



 @elsecomidaecuador
 @el_seco_comida_ecuatoriana
 el_seco_ecuador

el seco°

COMIDA ECUATORIANA

menú

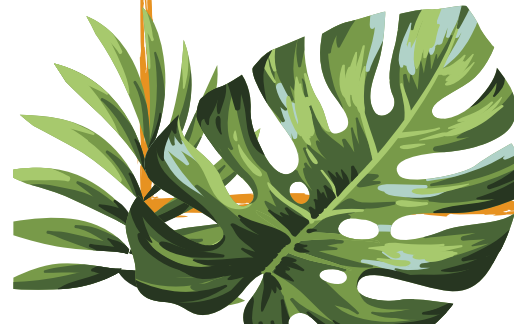
Ein Menü in Ecuador besteht traditionell aus 3 Gängen. "La Entrada" (Vorspeise), "El Segundo" (Hauptgang) und ein "Postre" (Nachtisch). Damit du nichts verpasst, haben wir ein Menü konzipiert, dass das Beste der Küche Ecuadors zusammenfasst.

menú medio día bis 15:00 Uhr

1. **la entrada:** der Auftakt zu diesem Erlebnis
2. **el segundo:** der Hauptgang deiner Wahl
3. **postre:** Nachtisch des Tages. **20**

piqueo

Dreierlei deiner Lieblinge. Freie Wahl von 3 unserer leckersten Gerichte zum Verkosten. **16**



entrada:

encebollado

Eine kräftige Brühe mit Thunfischfilets, Maniok und einer frischen roten Zwiebel-Koriander-Zitronen Salsa. 16

tiraditas de atún

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom frischen Thunfischfilet auf Patacón mit unserer Ají-Salsa. 16

ostras asadas

Gratiniert Felsenaustern mit Salsa de la Casa. 17

mote con chicharrón

Weisser Mais mit Schweinegrieben, süßer Kochbanane und Salsa Criolla. 16

ceviches

Ein Ceviche ist ein erfrischendes Gericht mit Fisch oder Meeresfrüchten. Der Fisch wird mit Zitronen- und Maracujasaft gegart und mit knackigen roten Zwiebeln und Koriander serviert. Die Meeresfrüchte werden im Vorfeld gegart und dann mit der Zwiebel-Koriander-Zitronen Salsa mariniert. Dazu werden Patacones serviert.

pescado

Thunfischfilet 18

camarón

Garnelen 18

pulpo

Tintenfisch 18

palmito

Vegane Variante mit Palmherzen  18



segundos:

seco

Das traditionelle Schmorgericht aus der Küstenregion Ecuadors. Herzhaft, lecker, echt. Zartes Fleisch vom Rind, Lamm, Schwein oder Hühnchen, geschmort in einer unvergleichbaren mild-würzigen Sauce mit Naranjilla, serviert mit aromatischem gelben Reis und einer frischen Zwiebel-Koriander-Zitronen Salsa.
- mit Hühnchen oder Schwein 18
- mit Lamm oder Rind 20

arroz con menestra

Ein Klassiker der Küche aus Guayaquil. Gegrillter Schweinebauch mit weißem Reis und Linsen oder Bohnen in würziger Sauce.
- mit Fischfilet 20

encocado de camarón

Riesengarnelen oder Fischfilet in Kokosnuss-Sauce mit cremigem Kokos-Reis. 20
- mit Hummer 34

cazuela marinera

Herzhafte Suppe aus Kochbananen und Erdnüssen mit Meeresfrüchten. 20

especial

Wir kochen je nach Laune ein beliebiges traditionelles Gericht aus Ecuador. Frag uns einfach, was wir heute gezaubert haben. 20

postre del día:

Der süße Abschluss der kulinarischen Reise durch Ecuador. Ein traditionelles **Dessert** immer wieder neu und anders. 10

