



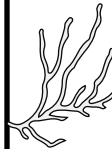
ENTRADAS

CEVICHES

FUERTES

Tiradito Nikkei de Atún _____ \$ 11
Láminas de atún con salsa de soya, jengibre, limón, sésamo y miel de panela. Acompañado de pepino laminado.

Pulled Pork Crujiente _____ \$ 12
Cerdo braseado servido sobre crujientes de plátano verde, con guacamole y pico de gallo de piña y jalapeño..

 Tartar de Atun Aleta Amarilla _____ \$ 15
Cubos de atún marinado en salsa de soya, jengibre y aceite de sésamo y cebollín. Servido sobre un espejo de crema ligera de aguacate alcaparras y chips de tuberculos.

Trio de Mariscos Crocantes _____ \$ 19
Calamares, camarones y pescado crujientes, servidos con alioli de ajo, yuca frita y salsa criolla.

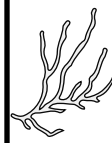
Ceviche Manaba _____ \$ 18
Ceviche tradicional con pescado fresco, jugo de limón, crema de maní tostado, pepino, cebolla, pimienta y hierbas frescas.

Ceviche Ecuatoriano _____ \$ 16
Pesca del día curtida en cítricos y sal, mezclada con cebolla morada, tomate, pimienta y cilantro.

Ceviche Mixto _____ \$ 19
Combinación de pescado, camarones y pulpo en jugo de limón con vegetales frescos. Coronado con aros de calamar frito.

Ceviche Peruano _____ \$ 18
Pesca blanca fresca marinada al momento en jugo de limón, ají y leche de tigre tradicional. Acompañado de cebolla morada, camote glaseado, maíz tostado y choclo

Nota: Todos nuestros ceviches se acompañan con chifles y cocolón.

 Tataki de Atún con Costra de Sésamo. _____ \$ 24
Láminas de atún sellado con costra de sésamo, acompañadas de salsa ponzu cítrica, tabule de quinoa, papas rústicas y gremolata de hierbas frescas.

Pulpo a la Parrilla/Chimichurri. _____ \$ 26
Pulpo tierno a la parrilla con chimichurri de hierbas frescas, servido sobre puré de frijol blanco, acompañado de papas chauchas y vegetales salteados.

Chicken Schnitzel _____ \$ 20
Pechuga de pollo empanizada y crujiente, servida con puré de papa y ensalada coleslaw.

Arroz Meloso de Mariscos _____ \$ 25
Camarones, calamar y pulpo en arroz cremoso, con perejil fresco y un toque de queso parmesano.



VEGETARIANO

SÁNDUCHES & ENSALADAS

BEBIDAS

Cevichocho _____ \$16

Clásico ceviche andino preparado con chochos (lupinos) marinados en jugo de limón, tomate, cebolla morada y cilantro fresco. Servido con maíz tostado crocante, chifles y un toque de ají al gusto.

Curry de Garbanzos. _____ \$18

Garbanzos, papas y zanahorias cocinados en crema de coco con especias hindúes y tomate. Acompañado de arroz y tortillas artesanales.

Cuban Pulled Pork Sandwich _____ \$16

Cerdo cocido lentamente, cebolla grillada, piña y jalapeno encurtido mayonesa de ajo en pan suave. Acompañado de papas fritas.

Fried Fish Sandwich _____ \$17

Pescado crocante en rebozado ligero, tártara de sofrito y cebolla en pan suave. Acompañado de papas fritas.

Hamburguesa de la Casa _____ \$15

Carne de res a la parrilla con queso derretido, lechuga fresca, tomate, cebolla morada y salsa de la casa. Servida en pan suave con papas rusticas.

Ensalada de Quinua y Zapallo _____ \$12

Quinua cocida, zapallo asado, cebolla, tomate, lechuga aliñada con limón y aceite de oliva.

Ensalada de la Casa _____ \$16

Tiras de pollo a la parrilla, lechuga, tomate, pepino y zanahoria rallada. Servida con aderezo de mostaza y miel.

Agua \$2.50

Agua con gas \$3.50

Gaseosas \$3.50

Jugos. \$4.50

Cerveza Nacional

Club Premium 330ml \$6.50

Pilsener 600ml \$7.50

Michelada \$10

Copa de Vino (tinto o blanco) \$10

Botella de Vino (tinto o blanco). \$50





APPETIZERS

Lorem ipsum

CEVICHES

MAIN COURSES

Nikkei Tuna Tiradito _____ \$11
Thinly sliced tuna with soy sauce, ginger, lime, sesame oil, and panela honey. Served with sliced cucumber.

Crispy Pulled Pork _____ \$12
Slow-braised pork on green plantain crisps, topped with guacamole and pineapple-jalapeño pico de gallo.

Yellowfin Tuna Tartare _____ \$15
Diced tuna marinated in soy sauce, ginger, sesame oil, and scallions. Served over avocado cream with capers and root vegetable chips.

Crispy Seafood Trio _____ \$19
Crispy calamari, shrimp, and fish served with garlic aioli, fried yuca, and criolla sauce.

Manaba Ceviche _____ \$18
Traditional coastal-style ceviche with fresh fish, lime juice, toasted peanut cream, cucumber, red onion, bell pepper, and fresh herbs.

Ecuadorian Ceviche _____ \$16
Catch of the day marinated in citrus and salt, mixed with red onion, tomato, bell pepper, and cilantro.

Mixed Ceviche _____ \$19
Combination of fish, shrimp, and octopus in lime juice with fresh vegetables. Topped with crispy calamari rings.

Peruvian Ceviche _____ \$18
Fresh white fish marinated to order in lime juice, ají chili, and classic leche de tigre. Served with red onion, glazed sweet potato, cancha corn, and choclo.

Note: All our ceviches are accompanied with chifles andocolón

Sesame-Crusted Tuna Tataki. _____ \$24
Seared tuna slices with sesame crust, served with citrus ponzu sauce, quinoa tabbouleh, rustic potatoes, and fresh herb gremolata.

Grilled Octopus with Chimichurri _____ \$26
Tender grilled octopus with herb chimichurri, served over white bean purée with native potatoes and sautéed vegetables.

Chicken Schnitzel _____ \$20
Crispy breaded chicken breast served with mashed potatoes and coleslaw.

Creamy Seafood Rice _____ \$25
Shrimp, squid, and octopus in a creamy rice with fresh parsley and a touch of Parmesan cheese.

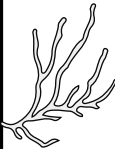


VEGETARIAN

SANDWICHES
& SALADS

DRINKS

Cevichocho _____ \$16
Andean ceviche with chochos, lime, tomato, onion, cilantro. With corn, chifles, chili



Chickpea Curry. _____ \$18
Chickpeas, potatoes, carrots in coconut cream with spices. With rice and tortillas.

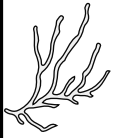
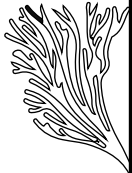
Cuban Pulled Pork Sandwich _____ \$16
Slow-cooked pork with grilled onions, pickled pineapple and jalapeño, garlic mayo on soft bread. Served with fries.

Crispy Fish Sandwich _____ \$17
Crispy battered fish with soffrito tartare and onion on soft bread. Served with fries.

House Burger _____ \$15
Grilled beef patty with melted cheese, fresh lettuce, tomato, red onion, and house sauce. Served on soft bread with rustic fries.

Quinoa & Roasted Pumpkin Salad _____ \$12
Cooked quinoa with roasted pumpkin, onion, tomato, and lettuce, dressed with lime and olive oil.

House Salad with Grilled Chicken _____ \$16
Grilled chicken strips, lettuce, tomato, cucumber, and shredded carrot. Served with honey mustard dressing.



- Water \$2.50
- Sparkling Water \$3.50
- Soft Drinks \$3.50
- Juices. \$4.50
- Domestic Beer:
- Club Premium 330ml \$6.50
- Pilsener 600ml. \$7.50
- Michelada \$10
- Glass of Wine (red or white) \$10
- Bottle of Wine (red or white). \$50

