

EL PREFERIDO
DE
MATILDE
RESTAURANTE

*La buena cocina es el fundamento
de la verdadera felicidad.*

Auguste Escoffier

*Mansión Matilde celebra la riqueza agrícola y
la autenticidad gastronómica de Cuenca y el
Azuay, combinándolas con las técnicas de la
cocina francesa, generando una experiencia
inolvidable.*

ENSALADAS

ENSALADA DE JAMÓN SERRANO Y BURRATA

Mezcla de hojas y brotes orgánicos de nuestra huerta, acompañados de higos en almíbar, tomates cherry, jamón serrano y queso burrata, sazonados con vinagre balsámico.

US\$ 17,50

ENSALADA CESAR

Mezcla de brotes orgánicos de nuestra huerta, pimientos confitados, queso dambo, crutones de pan de masa madre, pechuga de pollo crujiente o a la plancha, aderezada con salsa tártara y vinagre balsámico.

US\$ 11,90

ENTRADAS

NUESTRA SOPA DE CEBOLLA

Consomé de setas, reducción de vino, cebollas pochadas en mantequilla, crutones de pan, queso de campo y cebollín orgánico.

US\$ 9,20

TARTAR TUTTI

Pescado artesanalmente, finamente picado, sazonado con una emulsión de maní acevichado, semillas de mostaza y limón sutil andino, acompañado de camarones de la península crujientes y galleta de sal prieta, terminado con aceite de hierbas y cilantro orgánico de Copzhall.

US\$ 12,90

OSTRAS FRESCAS

*De la Península de Santa Elena, curtidas con limón orgánico,
sal de apio y aceite herbal.*

US\$ 16,80

OSTRAS ACEVICHADAS

*De la península de Santa Elena, sazonadas con kéfir acevichado, algas marinas
encurtidas, aceite herbal, pimentón de la vera, limón orgánico y sal de apio.*

US\$ 17,50

CALAMARES EN SU TINTA

*Rebozados y crujientes con ajo blanco y salsa de tinta de calamar, con cebollín
fresco, aceite verde acompañado de pan de masa madre de choclo.*

US\$ 9,50

ATÚN DE LA CASA

*Curado y napado con crema sazonada, acompañado de algas encurtidas, aceite
herbal, maíz chulpi crujiente, chicharrón, sal gruesa.*

US\$ 9,90

ESCARGOTS SAINT ANTOINE

*Con mantequilla especial añejada de ajo y perejil, cebollín, aceite de oliva, sal
gruesa, acompañado con pan de masa madre.*

US\$ 12,50

LLAPINGACHO CON PERNIL

*Tortilla de papa, coronada de cerdo glaseado y sellado, acompañado de la popular
agua de billete y su encurtido, decorado con brotes de la huerta.*

US\$ 8,90

MEJILLONES AL VINO BLANCO

*Mejillones frescos cocinados en vino blanco y una clásica mantequilla añejada de
ajo y perejil, acompañado de pan de masa madre.*

US\$ 15,50

PLATOS PRINCIPALES

PULPO DE LA MANSIÓN

A la plancha, sazonado con una versión de chimichurri, acompañado de sango de mote, semillas de mostaza, salsa de mariscos, aguacate, rábanos, cebollín y brotes de la huerta.

US\$ 19,80

LANGOSTINOS ROYAL

Sellados a la plancha, con salsa bisque de mariscos, ajo frito y cebollín, acompañado de pan de masa madre.

US\$ 20,90

SALMÓN A LA BEURRE BLANC

Sellado con salsa beurre blanc, acompañado de puré de coliflor en texturas, kale frito, brotes de la huerta, semillas de mostaza y alcaparras.

US\$ 20,50

PESCA DEL DIA

Pescado de pesca sustentable, preparado a la plancha, con salsa cremosa de calabaza avainillada y almendras, albahaca, tortilla de yuca, zucchini y verduras de Copzhall.

US\$ 18,90

ARRECIFE Y CORRAL

Pulpo a la plancha y panceta de cerdo crujiente, acompañados de un pastel de plátano maduro y maní, sal prieta, cebolla encurtida, bisque, brotes y hierbas orgánicas.

US\$ 21,90

LOMO FINO DE RES ANDINO

Cocido a baja temperatura, terminado en la plancha, bañado con salsa demi-glace, acompañado de puré de papas andinas, champiñones, zanahorias en escabeche, zucchini encurtido, crema de aguacate, pimentón de la vera y brotes de la huerta.

US\$ 20,90

PICAÑA DE LA CASA

Terminada en las brasas con chimichurri con hierbas orgánicas con demi-glace, pimentón de la vera, tomates cherry sazonados, flores y brotes de la huerta, acompañado con puré de papas andinas.

US\$ 23,50

PANCETA DE LA MANSIÓN

Panceta de cerdo con adobo tradicional, acompañada de mote sucio cremoso, papas cascadas sazonadas, cebolla encurtida, cebollín, aguacate y brotes orgánicos.

US\$ 17,50

ARROZ ENCOCADO Y RÓBALO

Arroz meloso encocado, con róbalo a la plancha y camarón rebosado, crema de aguacate, brotes orgánicos de la huerta, cebolla encurtida y aceite de hierbas.

US\$ 20,90

NUESTRA PASTA MATILDE

Spaghetti en salsa bechamel con una mezcla de setas, con camarones, tomates cherry tostados y escabeche de aceitunas con aceite de hierbas aromáticas, brotes orgánicos y queso dambo.

US\$ 15,90

ENCOCADO VEGETARIANO

Mezcla de zanahorias baby y coliflores guisadas en salsa de coco, acompañada de aguacate, encurtidos, brotes orgánicos y crocante de sal prieta.

PVP: US\$ 9,90

GUISO DE CHAMPIÑONES Y PATACÓN

Guiso criollo cremoso y patacón, champiñones escabechados y zanahoria, vegetales de Copzhall encurtidos y brotes.

PVP: US\$ 10,90

MENU PARA NIÑOS

DEDITOS DE POLLO

Con papas fritas, salsa tártara y pomodoro

US\$ 6,50

PASTA CON RAGÚ

*Spaghetti, salsa de ragú de res y champiñones,
tocino y queso campesino*

US\$ 6,50

CHESSEBURGER

*En pan brioche de la casa, carne de ternera, papas fritas,
salsa pomodoro*

US\$ 9,00

COPA DE HELADO

Helado artesanal a elección

US\$ 3,50

POSTRES

REINA MATILDE

Delicado eclair con clásico relleno de vainilla, crema de ron de la destilería de la casa y helado de moca.

PVP: US\$ 7,00

PAN CON NATA

Recreación de la tradición cuencana: budín de pan de masa madre con toffee de caramelo salado, helado de nata y crocante de café.

PVP: US\$ 6,50

CRÉME BRULÉE

La clásica receta francesa con la magia de Mansión Matilde, hecha con huevos de campo, y decorada con flores de Copzhall.

PVP: US\$ 6,50

DESSERT HENRY

Dulce de higos orgánicos, en almíbar de caña con helado de queso, aceitunas verdes, aceite de oliva y cremoso de queso de campo.

PVP: US\$ 6,50

CHIRIMOYA Y SUSPIRO

Una aromática chirimoya semi fría con dulce de leche, tejas de rosas y gelatinas de maracuyá.

PVP: US\$ 6,50

GUAYABA, HIGOS Y QUESOS

Deliciosa variedad de quesos con higos, mermelada de mora y galletitas crujientes.

PVP: US\$ 9,00

TORTA DE CHOCOLATE

Clásica torta de chocolate con helado de vainilla, dulce de leche y baño de chocolate semi amargo.

PVP: US\$ 6,50