

# Sarance

Restaurante

Hotel Otavalo

by ART HOTELS

## 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



### CORVINA COSTEÑA AL LIMÓN \$12 (ESMERALDAS)

Durante siglos, la pesca fresca de la Costa ecuatoriana ha sido curtido en limón, se cocina al momento con esta técnica ancestral y se acompaña de ingredientes típicos de nuestro litoral



### ENSALADA MANABA DE CAMARÓN \$12 (MANABÍ)

La biodiversidad de la provincia de Manabí permite presentar uno de los mariscos más emblemáticos de la Costa ecuatoriana en una mezcla de frutas y vegetales



### ROLLITOS AMAZÓNICOS CON CANGREJO \$14 (ORIENTE)

La yuca, un tubérculo producido principalmente en las Amazonas, envuelve carne de cangrejo rojo, aguacate y puree de queso, sobre un canal de alioli de remolacha, coronado con crocante de camote

## SOPAS Y CEVICHES



### CEVICHE ANDINO \$10 (IMBABURA)

Verduras que se encuentran en las faldas del Tayta Imbabura, en una delicada salsa de taxo, fruta andina que tiene un efecto relajante por su contenido de pasiflora



### LOCRO DE SAMBO \$10 (IMBABURA)

Variación del locro, sopa emblemática de la Sierra ecuatoriana, que incluye el sambo, fruto que se ha usado de forma extensa desde la época preincaica, debido a su facilidad de cultivo y propiedades alimenticias



### SOPA DE LLUSPAS \$10 (IMBABURA)

Para la celebración del Inti Raymi, ceremonia religiosa tradicional de los Incas en honor a Inti, Dios del Sol, se prepara la tradicional sopa de lluspas con esferas de harina de maíz rellenas de queso en caldo de res con verduras



### CEVICHE DE MI TIERRA \$12 (IMBABURA Y GUAYAS)

Fusión especial de Sierra/Costa rescatando sabores tradicionales de la pepa de sambo y combinándolo con el marisco más versátil de la Costa ecuatoriana

**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 DEL LAGO EN COSTRA DE FRUTOS SECOS (IMBABURA)

\$14



A orillas del lago San Pablo, abrigados en sus hogares, los indígenas asan junto al fuego aves enteras; acompañándolas de carbohidratos exquisitos como la cebada perlada



### CORVINA CRIOLLA CON CAMARONES (MANABÍ)

\$15

La pesca fresca del día que se encuentra en todos los mercados centrales de Manabí, sobre crujientes bastones de yuca con salsa fría de ceviche de camarón



### \*COSTILLAR DE CERDO EN SALSA DE PERAS Y OPORTO (AZUAY)

\$16

Aunque los cerdos no son nativos de las Américas, fueron traídos por los españoles en la época de colonización y desde entonces se han convertido en la segunda proteína más consumida en Ecuador



### LOMO FINO DE RES EN TIERRA DE MENESTRA DE FREJOL (GUAYAS)

\$18



La menestra es un plato clásico de la gastronomía ecuatoriana servida desde una hueca hasta los restaurantes más elegantes y exclusivos, se presenta aplicando varias técnicas de alta cocina y con un corte fino de res



### MAGRET DE PATO GLASEADO EN DULCE DE HIGOS (EL ORO)

\$22

En la laguna de la Tembladora, patos forman grupos de más de 100 individuos, logrando así convertirse en el ingrediente principal para los platos locales



### CORDERO EN COSTRA DE ORTIGA (PICHINCHA)

\$28



En los Andes ecuatorianos se crían ovinos por su lana y alimentación familiar. El Rack de Cordero, reconocida internacionalmente por su ternura y textura, en una interpretación ecuatoriana



### MEDALLÓN DE CUY CROCANTE DE CHALTURA (IMBABURA)

\$28



Proteína endémica de alto valor nutricional, que adorna las mesas de las familias ecuatorianas para celebrar importantes tradiciones y costumbres desde tiempos inmemoriales



### SOPA DE MARISCOS FRESCOS EN BASE DE VERDE Y MANÍ (COSTA ECUATORIANA)

\$30



En la Ruta del Spondylus se pueden probar la gran variedad de mariscos de la Costa ecuatoriana. Este plato es una oda a la riqueza de los frutos del mar del Ecuador



### \*RIB EYE FLAMBEADO CON WHISKY EN MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS (INTERNACIONAL)

\$36



El corte americano por excelencia, flambeado con whisky escoses. Papa napada en salsa cremosa de queso y ensalada de la casa



## VEGETARIANOS Y VEGANOS



### BERROS ANDINOS \$12

(IMBABURA)

En homenaje al Tayta Imbabura presentamos la "carne" del páramo, los berros. Acompañados de una rica variedad de vegetales que representan las fiestas de tradiciones que se dan desde tiempos inmemoriales



### RAVIOLIS DE REMOLACHA \$13

(AZUAY)

Técnica de cocina clásica adaptada al vegetal con un tono extraordinario, que se produce en las zonas templadas o frías de la provincia del Azuay



### VARIEDAD DE VEGETALES DE CARDAMOME \$14

(IMBABURA)

Vegetales y granos de nuestros Andes en distintas texturas, usando aderezo de haba, una legumbre imperdible de la gastronomía ecuatoriana

## POSTRES



### CHEESECAKE IMBABUREÑO \$8

(IMBABURA)

Un postre clásico a base de queso, elevado con frutos rojos de los páramos recolectadas del Urku chaki



### TIMBAL DE FRUTAS FORESTALES \$8

(IMBABURA Y GUAYAS)

Timbal con base de maíz, coronado por una fusión de frutas de los Andes y la Costa, armonizados con una delicada mousse de queso



### MADURO CON QUESO EN TEXTURAS \$8

(COSTA ECUATORIANA)

Típico postre de la provincia del Guayas, representado en varias texturas e incluido en nuestro menú con un toque de alta cocina



### ODA A LA MANDARINA \$8

(TUNGURAHUA)

"Quien no ha probado las mandarinas de Patate, no ha conocido la esencia de esta ciudad". Este refrán es muy conocido en los cantones de Tungurahua, y hace referencia al producto agrícola más representativo y cultivado al que dedicamos esta oda.



### VOLCAN DE CHOCOLATE PACCARI \$8

(COTOPAXI)

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

## 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



*Christy*  
2000



## *Franklin Raymundo Mora Mediavilla*

*“Mientras tenga a Otavalo y su gente como fuente de inspiración,  
mi obra será atractiva y con una profunda significación”*

Se inició en el arte del dibujo y la pintura, en 1969, “El tipo de trabajo que yo practico es el clásico, el de la fuente figurativa; yo respeto las formas tal y como se ven; de ser posible, llegando al mismo hiperrealismo que quiere traspasar las formas de la naturaleza”.

La pintura de Mora trata sobre denuncia social, costumbres, personajes y la innumerable cantidad de retratos, desde hace más de 30 años de trayectoria.

Para él nada es artificial, todo lo prepara con sus manos, empezando por los materiales: la cartulina, óleo, la sepia, cisco, sanguina y lo combina con la creativa fusión de las témperas, acuarelas, carboncillo, entre otros materiales.