el seco°
COMIDA ECUATORIANA

@elsecocomidaecuador
@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 Thunfisch-filet auf Patacón mit unserer Ají-Salsa. **16**

empanaditas de verde
Teigtaschen aus Kochbananen, gefüllt mit zart schmelzenden Käse. **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 **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. **18**
- mit Fischfilet **20**

encocado de camarón
Riesengarnelen oder Fischfilet in Kokosnuss-Sauce mit cremigem Kokos-Reis. **20**

cazuela marinera
Herzhafte Suppe aus Kochbananen und Erdnüssen mit Meeresfrüchten. **20**

arroz marinero
Das Beste von Ecuadors Küste auf dem tisch. Herzhafter Reis mit frischen Meeresfrüchten **20**

mote con chicharrón
Zarter weißer Mais, begleitet von knusprig-goldenem Schweinechicharrón. **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**