

·BRITO·

·PARA EMPEZAR·

ENCEBOLLADO DE ATÚN DEL PACÍFICO

Láminas de atún marinado, caldo untuoso,
textura crujiente de yuca, notas cítricas y cilantro 11

CREMA DE CHOCLO ASADO

Acompañado de chips crocantes de camote 6

ENSALADA DEL JARDÍN

Frescas verduras de nuestro jardín con maíz dulce, palmito y
un aderezo de tamarindo 7

CEVICHE DE CAMARÓN DE PEDERNALES

Salsa de maracuyá y naranjilla, cebolla encurtida y cilantro
con chifles y chulpi 12

CEVICHE DE ATÚN DE LA COSTA MANABA ESTILO JIPIJAPA

Salsa acevichada de maní, aguacate, paiteña encurtida y cilantro
con chifles y chulpi 14

·B·

·DEL HUERTO Y PASTA·

BERENJENA COCINADA LENTAMENTE

Emulsión acevichada de hierbas y agrio con aceitunas y alcaparras 10

VAINITAS Y BRÓCOLI SALTEADO

Acompañado de Kale aliñado y de crema ácida de hierbas y frutos secos 9

ÑOQUIS DE PAPA CHAUCHA

Setas del Chocó en diferentes estados y crema de queso de Pueblo Nuevo 16

ESPAGUETI CON ALBONDIGAS ESPAÑOLAS

En salsa de tomates frescos y albahaca de nuestra huerta 15

·BRITO·

·DE FONDO Y FUEGO·

POLLO DE CORRAL

Cocinado fuego lento con salsa de maní y arroz salteado 17

CARRILLERA DE RES COCINADA LENTAMENTE

En salsa de Cacao y Neapia con cremoso de coliflor tostada 19

LOMO MADURADO EN CASA

Con menestra ecuatoriana de lentejas de larga cocción 21

RIBEYE STEAK AL GRILL

Con papas fritas, mote salteado con Mapahuira, ají y queso andino 23

TRUCHA DEL VALLE DE TANDAYAPA

Con salsa de curry rojo amazónico, verduras y aceite de chillangua 19

ENCOCADO DE PESCA DE LA COSTA DE MANABÍ

Vegetales salteados, arroz con coco y patacones 19

LANGOSTINOS ECUATORIANOS A LA BRASA

Salsa de su coral en especias, ají, achiote andino e hinojo encurtido 23

PAELLA DE LAS CANARIAS

Arroz saborizado con azafrán, calamares, camarones, pollo y vainitas 19

·B·

·DULCE FINAL·

TARTA CREMOSA AL ESTILO VASCO DE QUESO ANDINO*

Acompañada de mermelada de frutas de temporada. (Para 2 personas) 9

**Elaborado en pequeñas cantidades — se recomienda solicitarlo con anticipación.*

FRUTAS TROPICALES CON CREMA ACEVICHADA DE COCO

Jengibre, helado de guanábana y hierbas aromáticas 6

CREMOSO DE CACAO FINO DE AROMA

Nibs y helado de vainilla 7

TIRAMISÙ

Servido con coulis de frutos rojos 6

·BRITO·

·SNACKS·

SANDUCHES

JAMÓN Y QUESO A LA PLANCHA \$5.5

VEGETARIANO \$8
Tomate, lechuga, champiñones, huevo frito, pesto rústico, queso y mayonesa

CLUB SANDWICH \$10
Pollo, tocino, jamón, queso cheddar, tomate, lechuga y mayonesa

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA SMASH CON QUESO \$9.5
Queso cheddar, cebollas caramelizadas y papas fritas

HAMBURGUESA SMASH DANA \$13.5
Doble carne, huevo frito, jamón, queso cheddar y papas fritas

·B·

SNACKS

DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$7

YUCAS FRITAS CON MAYONESA DE AJO \$7

PATACONES CON QUESO FRESCO \$6

PAPAS FRITAS \$4

PIZZA PERSONAL

JAMON Y CHAMPIÑONES \$9
Queso, jamón y champiñones

HAWAIANA \$9
Queso, jamon y piña

VEGETARIANA \$9
Queso, cebolla, pimienta, champiñones y maiz dulce

·BRITO·

VINO
TINTO

DOS HEMISFERIOS DEL MORRO	Ecuador	\$29.5
Cabernet Sauvignon		
MANCURA	Chile	\$24.5
Cabernet Sauvignon Merlot Carmenere		

BLANCO

DOS HEMISFERIOS ARMONIA	Ecuador	\$29.5
Chardonnay		
MANCURA	Chile	\$24.5
Sauvignon Blanc Chardonnay		

VINO ESPUMANTE BRUT	\$29.5
VINO ESPUMANTE DEMI SEC	\$24.5

CERVEZA

CERVEZA LOCAL	\$2.5
Pilsener	
Club	
Pilsener light	

CERVEZA ARTESANAL	
Paramo	\$5
Ecuatorial	\$7

CORONA	\$4
HEINEKEN BUDWEISER	\$3
SOL	\$3

BEBIDAS FRÍAS

JUGOS NATURALES	\$3
GASEOSAS	\$1.5
FUZE TEA	\$2
AGUA SIN GAS	\$1
AGUA CON GAS	\$1.5

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$1.5
ESPRESSO DOBLE	\$2
CAPPUCCINO	\$3
LATTE	\$2.5
MOCACCINO	\$3.5
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.5

COCTELES

PISCO SOUR \$10

2 oz. Pisco
1 oz. jugo de limón
2 1/2 oz. almíbar simple
1 clara de huevo
3 gotas angostura

PIÑA COLADA \$10

2 oz. Ron blanco
1 1/2 oz. leche de coco
1 1/2 oz. jugo de piña
1/2 oz. jugo de limón

CLAVO OXIDADO \$12

2 oz. Whisky
1 oz. Drambuie
Twist de limón

MARGARITA CLÁSICA \$8

2 oz. Tequila blanco
1/2 oz. Triple Sec
1 oz. jugo de limón

MOJITO \$7

6 hojas hierba buena
2 cucharaditas azúcar
2 oz. Ron blanco
3/4 oz. jugo de limón
Soda para coronar

CUBA LIBRE \$7

2 oz. Ron blanco
1 oz. jugo de limón
5 oz. Coca Cola

SANGRIA Copa \$9 - Jarra \$28

Vino tinto
Fruta fresca picada
2 onzas jugo de naranja
Soda para coronar

NEW LONG ISLAND ICED TEA \$12

1/2 oz. Ron blanco - 1/2 oz. Vodka
1/2 oz. Tequila - 1/2 oz. Gin
1/2 oz. Triple Sec - 1 oz. jugo de limón
1 oz. almíbar simple - Coca Cola

CAIPIRINHA \$8

2 oz. cachaça
2 cucharaditas de azúcar moreno
1/2 limón

GIN TONIC

2 oz. Gin
4 oz. agua tónica
Decorar: 2 rodajas limón & rodajas pepino

TANQUERAY	12
BEEFEATER	12
HENDRICK'S	16
BOMBAY SAPPHIRE	12

