
MENU DEGUSTACION "ORIGENES"



PATACÓN DE BONITO EN ESCABECHE DE ENEBRO

Patacón de plátano macho con bonito en escabeche casero de enebro y sidra, mahonesa de wasabi y puerros fritos



CEVICHE QUITIÑO, LA ESTRELLA DE LA FONTANA

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



CEVICHE JIPIJAPA DE MARISCOS Y CORVINA

De corvina salvaje, pulpo y camarones ecuatorianos en su leche de tigre cítrica de ají amarillo y cacahuete, aderezado con sal prieta de maíz tostado



SHOT TROPICAL



SECO DE GALLINA ANDINO

Gallina cocida a baja temperatura en zumos de fruta tropical natural y especias andinas, acompañada de arroz achiotado, guacamole y mimosa de huevo



"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

Precio por persona: 36,00

Servicio a mesa completa de menú degustación

Incluye 1 bebida (refresco, copa de cerveza, vino blanco o tinto, agua)

