

La nueva cocina Ecuador

Primer Paso (Abreboca)

Muchin de yuca

Croqueta de yuca, relleno de sofrito de cebolla blanca queso latino y aire de café de Galápagos

Cava Jané Ventura Reserva de la Música Rosé 2013 (Garnatxa Negra)

Segundo paso

Ceviche de camarón

Ceviche típico de Guayaquil de langostinos marinados con cítricos, fruta exótica, crujiente de maíz chulpi y aguacate

Flor Sempreviva de Sant Joan 2015 Magnum (Malvasia de Sitges)

Tercer paso

Yapingacho

Tortilla de patata, pasta de cacahuete, crujiente de chorizo criollo, picada criolla y espuma de huevo frito trufado

Jané Ventura Finca Els Camps 2012 (Macabeu)

Cuarto paso

Churrasco Ecuatoriano

Lomo de ternera marinado con condimentos latinos, yema de huevo a baja temperatura salteado de hortalizas y con sus patatas suflé

Jané Ventura Negre Selecció 2013

Quinto paso

Gin tonic al estilo de Guayaquil

Espuma de aguardiente de caña, gelatina de naranjilla y piel de cítricos confitados con flor de azahar

Sexto paso

Biscocho M de Chocolate de Ecuador 70% cacao crema inglesa de coco, esférico de maracuyá y hierbabuena

Cava Do de Jané Ventura Gran Reserva 2009