

Sarance

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

MOTE SUCIO CON CHICHARRÓN | $8
AZUAY

Mote sucio, chicharrón crocante, maduro frito y chulpi, adornado con brotes de cilantro y cebolla encurtida, acompañado de mayonesa de albahaca y ají de tomate de árbol

TATAKI DE SANDIA | $8
GUAYAS

Sandía impregnada en cítricos, soya, puré de garbanzo y miso, pico de gallo con maíz dulce, alioli de ajo negro y crocantes de cebolla puerro

CAMARONES SOBRE PURÉ DE PAPA | $12
COTOPAXI - MANABÍ

Camarones salteados, puré de papa chaucha y pimientos tatemados, aguacate, vegetales encurtidos, crocante de camote y emulsión de salprieta y remolacha

CANELÓN DE AGUACATE Y TRUCHA | $12
IMBABURA

Trucha ahumada y marinada al hinojo, envuelta en un canelón de aguacate, tabulé de quinuas andinas, tomates cherry, pepinillo, aceituna negra y aderezo de yogur

ROLLITOS DE CANGREJO | $14
MORONA SANTIAGO - GUAYAS

Yuca amazónica, cangrejo rojo, aguacate y cremoso de queso sobre aioli de remolacha y coronado con crocante de camote

SOPAS Y CEVICHES

CEVICHE ANDINO | $8
PICHINCHA

Palmitos asados, puré de camote, jícamas y ocas encurtidas, aguacate, pico de gallo; terminado con una emulsión acevichada de uvilla y chulpi

LOCRO DE SAMBO | $10
IMBABURA

Locro de sambo y papas andinas, queso tierno, granos de choclo y aguacate

SOPA DE CEBOLLAS Y SETAS | $10
PICHINCHA

Fondo profundo de hongos silvestres, cebolla caramelizada, setas al grill, y pan de agua tostado

CONSOMÉ CON TORTELLINI DE COLA DE BUEY | $10
TUNGURAHUA

Consomé concentrado, tortellini artesanal de cola de buey, perlas de vegetales y aceite infusionado con tomillo y ajo

CEVICHE CORVICHE | $12
MANABÍ

Pesca blanca marinada en ajíes y cítricos, mini corviches, cebolla colorada, leche de tigre, salsas de tomate de árbol y taxo

CEVICHE MI TIERRA | $14
IMBABURA - GUAYAS

Camarones marinados en cítricos, salsa cremosa de pepa de sambo tostada, aguacate, pepinillo y cebolla

LÁCTEOS VEGETARIANO VEGANO NUECES Y SEMILLAS LIBRE DE GLUTEN

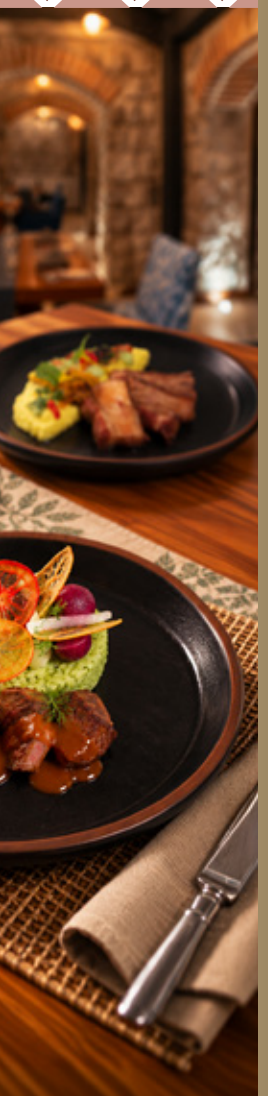
Nuestra cocina se complace en satisfacer sus necesidades alimenticias con sustituciones cuando sea posible

PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO









PLATOS PRINCIPALES VEGETARIANOS

CORVINA CRIOLLA CON CAMARONES | $15
MANABÍ
Pesca fresca empanizada sobre crujientes bastones de yuca y salsa de camarones

MELOSO DE POLLO | $16
IMBABURA
Suprema de ave, quinoto con queso maduro, vegetales en reducción de estragón y tomates deshidratados

COSTILLAR DE CERDO EN SALSA DE PERAS Y OPORTO | $17
AZUAY
Costilla de cerdo, reducción dulce de peras y oporto, papas doradas al horno y vegetales de temporada

PESCA DEL DÍA CON CHOCLO SUCIO Y CANGREJO | $18
ESMERALDAS
Pesca fresca, choclo en salsa de bisque y ensalada de vegetales de temporada

LOMO CON ARROZ MORO | $18
GUAYAS
Lomo fino de res, arroz moro gratinado, ensalada de brotes verdes y vinagreta cítrica

SECO DE CHIVO | $18
SANTA ELENA
Seco de chivo con naranjilla y cerveza negra, meloso de arroz y aguacate, papas andinas, cebollas tatemadas y tomates deshidratados

PANCETA CON PURÉ DE HUMITA | $20
CAÑAR
Panceta de cerdo marinada en chicha de jora, puré de humita perfumado con limón y cilantro, y encurtidos de vegetales andinos

MAGRET DE PATO CON MOROCHO CREMOSO | $22
EL ORO
Magret de pato, meloso de morocho y pimientos, jus de cebolla y café, y vegetales salteados

RIB EYE FLAMBEADO CON WHISKY EN MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS | $36
INTERNACIONAL
El corte americano por excelencia, flambeado con whisky; papas fritas salteadas, salsa cremosa de queso y ensalada fresca

COLIFLOR ROSTIZADA EN SALSA DE PIMIENTOS | $8
CHIMBORAZO
Coliflor ahumada al grill sobre puré de pimientos morrones, kale frita, tomates cherry, brotes y pan fresco

MOTE PILLO CON CHICHARRÓN DE SOYA | $10
AZUAY
Mote revuelto con huevo, chicharrón de soya, maduro frito, aguacate, mayonesa de albahaca, brotes de cilantro, cebolla encurtida y ají de tomate de árbol

RAVIOLIS DE REMOLACHA | $13
CARCHI
Pasta fresca rellena de queso ricota y cebolla, salsa cremosa de queso, y crocante de queso parmesano

LÁCTEOS VEGETARIANO VEGANO NUECES Y SEMILLAS LIBRE DE GLUTEN

Nuestra cocina se complace en satisfacer sus necesidades alimenticias con sustituciones cuando sea posible

PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO



POSTRES

TIERRA | $8
CARCHI
Panna cotta de guanábana y frutos rojos, chocolate, tierra de café y menta y salsas de cítricos

VOLCÁN DE CHOCOLATE PACCARI | $8
COTOPAXI
Junto al mejor cacao del Ecuador, creamos un postre en honor al majestuoso volcán Cotopaxi

COLADA MORADA | $8
PICHINCHA
Helado de frutos rojos, coulis de babaco, oblea de harina morada, tierra de maíz, papel de frutas y salsa de mortiño

EL CHAPO ANDINO | $8
COTOPAXI
Cremoso de machica tostada y panela, semifrío de queso y reducción cítrica de hierba luisa

TORTA HÚMEDA DE OCA Y CAFÉ | $8
IMBABURA
Bizcochuelo húmedo de café y oca, cremoso de chocolate blanco, chips de oca y salsa cremosa de café

BEBIDAS

AGUA CON GAS	$3	JUGO DE FRUTAS	$5
AGUA SIN GAS	$3	TÉ / AROMÁTICAS	$5
ESPRESSO	$4	CAPPUCCINO	$5
CAFÉ AMERICANO	$4	ESPRESSO DOBLE	$5
GASEOSA	$4	CAFÉ LATTE / MOCHA	$5

LÁCTEOS VEGETARIANO VEGANO NUECES Y SEMILLAS LIBRE DE GLUTEN

Nuestra cocina se complace en satisfacer sus necesidades alimenticias con sustituciones cuando sea posible

PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO



ARTE NAYIA

Arte Nayia es una experiencia artesanal inmersiva que fusiona creatividad, patrimonio cultural y saberes ancestrales entre el Cóndor y el Águila. A través de encuentros reales, estas culturas compartieron tradiciones y técnicas transmitidas de generación en generación, desde la recolección de materiales naturales hasta la elaboración de objetos de significado espiritual, como los atrapasueños. Estos encuentros celebraron el aprendizaje mutuo y los profundos vínculos entre los pueblos de las Américas.

Guiados por artesanos locales, los huéspedes tienen la oportunidad de formar parte de esta tradición viva, creando una pieza única a partir de una cuidadosa selección de fibras, semillas, plumas y otros elementos naturales. Cada material, color y detalle encierra un significado que refleja el entorno natural de Otavalo y una identidad cultural única, enriquecida por la convergencia de distintas tradiciones ancestrales.

Más que un taller, Arte Nayia invita a los huéspedes a descubrir el patrimonio cultural a través de sus propias manos, seleccionando, entretejiendo y dando vida a una creación personal. Cada pieza se convierte en un recuerdo significativo que conserva las historias, tradiciones y memorias de Otavalo, junto con una conexión duradera con su gente.

Una experiencia para aprender, crear y llevarse una parte viva de la cultura andina


ARTHOTELS
beyond a great stay
MICHELIN GUIDE