

Alianza de Cocineros Slow Food Ecuador



Crocante de yuca y camote, setas shitake y ostra blanca con salsa de mortijos de Sigchos y brotes de trébol rojo.



Crema de zapallo y quinua perfumada con paico, trufas de quinua roja y camarones.



Camotillo bilbaína con mojo canario, patatas panaderas, vegetales de temporada.



Cacao, hongos, semillas de zambo, berenjena, maihua, tomatillo de bejuco y aireación de pasionarias con trébol rojo.



Costillas de cerdo marinadas en guarango, salsa de mishky, tomates organicos, amaranto negro y papas nativas.



Tonga mixta de gallina criolla y carne punzada.



Chessecake de mortijo relleno de salsa de mora orgánica.



Texturas de tomate de árbol.