtico de las tierras andinas en un solo vaso.



KURIMANKA

Agua alegre

Kusi Yaku

1. Dulzura Tropical

Cóctel cremoso sin licor, elaborado con banano maduro, un toque de leche de coco y hielo frappé, decorado con ralladura de chocolate y un pétalo comestible. Un sorbo suave y dulce que evoca los atardeceres cálidos de la costa.



2. Atardecer Andino

Refrescante mezcla de frutos rojos (mora, fresa y arándanos) con un toque cítrico de limón, servido frappé. Su vibrante color rojo profundo recuerda los atardeceres intensos en la cordillera.



3. Brisa del Pacífico

Explosión de mango, piña y maracuyá licuados con hielo, servida con una rodaja de piña caramelizada. Su sabor jugoso y perfumado te transporta directo a las playas ecuatorianas.



4. Susurros de la Amazonía

Limonada con kiwi y menta, un jugo verde brillante que brinda frescor revitalizante, recordando los campos fértiles y la pureza de la Pachamama.

