

Manuela
RESTAURANT

Manuela
Jaenz



**Mujer de fuego,
mestiza de espíritu,
e hija de dos continentes.**

Heredó de su padre, un comerciante español, y de su madre ecuatoriana, la pasión por los vientos del mediterráneo y el arraigo a la tierra andina; Como Manuela, nuestra cocina atraviesa fronteras, conectando lo que fue con lo que será.

Los mariscos, provenientes de nuestras costas, se bañan en los perfumes del viejo mundo. Cada plato, cada aroma lleva un susurro ibérico que se mezcla con el espíritu de nuestras playas y los sabores vibrantes de cada rincón interandino.

Aquí, lo mediterráneo y lo ecuatoriano se encuentran, se abrazan y se transforman en algo único. Este no es solo un lugar para comer, es un homenaje a nuestra identidad mestiza, un espacio donde celebramos la libertad de ser y de crear.

Como en la vida de Manuela, no existen límites entre lo nuestro y lo de ellos; cada bocado es un viaje más allá de las fronteras, una fusión que honra lo mejor de ambos mundos.

Bienvenidos al lugar donde lo mediterráneo se encuentra con el corazón de Ecuador, donde las raíces son profundas y los sueños tan libres como el viento.



Tapas y Entradas

Trilogía de Tapas Españolas \$17.⁵⁰

Croquetas de jamón ibérico, patatas bravas con alioli de ajo y tortilla española.

Conchitas a la Parmesana \$18.⁰⁰

Scalops frescos gratinados con mantequilla, ajo y una capa dorada de queso parmesano.

Calamar a la Romana \$14.⁰⁰

Calamares rebozados y fritos, servidos con salsa tártara y un toque de limón.

Pulpo a la Gallega \$17.⁵⁰

Pulpo sazonado con pimentón dulce, servido con patatas al vapor y aros de cebolla.

Pulpo al Grill \$17.⁵⁰

Tentáculo de pulpo asado, servido sobre puré salvaje y alioli de aguacate.

Pulpo al Olivo \$17.⁵⁰

Tentáculo de pulpo a la plancha en salsa de aceitunas negras y papas rústicas.

Croquetas de Pangora \$17.⁰⁰

Crujientes croquetas rellenas, acompañadas con alioli de ajo confitado.

Humus de Habas con Naan \$12.⁵⁰

Cremoso humus de habas y especias, hecho a mano y servidos con pan pita.



Sopas y Ensaladas

Ensalada de Pulpo y Pangora \$17.⁵⁰

Carne de pangora y pulpo marinado en cítricos, servido con hojas verdes y aceitunas.

Ensalada César Pollo o Camarón \$12.⁵⁰

Lechuga romana, crutones y aderezo clásico, servido con pollo o camarones.

Ensalada Tabule de Quinoa \$10.⁰⁰

Abundante quinoa con tomate, pepino, cebolla colorada, hierbas aromáticas y yogurt griego.

Sopa de Cebolla \$11.⁵⁰

Cebollas caramelizadas en caldo de res, gratinadas con queso Gruyère.

Crema de Tomate \$10.⁰⁰

Crema de tomate confitado con albahaca fresca, ricotta y un toque de aceite de oliva.

Crema de Pangora \$15.⁰⁰

Crema de crustáceo con hierbas mediterráneas, vino blanco y un toque de nata.

Bisqué de Mariscos \$17.⁰⁰

Cremosa sopa de mariscos con jerez, hierbas frescas y crutones tostados.



Platos Fuertes

Paella de Mariscos \$30.⁵⁰

Arroz tradicional con camarones, calamares, mejillones y almejas, cocida al punto con fumet de pescado.

Arroz Negro con Alioli \$15.⁰⁰

Arroz con calamar en sofrito de sepia, servido con alioli de pimienta morrón.

Arroz Caldoso de Mariscos con Chillangua \$16.⁰⁰

Arroz cocido a fuego lento en fondo especiado, terminado con salsa pesto de chillangua.

Risotto de Camarones al Azafrán \$18.⁵⁰

Creimoso arroz italiano con camarones frescos, perfumado con azafran y un toque de parmesano.

Risotto a los Cuatro Quesos \$16.⁵⁰

Arroz cremoso cocido con vino blanco y fusionado con una abundante seleccion de quesos y especias.

Fideuá de Mariscos \$19.⁵⁰

Deliciosa receta mediterránea con mariscos frescos y sofrito casero, cocido al punto con fumet de pescado.

Lomo Fino a la Parrilla \$17.⁵⁰

Lomo fino sellado y servido sobre arroz cremoso con tomates deshidratados y salsa demi-glace con romero.

Steak a la Pimienta \$18.⁰⁰

Lomo fino en salsa cremosa de pimienta negra, servido en una cama de polenta cremosa.



Platos Fuertes

Escalopas de Pollo en Salsa Buena Mujer \$15.00

Filetes de pollo en cremosa salsa de champiñones y vino, acompañado con cous cous especiado.

Suprema al Tomillo y Romero \$15.00

Pechuga de pollo marinada en limón y romero, cocida al grill y acompañada de vegetales a la parilla.

Bondiola de Cerdo \$16.00

Carne de cerdo cocida a baja temperatura y acompañada de papas cremosas y especias.

Pescado a la Vizcaína \$19.50

Pesca del día a la plancha en salsa de pimientos rojos, cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco.

Salmón en Salsa de Alcaparras \$20.00

Salmón cocido con costra exterior a la plancha, bañado en una deliciosa salsa de alcaparras.

Brocheta de Mariscos \$19.50

Brochetas de camarón, pulpo y pescado blanco al grill, acompañados de ensalada fresca.

Langostinos Reventados \$19.50

Crujientes por fuera y jugosos por dentro, salteados con ajo, cebolla y chimichurri de pimientos.

Langostinos Salteados \$19.50

Langostinos bañados en salsa de ajo, perejil y aceite de oliva, acompañados de papas rústicas.



Pastas

Elige entre: Fettucine o Spaghetti

Salsa Boloñesa \$14.⁰⁰

Tradicional italiana a base de carne y vino tinto.

Salsa Alfredo \$14.⁰⁰

Salsa cremosa con jamón y queso parmesano.

Salsa Pesto \$14.⁰⁰

Aromática de albahaca, ajo, piñones y parmesano.

Salsa Frutti di Mare \$18.⁰⁰

Mariscos frescos en salsa pomodoro.

Ravioli Rellenos \$14.⁰⁰

Pasta artesanal rellena de espinaca y ricotta, servida con una suave salsa beurre blanc (de vino blanco).



Guarniciones

Papas Rusticas \$ 4

Patatas precocidas y luego fritas, salteadas con ajo, perejil y paprika.

Pure de Coliflor con Miso \$ 4

Coliflor brosterizada majada a mano, en una mezcla de miso y especias aromáticas.

Pure de Papa \$ 4

Puré suave y cremoso de papas frescas.

Ensalada Mixta \$ 4

Mezcla fresca de lechuga, tomate, pepino, cebolla perla y aguacate.

Vegetales a la Parrilla \$ 4

Mix de Pimientos, brocoli, zucchini, coliflor y espárragos, servidos con alioli de mostaza.



