



MS

ENTRADAS / ENTREES

→ Locro de papa ←

Variedad de papa, paico, queso, aguacate y chicharrón
Variety of potatoes, paico, cheese, avocado and pork rind

→ \$8,50 ←

→ Sopa de bolas de verde ←

Sopa de verde, camarones apanados, sal prieta, cilantro
Green plantain soup, breaded shrimps, salprieda and cilantro

→ \$8,50 ←

→ Mix de empanadas ←

Empanadas de verde, morocho y viento
Green plantain, morocho, and cheese

→ \$8,50 ←

→ Tartar de pesca / Fish tartar ←

Pesca blanca, aguacate, mayonesa japonesa
White fish, avocado and japanese mayo

→ \$10,50 ←

→ Bolón de maduro ←

Mini bolones de maduro, sal prieta, queso manaba
Mini ripe plantain, salprieda and manaba cheese

→ \$8,50 ←

→ Super patacón ←

Patacón pisado, guiso de res, queso y mapahuirá
Plantain, beef stew, cheese and mapahuirá

→ \$8,50 ←

→ Chicken fingers ←

Dedos de pollo apanado, papas fritas y salsa de la casa
Breaded chicken fingers, french fries and house sauce

→ \$10,50 ←



POSTRES / DESSERT

→ Cuencano ←

Higos con queso, rocas de vainilla, espuma de queso, fruta y miel de panela con palo santo
Figs with cheese, vanilla rocks, cheese cream, fruit and panela honey with palo santo

→ \$8,50 ←

→ Pecho suco ←

Maracuyá en tres texturas, fruta de temporada y espuma de pecho suco
Passion fruit in three texture, season fruit, and pecho suco (local liquor) spume

→ \$8,50 ←

→ Chocolate ←

Mousse de chocolate al 70%, rocas de vainilla, gel de maduro asado y cilantro
Chocolate mousse at 70% , vanilla rocks, baked ripe plantain gel and cilantro

→ \$8,50 ←

→ Tiramisú ←

Café, amaretto, mascarpone y sabayón
Coffee, amaretto, mascarpone and sabayón

→ \$8,50 ←

→ Dulce angelical / Sweet Angel ←

Torta de higo y mascarpone, crocante de pinol, fruta de temporada y espuma de queso
Fig cake with mascarpone, crispy pinol, season fruit and cheese cream

→ \$8,50 ←

→ Brownie ←

Tradicional brownie servido con helado de vainilla
Traditional brownie served with vanilla ice cream

→ \$8,50 ←

→ Pie de manzana / Apple pie ←

Servido con helado de vainilla
Warm apple pie served with vanilla ice cream

→ \$8,50 ←



HAMBURGUESAS & SANDWICHES / HAMBURGUERS & SANDWICHES

→ Hamburguesa con queso / Cheeseburger ←

Servido con queso gouda, cebolla caramelizada, toffee de leche de coco y mix de hojas verdes
Served with gouda cheese, caramelized onion, coconut milk toffee and mix of green leaves

→ \$13,50 ←

→ Hamburguesa ZAZA / ZAZA burger ←

Servido con tocino, puré de maduro asado y mix de hojas verdes
Served with bacon, smashed baked banana and mix green leaves

→ \$13,50 ←

→ Hamburguesa de la casa / House burger ←

Servido con queso mozzarella, portobello, dip de morrón y mix de hojas verdes
Served with mozzarella cheese, portobello, morron and mix green leaves

→ \$13,50 ←

→ Club sándwich ←

Servido con queso gouda, jamón, tocino, pollo, huevo y pan de masa madre
Served with gouda cheese, ham, bacon, chicken, egg and masa madre bread

→ \$13,50 ←

PASTAS

→ Fettuccini Alfredo ←

→ Spaguetti Pomodoro o Pesto ←

→ Pasta corta Margarita ←

Todas nuestras pastas pueden acompañar con lomo, pollo o camarón
All our pastas can be served with beef, chicken or shrimp

→ \$20,00 ←

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

PESCADOS & MARISCOS / FISH & SEAFOOD

→ Langostinos / Prawns ←

Langostino, salsa hoisin, muchines de yuca, espuma de queso
Prawns, hoisin sauce, yucca "muchines" and cheese cream

→ \$23,50 ←

→ Meloso de mariscos ←

Arroz bomba, frutos del mar, coco, cilantro
Bomb rice, sea food, coconut and cilantro

→ \$23,50 ←

→ Pesca blanca / White Fish ←

Meloso encocado, pesca blanca, encurtidos y coral de masa madre
Coconut mellow, white fish, pickles vegetable and masa madre coral

→ \$23,50 ←

→ Pulpo / Octopus ←

Puré de haba, mapahuir, vegetales al grill y gel de maracuyá
Haba beans, mapahuir, grilled vegetables and passion fruit gel

→ \$23,50 ←

→ Salmón ←

Arveja y hierbabuena, vegetales grillados, reducción de naranja con cardamomo, polvo de cilantro
Bean and peppermint, grilled vegetables, orange with cardamom reduction and cilantro powder

→ \$23,50 ←

CARNES / MEATS

→ Lomo / Loin ←

Lomo servido con arancini de parmesano, coliflor, salsa demiglace y vegetales
Loin served with parmesan arancini, cauliflower, demiglace sauce and vegetables

→ \$23,50 ←

→ Bife / Steak ←

Bife servido con milhojas de papa, vegetales y salsa demiglace
Steak served with creamy gatin potato, vegetables and demiglace sauce

→ \$23,50 ←

→ Cerdo / Pork ←

Costilla cocida a baja temperatura servido con arveja y hierbabuena, vegetales encurtidos y salsa de naranjilla
Pork Ribs cook in low temperature served with bean and peppermint puree, pickles vegetable and naranjilla sauce

→ \$23,50 ←

→ Panceta ←

Panceta cocida a baja temperatura servido con papas risoladas, vegetales encurtidos y salsa de naranjilla
Pork belly cook in low temperature served with risolated potatoes, pickled vegetables and naranjilla sauce

→ \$23,50 ←

→ Pollo / Chicken ←

Suprema de Pollo cocido a baja temperatura servido con berenjena glaseada, pure de manzana con vainilla, salsa demiglace y mix de cereales
Chicken breast cook in low temperature served with glazed eggplant, apple puree made with vanilla, demiglace sauce and mix of cereals

→ \$23,50 ←

CEVICHEs

→ Camarón / Shrimp ←

Tomate asado, camarón madurado, quinua pop, vegetales encurtidos
Baked tomato, matured shrimp, pop quinoa and pickled vegetables

→ \$12,50 ←

→ Tiradito de pescado / "Tiradito" fish ←

Pesca blanca, maracuyá, quinua, camote, aguacate
White fish, passion fruit, quinoa, sweet potato and avocado

→ \$10,00 ←

→ Palmito ←

Pepa de sambo, maní, girasol, base de coco, ajonjolí
Palm, sambo seeds, peanuts, coconut base and sesame

→ \$12,50 ←



PARA COMPARTIR / TO SHARE

→ Picada de mariscos / Seafood bites ←

Frutos del mar apanados, bastones de verde y salsas de la casa

Breaded seafood, green banana sticks and house sauce

→ \$28,00 ←

→ Picada cuencana / Cuencana bites ←

Mini hot dogs de ternera, empanada de viento y mini sánduches de pernil

Mini beef hot dogs, empanada de viento and mini pork sandwiches

→ \$20,00 ←

→ Mix de tapas / Mix tapas ←

Tostadas de baguette acompañadas de jamón serrano, aguacate, queso maduro y res

Toasted baguette served with serrano ham, avocado, matured cheese and beef

→ \$20,00 ←

→ Trilogía / Trio ←

Papas, camote y yuca frita acompañadas de chicharrón y salsas de la casa

French fries, sweet potato and yucca fries served with chicharron and house sauce

→ \$20,00 ←

→ Sliders ←

Combinación de sliders de camarón, cerdo desmechado y res

Slider combination of: shrimp, pulled pork and beef

→ \$20,00 ←

→ Tabla de quesos / Cheese platter ←

Variedad de quesos y fiambres, frutos secos y frutos silvestres

Variety of cheeses, cold cuts, nuts and wild fruits

→ \$20,00 ←



ENSALADAS / SALADS

→ César ←

Lechuga romana, salsa César, crotones, parmesano y queso azul
Roman lettuce, Cesar dressing, croutons, parmesan cheese and blue cheese

→ \$9,00 ←

→ Higos con queso ←

Mix de hojas verdes, higos salteados, almendra, polvo de tomate, espuma de queso

Mix green leaves, salted figs, almonds, tomato powder and cheese cream

→ \$9,00 ←

→ Quinoa / Quinoa ←

Quinoa, fruta silvestre, puré de durazno asado
Quinoa, wild fruit and purée of peach

→ \$9,00 ←

