

# MENÚ BAR

• CÓCTELES • BEBIDAS • PICADAS •

## PICADAS

### HABABURGER \$10

Hamburguesa a base de habas, berenjenas en escabeche, lechuga y tomate sobre pan brioche, servida con una sedosa salsa de leche de soya y chochos, acompañado de chips de camote

### SANDUCHE PACHAMAMA \$10

Verduras grilladas en reducción de salsa de soya y gratinadas con queso semi maduro sobre pan casero, acompañado de papas fritas

### EMPANADAS ECUATORIANAS \$12

Todos los sabores tradicionales... verde, morocho y viento, más nuevas como risoles de camarón y maíz morado rellenas de berenjenas, acompañadas de tres tipos de salsas, ají de piedra, manaba y salsa de yogurt

### CROQUETAS Y COSTUMBRES \$12

Una croqueta para encapsular el plato más representativo de la Sierra Andina, la Costa del Pacífico, el Oriente Amazónico y de aquí la magnífica provincia de Imbabura

### FESTIVAL PACHAMAMA \$12

Hongos del bosque y calabacines de nuestros Andes en diferentes texturas, con empanadas de maíz morado rellenas de berenjena, acompañadas de focaccia artesanal

### SANDUCHE DE LOMO \$12

Lomo fino de res, pimientos, cebolla, ají y queso semi maduro sobre pan francés, acompañado con papas fritas

### HAMBURGUESA ART HOTELS \$14

Hamburguesa a base de carne Angus 80/20, mermelada de tocino, queso holandés, lechuga y tomate sobre pan brioche, acompañado de salsa chipotle y papas fritas

### TABLA DE EMBUTIDOS \$14

Cremosos pates de quesos saborizados, embutidos tradicionales y crudités frescos acompañados de salsa casera y focaccia artesanal

### LOMO A LAS CUATRO SALSAS \$15

Lomo de res a la parrilla sobre una cama de vegetales acompañado de una selección de salsas creadas por el Chef que incluyen queso chonta, pesto, chocolate 70% y mortiños

 **LÁCTEOS**  **VEGETARIANO**  **VEGANO**

 **NUECES Y SEMILLAS**  **LIBRE DE GLUTEN**

\*PRECIOS INCLUYEN IVA Y 10% DE SERVICIO

# Ñukanchikwan Taki



Ubicado en medio de las tierras altas andinas, nuestro rooftop bar ÑUKANCHIKWAN TAKI invita a una celebración. El nombre se traduce a "ven a celebrar con nosotros" en el idioma indígena, el quichua.

El quichua fue introducido en el Ecuador en el siglo XV por los Incas. Los Otavalos llaman al quichua "runa shimi", que significa "lengua del pueblo". La mayoría de Otavalos son bilingües en quichua y español.

Cada uno de nuestros cócteles originales y exclusivos está inspirado y lleva el nombre apropiado de los ilimitados atractivos naturales de la provincia de Imbabura. Admire al imponente Taita Imbabura mientras saborea el cóctel que lleva su mismo nombre. Contempla la cosmovisión indígena en la que los volcanes Taita Imbabura y Mamá Cotacachi están casados y su hijo es la montaña Yana Urku.

## CÓCTELES \$13

### TAYTA IMBABURA

El intenso sabor del arándano amalgamado al aroma sutil del romero en una fusión con gin y ginger ale

### URKUMANTA

La fruta representativa de la provincia, la uvilla aromatizada en un delicado perfume de jengibre en un clásico vodka tonic

### PANGALADERA

Una versión del pisco sour propia de la casa, con un toque de Espíritu del Ecuador fusionado con moras de nuestro valle, sirope de hierbas de ataco, zumo de limón y un dash de angostura

### YANA URKU

Una base de frutos picantes de los Andes, con sirope simple, whisky y vermouth rosso

### MAMA COTACACHI

Espíritu del Ecuador y vodka con maracuyá y jugo de tomate de árbol, intensificados con un rico arrope de mora de la provincia

## BEBIDAS

Agua con o sin gas	\$3
Gaseosas	\$4
Jugos / Limonada	\$5
Té / Café frío	\$6
Mocktail	\$6

### PAPAS FRITAS CLÁSICAS



\$4

### PAPAS FRITAS PARMESANO



\$6

\*PRECIOS INCLUYEN IVA Y 10% DE SERVICIO



# ESPÍRITUS

## WHISKY

Grant's Triple Wood	\$10
Grant's Ale Cask	\$12
Grant's Sherry Cask <b>8 años</b>	\$14
Old Parr	\$14
Murco Single Malt 	\$15
Grant's Triple Wood <b>12 años</b>	\$15
Johnnie Walker Negro	\$16
Glenfiddich <b>12 años</b>	\$17
Glenfiddich <b>15 años</b>	\$23
Glenfiddich <b>18 años</b>	\$30

## BOURBON

Jack Daniel's	\$15
Wild Turkey	\$18

## BRANDY & COGNAC

Cardenal Mendoza	\$16
Hennessy V.S.	\$18




## RON

Havana Club Reserva <b>7 años</b>	\$12
Diplomático	\$14
Zacapa Ambar <b>12 años</b>	\$16
Zacapa <b>23 años</b>	\$23

## GIN

Cruz Loma 	\$10
Tanqueray	\$12
Bombay Sapphire	\$14
Hendrick's	\$15

## VODKA

Vunka Blackberry 	\$10
Vunka Potato 	\$10
Vunka Coca 	\$10
Absolut	\$14
Grey Goose	\$16

## TEQUILA

Somonque Oro	\$12
Casa Agave Misque Silver 	\$12
Casa Agave Misque Reposado 	\$14
Don Julio Blanco	\$30

## CORDIALES

Espíritu del Ecuador	\$8
Baileys	\$10
Chinchón ( <b>dulce o seco</b> )	\$10
Cointreau	\$12
Campari	\$12
Spritz	\$12

## OTROS

Pisco	\$12
Jägermeister	\$12

## CERVEZAS

Nacional	\$4
Michelada	\$6
Artesanal de Barril <b>300ml</b>	\$6
Artesanal de Barril <b>500ml</b>	\$7,5

## CLÁSICOS



Con cualquiera de nuestros espíritus, prepararemos el cóctel que más te guste

\*PRECIOS INCLUYEN IVA Y 10% DE SERVICIO