



·BRITO·

·PARA EMPEZAR·

SOPA DEL DÍA

Tradición ecuatoriana, comenzar con una sopita para abrir el apetito 5

ENSALADA DEL JARDIN

Frescas verduras de nuestro jardín con un aderezo de miel, mostaza y vinagre balsámico 6

ENSALADA DE LECHUGAS Y LAMINAS DE TRUCHA AHUMADA

Palmito, tomate cherry, encurtidos, pipas de calabaza fritas, crema de aguacate, hojas del huerto y aderezo de tamarindo 10

CEVICHE DE CAMARÓN DE PEDERNALES

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

CEVICHE DE CAMARÓN ESTILO JIPIJAPA

Salsa acevichada de maní, crema de aguacate, cebolla 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 acida de hierbas y frutos secos 9

ÑOQUIS DE PAPA CHAUCHA

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

TAGLIATELLE CON CAMARONES Y VERDURAS SALTEADAS

en cremosa salsa de ostras y soya 19

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

TRUCHAS DEL VALLE DE TANDAYAPA

Con salsa de curry rojo amazónico, verduras y aceite de chillangua 18

PRENSADO DE RES

Salsa de cacao, barraganete frito y sal prieta cítrica 18

LOMO MADURADO EN CASA

Servido con chimichurri amazónico 19

LOMO MADURADO

Con menestra ecuatoriana de lentejas de larga cocción 19

RIBEYE STEAK AL GRILL

Con papas fritas y vegetales frescos 23

ENCOGADO DE PESCA DE LA COSTA MANABA

Hojas carnosas salteadas, con arroz blanco y patacones 19

PESCA BLANCA DE LAS PEÑAS

Con salsa de limon mandarina 17

LANGOSTINOS ECUATORIANOS GIGANTES

Al grill en sus cascaras conservando su sabor 23

CAMARONES EN SALSA DE AJO

Acompañados de vegetales salteados y yucas tiernas fritas 18

PAELLA DE LAS CANARIAS

Arroz saborizado con azafrán, calamares, pollo, lomo madurado, camarones 20

·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·

SANDUCHEs

QUESOS A LA PLANCHA	\$4.5
JAMÓN Y QUESO A LA PLANCHA	\$5.5
POLLO Y QUESO	\$7
ATÚN	\$6.5
VEGETARIANO Tomate, lechuga, huevo frito, queso y mayonesa	\$5.5
CLUB SANDWICH Pollo, tocino, jamón, queso cheddar, tomate, lechuga y mayonesa	\$10
DANA SANDWICH Jamón, queso, huevo frito, atún, tomate, lechuga y mayonesa	\$9.5

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA SMASH CON QUESO Queso cheddar, cebollas caramelizadas y papas fritas	\$9.5
HAMBURGUESA SMASH DANA Doble carne, huevo frito, jamón, queso cheddar y papas fritas	\$13.5

SNACKS

DEDOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$7
YUCAS FRITAS CON MAYONESA DE AJO	\$7
PATACONES CON QUESO FRESCO	\$6
PAPAS FRITAS	\$4
TORTILLA ESPAÑOLA	\$6.5

PIZZA PERSONAL

JAMON Y CHAMPIÑONES Queso, jamón y champiñones	\$9
HAWAIANA Queso, jamon y piña	\$9
VEGETARIANA Queso, cebolla, pimienta, champiñones y maiz dulce	\$9

·BEBIDAS·

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
BEEFEATER
HENDRICK'S
BOMBAY SAPPHIRE

