
MENU GASTRONÓMICO

YUQUITAS CROCANTES

Palitos crocantes de yuca (mandioca) frita acompañados de mojito verde

SALMÓN 24 KILATES

Salmón curado con trufa, cubierto delicadamente de láminas de oro inca, guacamole, huevas de salmón y lima, acompañados de picantes variados

CEVICHE QUITIÑO, LA ESTRELLA DE LA FONTANA

En su salsa especial LFG de frutas tropicales, camarones ecuatorianos cocidos a baja temperatura al toque de mahonesa de rocoto y polvo de ají con limón y sal...sin cilantro

AGUACHILE DE MEJILLONES ESCABECHADOS

Mejillones escabechados en su aguachile, con su encurtido de cebolla roja, tomate y mango, perejil, lima fresca y kafir, y crujientes de wantan frito al tajine

CARPACCIO DE CECINA DE LEON

Cecina de vaca de León, con aceite de trufa, granillo de nuez, queso idiazábal y panes tostados

LENTEJAS CURRYCOCO

Lentejas guisadas al curry coco y verduras con panceta cocida a baja temperatura tostada

"SANGÜISH" DE CHANCHO

Al puro estilo Street food, jamón de cerdo asado durante 12 horas tras 24 de maceración, encurtido, guacamole, brotes tiernos en pan de cristal y patatas fritas

HIGO CON QUESO

Higo en almíbar acompañados de mascarpone dulce y su crujiente

Maridaje con vinos (no incluye bebidas adicionales)

Precio: 49,00 por persona (exclusivamente bajo reserva y mínimo 4 personas)