



## — MENÚ BICENTENARIO —

### LA GUAGUA DEL ILALÓ

#### GRANIZADO CHAWARMISHQUI

Delicado hielo de agave acompañado con jaleas de temporada.

#### POSTRE CHAMBURADA

Postre emblemático de Quito en forma de paleta, con chamburos de quebradas limpias y tamarindo esmeraldeño.

#### CREMA FINA TAXO Y SAMBO

Crema fresca combinada con taxo seleccionado y tropezones de galleta de almendra nativa.

#### MAGNUM NACIONAL

Cobertura elaborada con cacao fino amazónico de altura. Cremas, núcleos y toppings de temporada.

