

# Cúpulas Azules

Restaurante - Rooftop Bar de  
Hotel Cruz del Vado

## UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR ECUADOR

Bienvenidos a un recorrido gastronómico a lo largo de nuestro país.

Art Hotels busca siempre resaltar el Ecuador, a sus ciudades y destinos; es por eso que, cuidando las costumbres propias y fusionando técnicas de cocina gourmet; queremos entregarles una interpretación moderna de nuestros platos típicos.

Desde las faldas del Cotopaxi, el imponente Imbabura, las costas del Pacífico, la espesura de la selva Amazónica, los bosques tropicales, nublados y templados, llegan los ingredientes naturales que inspiran y acompañan los platos que van a degustar.

Las costumbres ancestrales de pesca y recolección, la sazón y conocimiento de las abuelas, las técnicas más modernas de cocina, nos permiten presentar a ustedes una extensa muestra de la riqueza culinaria de nuestro país, donde cada plato representa costumbres, tradiciones, evoca recuerdos, aromas y sabores únicos que podremos encontrar en cada esquina y en cada casa de nuestro país.

## ENTRADAS



### ENSALADA CÉSAR ECUATORIANA \$9

(IMBABURA)

Una ensalada clásica, imperdible por la sinfonía de ingredientes andinos que elevan su sabor



### TRUCHA MANABITA \$10

(AZUAY Y MANABÍ)

Deliciosa fusión de trucha del Cajas Azuayo con el infaltable corviche Manabita



### CANASTA DE CHIFLES CON ENSALADA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS EN EMULSIÓN DE AJONJOLI \$15

(GUAYAS)

Langostinos ecuatorianos dentro de una canasta de verde, acompañada del ingrediente preferido en el Guayas proveniente de los Andes: el aguacate

## SOPAS Y CEVICHE



### LOCRO DE PAPAS \$9

(AZUAY)

Nuestro "lukru", desde tiempos prehispánicos es un reconocimiento a las más de 500 variedades de papas que se pueden encontrar en Ecuador



### CEVICHE JIPIJAPA \$10

(MANABÍ)

Del quechua "siwichi", una preparación tradicional con maní que resalta la frescura natural del pescado de Jipijapa en la costa del Pacífico



### VICHE MANABA \$10

(MANABÍ)

Nombrado como "La sopa de los Dioses" por los manabitas, gracias a la importante variedad de ingredientes que posee



### ACEVICHADO DE MARISCOS \$12

(GUAYAS, LOJA Y AZUAY)

Frutos del mar cocidos en Citrus x Aurantifolia (Limón) + Carica Pentagona (Babaco) + Solanum Betaceum (Tomate de Árbol)  
Una explosión de sabores en tu paladar



### CEVICHE ESMERALDEÑO DE ATÚN ROJO \$12

(ESMERALDAS)

Una deliciosa fusión de sabores tropicales y marinos. La acidez del limón se equilibra con el dulzor del coco y la aroma de la chillangua



LÁCTEOS



VEGETARIANO



VEGANO



NUECES Y SEMILLAS



LIBRE DE GLUTEN

Nuestra cocina se complace en satisfacer sus necesidades alimenticias con sustituciones cuando sea posible

## PLATOS PRINCIPALES



### **SUPREMA DE POLLO GLASEADA EN MIEL DE RASPADURA** (PICHINCHA Y LOJA) **\$14**

Pechuga de pollo asada a la perfección glaseada con miel de panela, un endulzante tradicional de la cocina ecuatoriana servido con gnocchi de arracacha, raíz vegetal típica de la región andina, con salsa de trufa



### **MELOSO DEL PACÍFICO** (GUAYAS) **\$15**

Meloso con cebada perlada. Singular preparación de este plato clásico. Camarón, pulpo y corvina cocinados a fuego lento en un demi-glacé de siete ingredientes. Lleno de textura y sabor



### **COSTILLAR DE CERDO CON SALSA DE BANANA Y DEMI-GLACÉ DE ESPECIAS** (AZUAY) **\$15**

Plato inimitable que reúne la dulzura de nuestro famoso banano ecuatoriano, potenciando el sabor del más delicado corte de costillar de cerdo de los valles australes



### **LOMO EN COSTRA CON SALSA DE QUESO AZUL** (AZUAY) **\$18**



Delicado corte de lomo fino de res acompañado de salsa cremosa de queso azul, junto a tubérculos andinos, como camotes, mashua y yuca

### **MAGRET DE PATO CROCANTE CON SALSA DE MORTIÑOS** (EL ORO Y CHIMBORAZO) **\$20**

Verdadera delicia que combina la jugosidad y la exquisitez del Magret de pato con la intensidad y acidez de la salsa de mortiños, una fruta endémica de la región andina de Ecuador



### **LANGOSTINOS EN ADOBO DE ACHIOTE** (ESMERALDAS) **\$22**

Langostinos adobados en achiote, una receta milenaria para resaltar los sabores de las proteínas en todo nuestro Ecuador, servido con un pure de raíz de apio y salsa verde



### **SECO DE OSSOBUCO ECUATORIANO** (GUAYAS) **\$28**

A fuego lento con una deliciosa salsa a base de cerveza local, hierbas y especias; se eleva este guiso tradicional ecuatoriano a un nivel superlativo



### **RIBEYE AL GRILL** (INTERNACIONAL) **\$36**

La mejor combinación de la cocina contemporánea con el sabor tradicional de la cocina casera. Un jugoso y elegante corte, se acompaña con una salsa secreta creación de nuestro Chef



## VEGETARIANOS Y VEGANOS



### TARTELETA DE PLÁTANO VERDE RELLENA DE VEGETALES Y PEPUCHO \$12

(AZUAY Y EL ORO)

La base crujiente de plátano verde contrasta con el "Pepucho" de la Pepa de Sambo, una deliciosa y cremosa salsa que se mezcla con una cosecha de vegetales y granos tiernos



### MELOSO VEGETARIANO \$13

(CANAR)

Meloso con cebada perlada. Singular preparación de este plato clásico. Vegetales salteados y berenjenas crocantes en un demi-glace de siete ingredientes. Lleno de textura y sabor



### GNOCCHI DE ZANAHORIA BLANCA CON SALSA DE ZAPALLO Y TRUFA \$14

(PICHINCHA)

La arracacha es un ingrediente de los valles interandinos de Pichincha que aporta una dulzura natural a los gnocchi, mientras que los hongos silvestres añaden una nota de sabor terroso y umami

## POSTRES



### CÚPULAS AZULES \$8

(AZUAY)

El azul insignia de la Catedral de Cuenca se representa en este bello y exclusivo postre con la mejor selección de chocolate ecuatoriano



### VOLCÁN DE CHOCOLATE PACCARI \$8

(ESMERALDAS Y CHIMBORAZO)

Junto al mejor cacao del Ecuador, creamos un postre en honor a nuestro querido y respetado volcán Cotopaxi



### FESTIVAL DE FLORES Y FRUTAS \$8

(TUNGURAGUA)

Representación culinaria del espíritu festivo y la riqueza gastronómica de Ambato y su reconocido Festival de las Flores y Frutas



### SINFONÍA DE HELADOS \$8

(AZUAY)

Deja que nuestro Chef te sorprenda con su inspiración en la creación de sabores innovadores y creativos de helados y sorbets



### CHEESECAKE DE HIGOS Y LAVANDA \$8

(PICHINCHA)

Una innovadora interpretación del clásico Cheesecake de Higo Ecuatoriano combinando la preparación tradicional con el toque aromático de la lavanda



### DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$12

Una experiencia culinaria única que te permitirá probar una variedad de delicias dulces de la casa; cada una con su propio sabor y presentación especial

## BEBIDAS

JUGO DE FRUTAS .....	\$5	GASEOSA .....	\$4
TÉ / AROMÁTICAS .....	\$5	CAFÉ AMERICANO .....	\$4
CAPPUCCINO .....	\$5	ESPRESSO .....	\$4
ESPRESSO DOBLE .....	\$5	AGUA SIN GAS .....	\$3
CAFÉ LATTE / MOCHA .....	\$5	AGUA CON GAS .....	\$3

PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIO

**El Vado** fue el primer barrio de Cuenca. Se estableció a mediados del siglo XVI, al mismo tiempo que se fundaba la ciudad. En ese entonces, para llegar a la llanura de **Paucarbamba** (antiguo nombre de Cuenca), era necesario «vadear» el Tomebamba. De ahí su nombre. La cruz que reposa en su cima representa la protección para aquellos que tenían que cruzar el río. Hoy, es un hermoso mirador que conserva la esencia y tradiciones de la ciudad que se contempla desde este, su '**balcón cuencano**'.





## CÚPULAS AZULES

# *Catedral de la Inmaculada Concepción*

*Símbolo más representativo de la ciudad de Cuenca, ubicada junto a la antigua Catedral que ahora funge como un museo religioso.*

Sus famosas cúpulas azules, que rematan la enorme masa de ladrillos, llegan a más de 50 metros de altura medidos desde el suelo, por esta razón y debido a que el Centro Histórico de Cuenca presenta una escala predominantemente horizontal, la Nueva Catedral resalta majestuosamente sobre las otras siluetas de la ciudad.

Esta monumental obra de fe, es uno de los lugares privilegiados para los turistas que llegan hasta la localidad de Cuenca, en la que la impresionante edificación cuya construcción llevó cerca de 80 años, se erige como el centro arquitectónico, cultural y religioso de esta ciudad ecuatoriana.