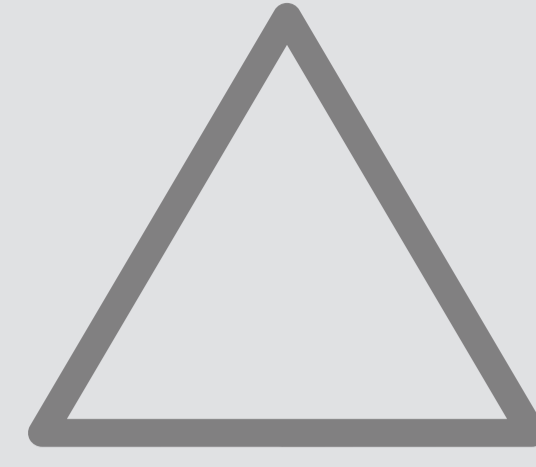


# THE FIRE SEASSON



Ceviche Manabita - Ecuador (Aranydurbincs) *5 900 Ft*

Anticucho de Lomo (Bélszín saslik) - "Aji de Mani" Ecuadorból *5 900 Ft*

Erdei gomba - Tojás - Sajt & Szarvasgomba *4 500 Ft*

Morron (Töltött kaliforniai paprika lágy tojással & túróval) *4 500 Ft*

## Purified by the fire

### Txuleta

Txuleton (Csontos Marha Steak)  
*29 900 Ft / 1000 gr*

### Mangalica

Secreto  
*8 900 Ft (300 gr)*

### Steak Style

Churrasco (Marha Hátszín)  
*15 900 Ft (250 gr)*

"Lomo" (Marha Bélszín)  
*13 900 Ft (200 gr)*

### Fish

Tengeri Aranydurbincs  
*3 900 Ft/100 gr*

**II**

Choclo (Grillezett Kukorica) *1 500 Ft*

Yuca chips *1 500 Ft*

Szezonális Hideg Saláta *4 900 Ft*

Arepa de Choclo (Sajttal töltött  
kukorica Palacsinta) *2 500 Ft*

**III**

Chimichurri

Pedro Ximenez

Aji Amarillo  
Beurre Blanc

*1 200 Ft*





## ECUADOR

### Menu

Ceviche de Palmito (Vegetáriánus)  
*5 900 Ft*

Locro (Vegetáriánus) *4 500 Ft*

II

Seco (Mangalica oldalas) *6 900 Ft*

Encebollado  
(Tengeri Aranydurbincs) *8 900 Ft*

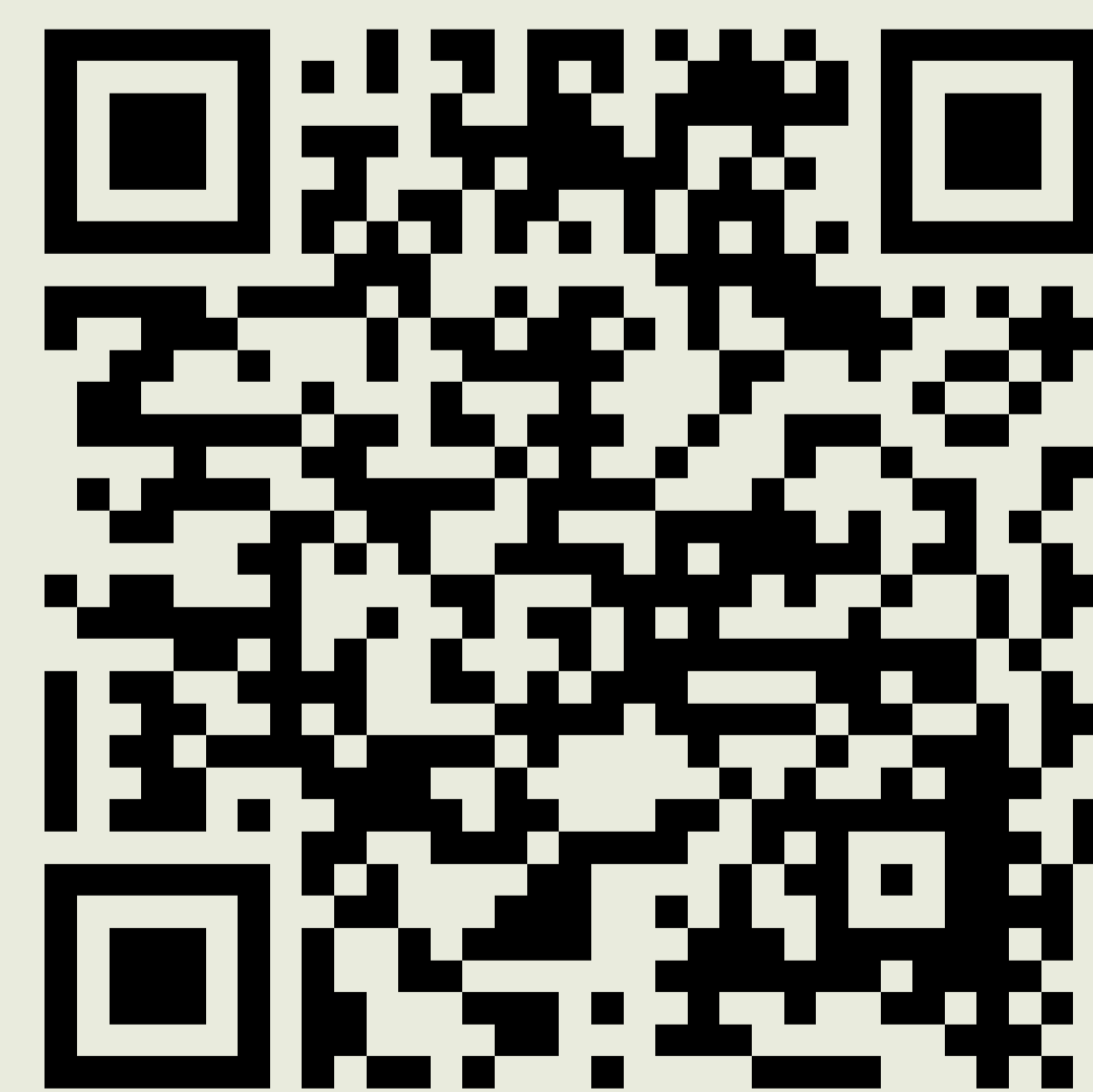
III

Quimbolito (Kukorica) *3 500 Ft*



Ecuador a kakaó fővárosa, ahol a világ legjobb kakaójának több mint 60%-át állítják elő.

Az ecuadori gasztronómia nagyon változatos, mivel hegyek, tengerpart és az Amazon dzsungel található meg



Többet szeretne tudni?  
Szkenelje be a kódot és hallgassa meg az egyik szakácsunktól

UMO