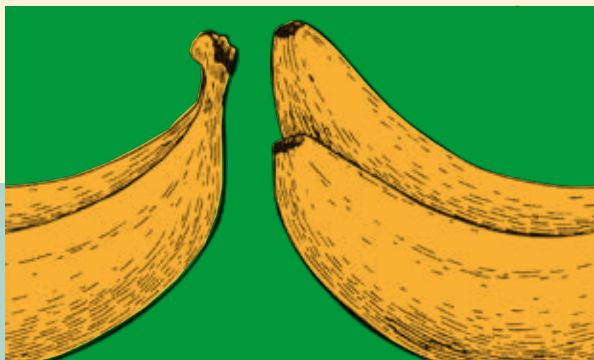


Cocina Manabita
ICHE



DESAYUNOS / BOCADITOS

Torta de choclo.	\$4.50
Torreas de verde.	\$3.50
Torreas de choclo.	\$4.50
Corviches.	\$4.50
Empanadas de verde.	\$3.50
Bolones de verde: queso / chicharrón.	\$3.00 / \$3.50
Bolones de maduro: queso / chicharrón.	\$3.50 / \$3.70



PETATE MANABITA: bolón de queso, chicharron o longaniza con bistec y huevo frito.	\$6.72
BOLÓN PACOCHE: de longaniza, bañado en salsa de queso.	\$6.72
DON PEPE BOLÓN: manabita con queso, mariscos en una salsa de tomate y salpíeta.	\$8.96
MUCHINES.	\$3.50

ENTRADAS

- MADURITOS CON SALPRIETA Y QUESO MANABA:** sí, con el famoso queso y la salprieda de Manabí, estos maduros solo se comen así. **\$3.92**
- SUERO BLANCO:** en la leche fresca está el secreto del sabor de nuestra cuajada, que con plátano asado va muy bien acompañada. **\$4.00**
- YUQUITAS Y CAMOTES:** chips de yuca y camote, bistec de carne y aguacate. **\$8.96**
- MORCILLA Y LONGANIZA:** los embutidos manabas que viajan desde Calderón hasta Iche con su sazón. **\$9.80**
- LAS COMADRITAS DE PAPEL:** un tour por los principales sabores de Manabí: empanadas de queso y carne, morcilla, longaniza, corviches, torrejitas de choclo, patacones, maduro asado, queso, salprieda y nuestro ají Iche. ¡Qué delicia! **\$13.44**



ENSALADAS

- RAMONITA:** pechuga a la parrilla sobre una cama de lechuga, pan tostado y aderezo. **\$7.84**
- CARLOTA:** para los marineros, base de lechuga, aguacate, maní quebrado, pulpo, camarón, calamar, rábano, col morada y aderezo de coco ligeramente picante; esto queda muy elegante. **\$8.90**
- MONSE:** con mucho orgullo desde nuestros campos, un homenaje al atún. **\$6.25**

CEVICHE: LOS ICHES DEL MAR

PESCADO: el de Jípijapa, el clásico ceviche de pescado con salsa de maní.	\$6.50
CAMARÓN: ellos se durmieron y despertaron en Iche con más sabor.	\$8.15
PULPO: con el pulpo bien "asustado" este ceviche queda wow.	\$10.08
MIXTO (DOS MARISCOS): pescado y camarón.	\$9.97
MIXTO (TRES MARISCOS): pescado, camarón y pulpo.	\$11.20



LAS SOPAS DE CHARO

SOPA DE TORREJITAS DE VERDE: como la hacen las abuelitas.	\$3.50
CALDO DE GALLINA CRIOLLA: sin mucha explicación, dos cucharadas y mano a la presa. Viene con arrocito y plátano asado.	\$7.85
VICHE: el glorioso entre los Iches.	
PESCADO	\$7.50
CAMARÓN	\$9.52
MARINERO	\$11.76
CAZUELA: hecha en vasija de barro, exquisita mezcla de plátano verde y maní.	
PESCADO	\$8.40
CAMARÓN	\$10.00
MARINERA	\$15.00

PLATOS FUERTES

- LA VICTORIA:** una obra maestra hecha al horno con albacora en salsa de maní, trocitos de yuca y maduro. Este plato es un duro. **\$7.80**
- JARAMIJÓ:** nuestro camotillo frito, acompañado de salsa al ajillo y crujientes patacones, es para todo buen diente. **\$15.00**
- SALANGO:** suena a sango y sabe a sango. Esta joya de la Costa es una mezcla de plátano verde, maní y camarón, más mucha sazón. **\$8.50**
- CERRO CHAMIZA:** el clásico picante de albacora arropado con tomate y cebollas sobre una cama de yucas con mayonesa de la casa. **\$8.96**
- EL ANEGADO:** crocante de plátano con estofado de pescado o carne, toque de salprietra y curtido. **\$6.75**
- EL CARMEN:** textura de yuca ahumada, puré de yuca y costillas de cerdo. **\$12.00**
- VALVIDIA:** pizza con masa de plátano, mariscos con tomate, albaha y mucho queso manaba. **\$8.96**



- CANTA GALLO:** la esencia de Manabí, el seco, te pondrá la piel de gallina. **\$8.40**
- ARROZ CON MENESTRA Y CARNE:** el clásico de clásicos: arroz, menestra y la carne que quieras bien asadita en nuestra parrilla. **\$7.28**
- PULPO PARRILLADO:** asadito y sobre un puré de camote con maní, cilantro y maduros a su alrededor. ¡Todo un ganador! **\$13.75**
- CHURRASCO:** como nos han enseñado: lomo fino, huevos fritos, arroz, aguacate y nuestro toque de bastones de yucas fritas para completar esta delicia. **\$8.50**
- LANGOSTINOS AL AJILLO:** la mezcla perfecta de langostinos con ajo y un majado de plátano bien despachado. **\$14.00**
- BIFE:** con ensalada y patacones o moro tipo risotto. **\$16.00**
- PANGA:** platano marinerero con aguacate y salprietra. **\$8.96**

NUESTRO ICHE: tradicional majado de verde servido con estofado de mariscos y salsa de maní.	\$12.32
ARROZ CON LONGANIZA: tradicional majado de verde servido con estofado de mariscos y salsa de maní.	\$ 7.80
VEGANO: chicharrón de yuca ahumada, más yuca con mani glaseada con miel y curtido.	\$7.28
PEMINCHE RES: majado de plátano, con lomito, queso y cocolón.	\$8.40
PEMINCHE CAMARÓN: majado de plátano, con sofrito de camarones salteados y cocolón.	\$8.90
SANDUCHE DE LONGANIZA: pan de la casa crujiente, longaniza ahumada, aguacate y queso manaba.	\$9.24
SÁNDUCHE DE ATÚN: pan crujiente, atún ahumado, aguacate y salsa cremosa con limón.	\$9.20
ARROZ CREMOSO DE LONGANIZA: longaniza ahumada con arroz, acompañado de patacones y curtido.	\$9.00
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS: sofrito manaba con mariscos y arroz.	\$9.00



ENVUELTOS

BOLLO DE CERDO: costeño, costeño. Esta mezcla de maní y plátano verde con cerdo en su interior es único en Ecuador.	\$5.99
TONGA: la evolución del seco de gallina. Envuelto en hoja de plátano, con gordo de maní, su sabor especial no lo podrás olvidar.	\$8.50
TONGA DE LANGOSTINOS	\$12.50

MENU DE NIÑOS

CHOCOLITO: maíz tierno salteadito con queso manaba servido con arroz y tiritas de pollo a la plancha o apanadas.	\$6.75
CHICHARRON DE PESCADO: con bastones de verde fritos y gordo de maní, estos pedacitos de pescado vienen muy bien.	\$6.75
CHICHARRON DE CAMARÓN:	\$7.28

YA COMÍ, YA ME VOY... DE POSTRE

PAN DE GUINEO	\$3.50
QUESO DE LECHE Y PIÑA	\$4.23
GUANÁBANA: queso y guanábana una mezcla espectacular.	\$4.70
CREMME BRULE MANÍ: clasico pero con maní.	\$4.70
TORTA DE QUESO CON SABORES A ROCAFUERTE: nunca antes visto, de queso manaba con una base de alfajores de Rocafuerte. ¡Qué juertel!	\$5.20
LOS EMPOLVADOS: variedad de dulces de mi tierra.	\$13.44



BEBIDAS FRÍAS

AGUA	\$1.25
AGUA CON GAS	\$1.60
COLA	\$1.60
FRESCO DE FRUTAS	\$2.00
COME Y BEBE	\$2.50
JARRA DE JUGO DE NARANJA	\$5.00
JARRA DE LIMONADA	\$5.00
JARRA DE COME Y BEBE	\$7.00

BEBIDAS CALIENTES

TAZA DE CAFÉ	
TETERA DE CAFÉ	\$1.60
TAZA DE GLORIAO: Agua Aromática	\$6.00
TETERA DE GLORIAO	\$1.60
	\$6.00

BEBIDAS DE NUESTRA PROVINCIA

\$2.00

MISTELAS TRADICIONALES: deliciosa combinación de frutas frescas con aguardiente de Caña Manabita.

CURADOS: elaborados bajo la receta tradicional del cantón Junín.

Disfruta nuestras 5 variedades.

ROMPOPE ARTESANAL: una tradición hecha bebida, con el sabor de siempre, y nuestra variante de café de Jipijapa.

CLÁSICOS

\$7.80

GIN FIZZ: London Dry Gin, jarabe de goma y zumo fresco de lima/limón.

PIÑA COLADA: un clásico de Puerto Rico con piña, crema de coco y ron blanco.

MOJITO CUBANO: fresca hierbabuena, con ron blanco, sirope de la casa, jugo de lima/limón y agua mineral.

CAPIRITA: la clásica Caipirinha de Brasil, pero con un toque manabita.



COCTELERÍA DE AUTOR

\$6.80

ICHE: pulpa de guanábana, jarabe artesanal de coco y aguardiente manabita.

ALAJUELA: combinación cremosa entre pulpa de maracuyá y Mistela de fresa.

CHIRIJOS: un equilibrio entre jarabes artesanales de piña asada, vainilla y aguardiente manabita.

SAN ISIDRO: jugo de manzana verde con jarabe de canela artesanal y ron blanco.

MARIANITA: tequila dorado, Campari Bitter y jarabe de piña asada.

ALBA EN LA PLATA: whisky escocés, sirope de maracuyá y jugos cítricos con un toque de vino tinto.

COLORADO: vodka combinado con nuestra Mistela de fresa y vino tinto.

TOQUILLA: ron blanco, pulpa de naranjilla y sirope de vainilla natural.

¡JULE CARAJO!: nuestros jarabes artesanales de vainilla y piña equilibran la combinación de ron, aguardiente manabita y Falernum Special.

DESDE LEJOS: tequila dorado, pulpa de guanábana y un toque de vino tinto.

¡Refrescantel!



Cocina Manabita
ICHE

La comida es el marcador identitario más fuerte, sus significados y significantes son los que mayormente se graban y se transmiten de generación en generación, muy en especial esos nombres con los cuales nuestros ancestros bautizaron a una parte de las comidas emblemáticas de Manabí: viche, ceviche, corviche, troliche; términos que están formados con el sufijo iche, que en la lengua ancestral manabita o pescadora significaba maní.

Libertad Regalado Espinoza

