



— MENÚ BICENTENARIO —

CAMPO DE FIORI

PIZZA PAYA

En honor al batallón más grande de soldados 820 hombres
Base de Mozzarella, higo, choclo dulce, tocino crocante y brotes de soya.

RAVIOLIS 1822

En honor al año de la Batalla de Pichincha
Raviolis de chancho, en salsa de tocte y taxo.

LOMO EL LIBERTADOR

Una mezcla de sierra y costa integrando al país como el ejército libertario
Lomo fino de res, envuelto en costra de verde y salsa de vino tinto.

CROCANTINO GUAGUA PICHINCHA

Como cuando el Pichincha se cubre de nieve por su blancura y por ser helado
Crema de leche, azúcar, almendras y bañado con caramelo.

ATARDECER QUITENO

Escogido por los colores del atardecer de Quito
Rosero/mimosa de Morocho, jugo de naranja, babaco, piña, frutillas y sirope de cerezas.

