ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

NUESTROS APETIZZERS - PAMBAMESA

CEVICHE MONO GUAYACO **29,88**

Inspirado en los ceviches de carreta de las playas ecuatorianas y en las cocinas guayacas y esmeraldeñas, curado en cítricos frescos y servido con cocolón criollo, colonche andino y quinoa tostada de la serranía. Un encuentro entre lo ancestral y lo contemporáneo.

Elige tu esencia: Camarón blanco manabita, pesca del día guayaca o pulpo peninsular.

TACO DE LA REPÚBLICA DE ECUADOR **29.88**

Tres tacos de masa de verde, a elección: camarón porteño, gallina criolla, pulpo peninsular o cerdo al estilo de la costa. Acompañados de un delicado refrito manaba, jalapeños curtidos y un juego de texturas de aguacate con salprieta lojana. Una fusión republicana que evoca el sabor de Ecuador con la tradición mexicana, celebrando lo mejor de nuestros productos y cultura.

SPICY MACHACHI FARMERS´CREOLE CHICKEN **29.88**

Seis gyosas de wantán crujientes, rellenas con la receta tradicional de Mamá Esthercita, chagra de corazón. Preparadas con productos frescos de la costa y sierra, esta fusión honra lo clásico y celebra la innovación de nuestro laboratorio de sabores.

SIGNATURE DISHES – RUMI MIKUNA

MACABEO BRANGUS PREMIUM STEAK WITH TASTING OF HIGHLAND BEEFS **56.34**

Lomo fino madurado 21 días, de origen Macabeo, servido con verduras grilladas y chimichurri delicado. Acompañado de estofado de cordero, bourguignon de llama y uñas de papa de la Sierra Central. La salsa demiglace, con vinagre de cacao artesanal, realza el sabor auténtico. Una fusión que celebra la biodiversidad ecuatoriana porque aquí " de la tierra, lo bueno se siente en el paladar"

PANCETA DE CERDO NEGRO IBÉRICO A LA LEÑA **42,54**

Corte fino de chancho, criado con maíz de Caranqui y ahumado en madera de manzano, cocido 72 horas sous vide. Acompañado de cascarita crocante, chimichurri manaba, choclotanda y maíz frito de Cayambe, tierra de maíces grandes y ancestrales. Un homenaje a la Sierra y la Costa, donde el sabor se viste de tradición y el maíz canta historias de la tierra.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

WORLD CULINARY AWARDS WINNER 2024

Tripadvisor Traveler's Choice Awards Best of the Best 2024

PRIMER LUGAR MEJOR RESTAURANTE DEL ECUADOR PAMBAMESA 2024-2025

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

TEXTURAS DE GALLINA DE CAMPO CON VENDIMIA MARINA **37.94**

Gallinas criollas de Pinllo, criadas con maíz y aire de páramo, horneadas con paciencia de abuela y rellenas de tocineta ahumada. Bañadas en ragú casero y salsa cremosa de mostaza Dijón con uvilla. Como se dice en la Sierra: "gallina que canta no quiere caldo", pero esta canta en cada bocado.

CHILLANGUA FETTUCCINE A SU ESTILO **37,94**

Pasta artesanal infusionada con albahacas tropicales, chillangua, chillarán y oreganón. Hiervas que cuentan historias del verde Esmeraldas. Bañada en una suave salsa blanca del chef y acompañada del topping de su elección. Un plato que honra la sabiduría ancestral de la cocina esmeraldeña, donde cada hoja lleva el eco de tambores, río y tradición.

CORVINA DEL MERCADO CENTRAL **40,24**

Nuestra corvina del Mercado Central, reimaginada con respeto y picardía. Huevo pochado, uñas de papa doradas y salsa blanca del chef acompañan esta joya quiteña. Porque como dice la casera: "la original está en el centro, lo demás es copia no más". Tradición viva con toque de vanguardia.

SAN MATEO BARRILETE TUNA STYLE **40,24**

Inspirado en los pescadores de Manta, guardianes del mejor atún de exportación. Atún barrilete marinado en sésamo y costra de panko, acompañado de texturas de arroz amaestrado con albacora en conserva y huevo mochado. Un tributo a la faena, al salitre y al arte de los que madrugan por el sabor del mar.

CALDOSO ARRECHO MAR Y TIERRA VERSIÓN SANTA ROSA **42.54**

Arroz caldoso con pistilos de azafrán, herencia de la cocina republicana, enriquecido con langostino jumbo, camarones blancos, mejillones, panceta, gallareta y longaniza ahumada al estilo chonero. Una fusión que celebra la riqueza costera y la tradición mestiza del Ecuador en cada bocado.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

WORLD CULINARY AWARDS WINNER 2024

Tripadvisor Traveler's Choice Awards Best of the Best 2024

PRIMER LUGAR MEJOR RESTAURANTE DEL ECUADOR PANAMERICA 2024-2025

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

SAN LORENZO BIGSHRIMP ENCOCAO **35,64**

Camarones en encocao ancestral, con texturas cremosas de coco que evocan la tierra verde de Esmeraldas. Corviche fresco, como el que se saborea en la playa de Tonsupa, perfumado con la esencia de chillangua, un tributo a San Lorenzo y su legado culinario lleno de raíces y mar.

PULPO A LAS BRASAS DE OLÓN **42,54**

Desde las playas de Olón, donde el viento susurra historias de pescadores, llega este pulpo a la parrilla salteado en mantequilla al ajillo. Acompañado del meloso de campo, ahumado con el aroma ancestral de la hoja de plátano macho, es un canto al sabor y la tradición que abrazan el Pacífico.

WAMBRAKUNA TASTING EXPERIENCE

Los Wambrakuna Tastings son un viaje sensorial que invita a explorar la esencia misma de la gastronomía contemporánea, fusionando la ciencia y el arte en cada bocado. En cada plato se desvela un cuento, un suspiro de sabores que transforman lo cotidiano en algo sublime. Como una obra de arte efímera, cada menú se construye con precisión, equilibrio y pasión, llevando al comensal a través de un recorrido de texturas, aromas y colores cuidadosamente orquestados.

Tasting menú de 12 tiempos **90,00**

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

SWEETS – DESSERTS & MIKUNAS

MORTIÑO DE QUINTICUSIG
Dulce Cosecha de los páramos andinos ***18,40***

Cremoso de mortiños, moras y frambuesas con salsa a la minuta de frutos rojos.

TEXTURAS DE CACAO FINO DE AROMA DE PALANDA
El mejor cacao fino de aroma del mundo ***18,40***

Texturas de cacao negro y blanco con salsa de toffee y chocolate.

CRÉME BRÛLÉE **18,40**

Receta tradicional parisina aprendida por el chef hace ya 20 años.

PASSION FRUIT & MANGO TIRAMISU **18,40**
Chef style

Varias compotas de la abuela, con cremosa receta de tiramisú y mascarpone de queseras de Guaranda.

Wine Tasting

3 copas de vino y 1 espumante **49,99**
Sumiller recomandations

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

WORLD CULINARY AWARDS WINNER 2024

Tripadvisor 2024 Traveler's Choice Awards Best of the Best

PRIMER LUGAR MEJOR RESTAURANTE DEL ECUADOR 2024-2025

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

Jugos del Mercado **5,99**

Jugos frescos como los de caseta en mercado, donde la casera *te sonríe entre frutas y cuentos, y cada vaso es un abrazo helado con sabor a naranjilla, mora , guanábana, tamarindo y mas. Una tradición que refresca el alma, como esas mañanas de feria en cualquier rincón del Ecuador.*

SABORES

- Naranjilla
- Tomate de Arbol
- Guanabana
- Maracuya
- Frutilla
- Piña

Limonadas **5,99**

Limonadas con alma de playa, como las que se sirven en covachas de caña entre risas y arena caliente. Con maracuyá, coco, hierba luisa o menta criolla, cada sorbo revive las costas de Atacames, Olón o Mompiche, donde el sol se mezcla con el sabor y la tradición refrescante del Ecuador

COMBINACIONES

- Maracuya & hierba buena
- Mango & toronjil
- Frutos rojos & hierba luisa
- Mora & lavanda
- Piña & jengibre

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

WAMBRAKUNA COCKTAILS

ANDEAN CITRONELLO SPRITZ **14,99**
Como un paseo por los huertos de San Antonio de Pichincha, este spritz combina cítricos quiteños y hierbabuena con un suspiro de licor de uvilla.
Ligero, fresco y lleno de altura.

MARCITA NOIR MARTINI **13,99**
Inspirado en las manos que tuestan el cacao en Vinces, con alma negra y sostenible, este martini rinde homenaje a nuestras Dionicias, mujeres fuertes del trópico ecuatoriano.

OLD FASHIONED DEL CHEF **16,99**
Un clásico reinterpretado con brandy de uvilla andina y gotas de angostura, como una tertulia nocturna entre fogones serranos y dulces secretos de cocina.

MANHATTAN SABOR LATINO **16,99**
La elegancia del Manhattan se muda al sur del mundo: brandy de uvilla y vermouth con alma festiva, como una serenata en los portales de Cuenca.

PASSION FRUIT LONGUITA **14,99**
La longuita de la sierra se encuentra con la maracuyá costeña: una fusión chispeante entre Grey Goose, hierbabuena fresca y la pasión tropical de nuestra tierra.

UMIÑA **13,99**
Desde las costas de Manta y bajo la protección de la diosa Umiña, este cóctel con cava, amaretto y marrasquino es un canto a la salud y al mar sagrado de los mantenses.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

WAMBRAKUNA COCKTAILS

TINTO DE VERANO WAMBRAKUNA **14,99**
Con vino de Don Juan, un toque de Grand Marnier y soda ligera, este trago es como una tarde en Otavalo: joven, rojo, fresco, y con alma wambra (joven en Kichwa).

ECUADORIAN ROSÉ **16,99**
Una ginebra de Don Carlos infusionada con cinchona andina y frutos rojos de Sigchos, como un atardecer en flor sobre los Andes centrales.

DON CARLOS NEGRONI **16,99**
Un negroni con alma ecuatoriana: Don Carlos Gin, vermouth rosso y Campari en equilibrio perfecto —como un mestizaje de sabores en una sola copa.

DON JUAN MOJITO **14,99**
Don Juan white, menta de huerta serrana y limón fresco en un refresco que evoca las veredas de Babahoyo, donde cada mojito es casi una historia de amor bajo el mango.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

WORLD CULINARY AWARDS WINNER 2024

Tripadvisor 2024 Traveler's Choice Awards Best of the Best

PRIMER LUGAR MEJOR RESTAURANTE DEL ECUADOR PANAMERA 2024-2025

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI **15,99**
Italiano/ Frances/ Español

Campari **15,99**
A su elección con naranja o tónica

APPEROL SPRIT **15,99**
Prosseco / Apperol / Naranja

MANHATTAN **14,99**
Bourbon / Vermouth / Amargo

DAIQUIRI **15,99**
A su elección con Naranja, frutos rojos o limón

MOSCOW MULE **16,99**
Vodka / Ginger Beer / Limon

OLD FASHIONED **14,99**
Bourbon / Syrup / Soda

PISCO SOUR **14,99**
Pisco / Clara de huevo/ Canela

MARTINI **14,99**
Dry / Sucio

MARGARITA **14,99**
Tequila / Triple Sec / Limon

KIR ROYALE **14,99**
Cava / RoyaLe / Maraccino

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS

ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection

ESPIRITUOSOS

Sumérgete en una experiencia única con la mejor y más variada selección de espirituosos de la ciudad. Desde los destilados más refinados hasta las mezclas más audaces, cada botella es un testimonio de calidad, tradición y pasión. Gin, ron, whisky, tequila, cognac, brandy... una colección que abarca lo mejor de cada región, invitándote a explorar sabores complejos y aromas cautivadores, donde cada sorbo te revela la maestría de su origen

WHISKEY BLENDED *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**13,99**
WHISKEY SINGLE MALT *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**16,99**
JACK DANIELS *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**13,99**
BOURBONS *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**14,99**
COGÑAC *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**26,99**
BRANDY *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**22,99**
TEQUILA *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**15,99**
VODKA *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**13,99**
RON *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**11,99**
GINEBRA *Precios varían dependiendo la etiqueta*	**13,99**

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS NI SERVICIOS