



## — MENÚ BICENTENARIO —

### RESTAURANTE DAVID

#### FUERTE I

##### SOPA DE GALLINA

Es una sopa elaborada con ingredientes de la sierra, 100 % naturales, el plato lleva cebolla colarada ,cilantro, ajo zanahoria,papas, sal en grano y gallina de campo ingrediente principal para producir su delicioso sabor.

#### FUERTE II

##### BORREGO AL JUGO

Es uno de los platos más consumidos a nivel nacional y reconocido como autóctono de la región de la sierra ecuatoriana, lleva tomate orgánico ,cebolla colarada ,cilantro, ajo, papas, sal en grano.

Lo acompañamos con arroz, ají de piedra y legumbres de la zona, borrego aliñado en sal en grano.

#### BEBIDA

##### QUAKER AROMÁTICO

Una bebida ligera pero rica en nutrientes lo cual servia para refrescar y acompañar los platos.

