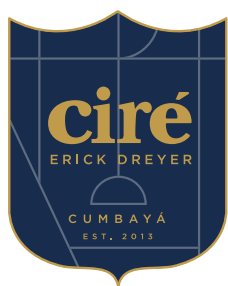


ciré
ERICK DREYER

CUMBAYÁ
EST. 2013

COCINA DE LA MEMORIA





COCINA DE LA MEMORIA

Ciré se basa en recetas originales de autor, fundamentadas en la cocina tradicional pero con técnicas innovadoras y presentaciones únicas.

Siempre preparadas con productos responsables de primera calidad, provenientes de nuestro huerto orgánico y de proveedores artesanales calificados.

Trabajamos con conocimiento profundo de ingredientes y sabores. Para poder hacer de tu experiencia en **Ciré** un verdadero viaje a través de los sentidos.

- Chef Erick Dreyer



PARA EMPEZAR

LO MEJOR DE ESTOS CINCO AÑOS

Degustación de Sabores 12

- Tostón de pangora picante *(1u)*
- Brioche de pernil de cordero *(1u)*
- Bombón de camarón de mar encocado *(1u)*
- Crocante de morocho de pato confitado *(1u)*

Ensalada de queso **brie fundido** 12

Mini shawarmas de **cordero** 12

Pulpo al grill estilo manaba 14

Tartare de lomo con trufa negra 14

Almejas con alcachofa 14

Huevo pochado, queso artesanal, papa
y trufa negra 14

EL NUEVO CONCEPTO

Creamos estas recetas con ingredientes locales, ligados a nuestra cultura.
Esta es nuestra visión de la **cocina ecuatoriana progresiva**.

Conchitas asadas 12

Habas tiernas, **tocino** artesanal, queso fresco
y maíz crocante 10

Ensalada de **trucha ahumada**, manzana
deshidratada, mostaza y miel 10

Molleja de ternera Black Angus nacional,
adobo criollo y chips 10

Chorizo Ambateño hecho en casa, huevo
pochado y papa pluma 10

Tamal de maíz morado con **perdiz orgánica** ... 12

Foie micuit, guayaba y tostadas de centeno ... 18

Ceviche de **langostino** al grill envuelto en
aguacate 12

Magret curado con jalea de higos y quenelle
de queso especiado 12

Costilla ahumada de cerdo, choclo frito,
queso manaba y aguacate 12

Fritadita de **cordero** con chauchas 10




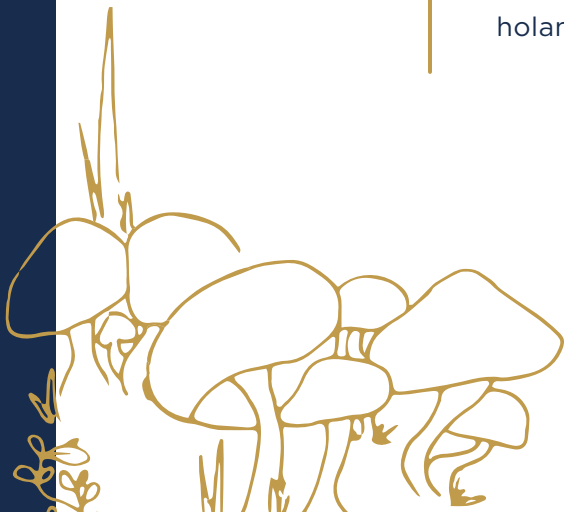
ENTRADAS

PARA CONTINUAR

Fideúa de langostino (1 pax)	22
Arroz caldoso de mariscos (1 pax)	25
Pesca del Día	22
Pato confitado , soufflé de maduro, salsa de mora y cacao	22
Carré de cordero con jalea de menta, puré ligero con hongos silvestres	28
Seco de paletilla de cordero , camote confitado en aceite de oliva y tempura de aguacate	20
Cochinillo crocante con majado de papa y chicharrón, agrio de menta y espuma de tomate de árbol	22
Black Angus Ecuatoriano al carbón, papas nativas, holandesa criolla, chimichurri de tocte y naranja	25

.....

Precios incluyen 12% de IVA y 10% de servicio
Favor informarnos si existen alergias o restricciones alimenticias



PARA TERMINAR

Helado de turrón de maíz tostado, bizcocho de manjar de leche, crema de cedrón y nougat de maní-panela	10
Esfera de cacao arriba 76% , relleno de namelaka de chocolate blanco y sambo. Salsa de chocolate, helado de mango y jengibre	12
Texturas de arroz con leche. Helado, crumble de canela, teja de leche especiada y salsa inglesa de vainilla	10
Crema quemada de taxo , esponja de yogurt, helado de taxada y galleta de avena y caramelo	10
Fondant de chocolate 70% con helado artesanal Ciré <i>(a elegir)</i>	12
Helados artesanales Ciré: <i>(Maridaje de chocolate ecuatoriano y productos sobresalientes locales)</i>	10

- Chocolate Blanco & Rosa
- Chocolate 70% & Banano
- Chocolate 40% & Café

.....
Precios incluyen 12% de IVA y 10% de servicio
Favor informarnos si existen alergias o restricciones alimenticias



