



## GASTRONOMÍA



La carta de La Fontana Gastro, es un recorrido por los sabores de Iberoamérica, fusionados con ingredientes del mundo y plasmados en nuestros platos que cuentan las historias, tradiciones y leyendas de las culturas ancestrales de los Andes, del Amazonas, de las costas del Pacífico, del Caribe y del Atlántico cuyas aguas nos une con España y que históricamente fue el desencadenamiento de la gran fusión gastronómica que conocemos hoy como cocina criolla, sin dejar de lado la calidad y exotismo de los ingredientes que nos llegan de tierras tan lejanas.

Pero no sólo su carta es de calidad, también lo es su panadería gourmet de masa madre, su cocktelería, sus cafés de especialidad o su catering.



## INTERIORISMO



Creado en varias etapas según el crecimiento del negocio pero con una sola idea basada en las casas coloniales de Sudamérica, un estilo que parte de la mezcla entre las culturas indígenas y española e influenciado por el clima, las costumbres y los materiales de cada región.

Su interior con aires de la arquitectura colonial y republicana de Sudamérica, paredes que nos recuerdan los antiguos azulejos y papeles impresos con motivos florales en sus paredes, el piso con una fusión entre tablones de madera y mosaicos de cerámica, el techo que hace alusión a la paja andina en su color natural, el uso del yute, esterilla traída de los páramos andinos y la belleza exótica de las rosas eternas del Ecuador, un producto único en el mundo.

No podemos olvidar su generosa terraza que acompañada de su «Salón de las rosas» con las cristaleras abiertas forman un conjunto muy acogedor.

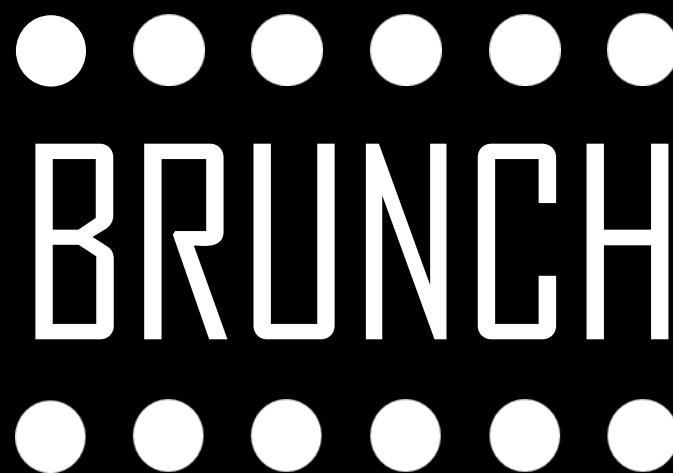


## CONCEPTO



La propuesta de La Fontana Gastro, es que el comensal viva la experiencia de viajar al otro lado del charco y probar los sabores más auténticos de la cocina LATAM, fusionada con recetas españolas y de otros continentes, haciendo que cada cucharada sea una sorpresa y una explosión de los sentidos.

La experiencia, de ser embajador de esta ancestral cocina, de nuestro chef Miguel Xavier Monar, combinada a los años de trabajo y crecimiento profesional de Luis Uyana y Jairo Sanguña, que dominan los artes del buen servicio, la restauración y el barismo, hacen de La Fontana Gastro un restaurante con alma.



# BRUNCH

### Copa de Cava

### CAFÉ A ELEGIR

Expresso / Café Latte / Capuccino bambino / Organic Tea  
/  
La Fontana Chai Latte / Matcha Latte

### BEBIDA A ELEGIR

Copa de vino tinto / Copa de vino blanco / Copa de  
cerveza / Agua Mineral /  
Refresco / Zumo de naranja

### PANES Y DIPS INCLUIDOS

Panes de masa madre y mini bollería  
Mantequilla, Mermelada, Tomate triturado y Aceite de  
Oliva Virgen Extra

### HUEVOS A ELEGIR

Huevos rancheros  
Huevos pochados en la propia cazuela, sobre sofrito de  
tomate con cebolla, perejil y tiras de bacon y Idiazábal

Omellete de camarones  
Tortilla de huevos con camarones ecuatorianos cocidos a  
baja temperatura con o sin cebolla

### ACOMPAÑAMIENTOS A ELEGIR

Shot de ceviche quiteño  
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

Yuquitas fritas  
Palitos crujientes de yuca frita con mojito verde de  
aguacate y perejil

“CoNcretas” de aji de gallina  
croquetas caseras cremosas de gallina guisada a baja  
temperatura al estilo andino

### POSTRES A ELEGIR

Fruta de temporada  
Tarta de Queso

**Precio por persona: 19,90**  
**Disponible todos los días de 10:30 a 13:00**  
**SUPLEMENTO DE 10% EN PRECIOS EN SERVICIO DE**  
**TERRAZA**