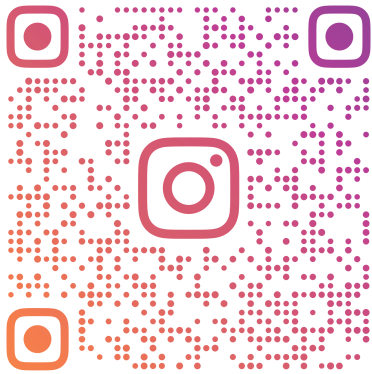


SIGUENOS EN:

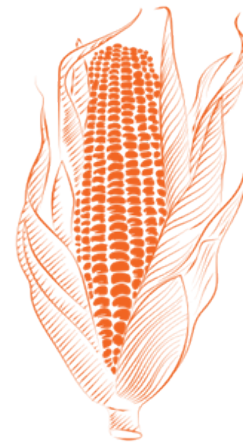


CHULPI_URBANO



CHULPI^o
URBANO

CHULPI^o
URBANO



LA BARRA

Nuestra barra se caracteriza por rescatar y usar ingredientes locales, muchos de ellos son parte de nuestra cultura y fueron usados en nuestra gastronomía en tiempos ancestrales.

Con la intención de resaltar cada uno de estos ingredientes hemos aplicado diferentes técnicas innovadoras y complejas a cada una de nuestras bebidas.

Entre fermentaciones, maceraciones en frío e infusiones hemos logrado obtener sabores, aromas y texturas únicos.

Queremos ofrecer una experiencia autóctona pero vanguardista de las diferentes regiones del Ecuador en las cuales nos hemos inspirado.

APERITIVOS

CAMPARI	\$ 9,00
VERMOUTH ROSSO	\$ 9,00
APEROL SPRITZ	\$ 9,00
MARTINI DRY	\$ 9,00

DIGESTIVOS

COGNAC COMTE JOSEPH V.S	\$ 13,00
AMARETTO	\$ 8,00
COINTREAU	\$ 9,00
FERNET	\$ 9,00
OPORTO RUBY BARROS	\$ 8,00
BRANDY SOBERANO SOLERA	\$ 9,00
CHINCHON DULCE	\$ 8,00
WHISKY GLENLIVET 12 AÑOS	\$ 13,00

PREGUNTA POR NUESTROS COCTELES CLÁSICOS

VINOS

GARNACHA - D.O. ARAGÓN - ESPAÑA	
Unexpected copa	\$6,00
Unexpected botella	\$27,00
MALBEC - D.O. MENDOZA - ARGENTINA	
Escorihuela Gascón copa	\$6,50
Escorihuela Gascón botella	\$29,00
BAGA - D.O. BAIRRADA - PORTUGAL	
Drink Me Nat Cool	\$40,00
COLOMBARD - D.O. GASCOGNE - FRANCIA	
Domaine de Miselle copa	\$6,50
Domaine de Miselle botella	\$29,00
SYRAH - D.O. CÔTES DE GASCOGNE - FRANCIA	
Domaine de Miselle copa	\$6,50
Domaine de Miselle botella	\$29,00
RIESLING - D.O. PFALZ - ALEMANIA	
Von Winning Riesling Extra Brut Sekt	\$35,00

CERVEZAS

CLUB VERDE	\$ 3,30
PILSENER	\$ 3,30
ARTESANALES	
MUNAY GOLDEN STRONG ALE	\$ 7,00
QUAD BELGIAN DARK STRONG ALE	\$ 7,00

BEBIDAS SOFT

UVILLA Y COCO	\$3,50
Jugo de Uvilla con Coco y Almibar	
MORA ENCANTADA	\$3,50
Mora con mashua negra, Sirope de especias dulces, y Soda	
TROPIKITO	\$3,50
Maracuyá con hierba luisa, Sirope de albahaca y agua tónica	
CHICHA DE LA CASA	\$3,50
Bebida tradicional Ecuatoriana de origen ancestral	
LIMONADA CLÁSICA	\$3,10
LIMONADA DE TIPO	\$3,10
Las limonadas tienen opción imperial.	
GUITIG	\$2,50
Agua con gas	
PURE WATER	\$1,75
Agua sin gas	
SHRUBS	\$3,00
Almíbar de vinagre y frutas de temporada con agua mineral.	
WÁ	\$4,00
KION MANDARINA	\$4,00

BEBIDAS CALIENTES

CAFE

ESPRESSO	\$ 2,40
ESPRESSO DOBLE	\$ 2,90
AMERICANO	\$ 2,50
CAPPUCCINO	\$ 3,75
CORTADO	\$ 2,75
MACCHIATO	\$ 3,50

INFUSIONES

\$2,50

HERBALES

Cedrón, Horchata, Hierba luisa, Oregano.

FRUTALES

Manzana, Fresa, Guayaba, Naranja, Mortiño, Kiwi.

FLORALES

Manzanilla, Jamaica, Tipo.

CANELAZO

\$7,50

VINO HERVIDO

\$6,00

COCTELERÍA DE AUTOR

ESPIRITU DEL PARAMO

\$11,00

Infusion de Norteño con cedrón y eucalipto, cordial de chiquirahua con mortino y nectar de mashua negra.

TAXO SOUR

\$11,00

Ron Flor de caña con taxo, Zumo de limon, Almibar y Clara de huevo.

INTI NEGRONI

\$11,00

Gin y Campari perfumado con piel de mandarina de Patate, Cold Brew café de selección Lojano en Vermouth rosso, Bitter de mani tostado.

MORADA FIZZ

\$11,00

Aguardiente Zhumir, Reducción de colada morada, Almibar de especias dulces y Albumina.

CHOCOBANANA

\$11,00

Vodka con manteca de cacao y plátano, bebida carbonatada de plátano maduro.

TROPICAL KION

\$11,00

Ron blanco con cilantro y sandía, Oleo de saccharum y Kion mandarina.

AMAZONICO EC

\$11,00

Tequila Ahumado, Guayusa y canela amazonica, Almibar de lacto manzana verde, bebida gasificada de guayusa WÁ.

PURPLE HONEY

\$11,00

Gin botánico y col morada, Solucion de ac. citrico, Miel de abeja y Kombucha de naranja.

GUAYABITA

\$11,00

Vodka y dulce de guayaba, Triple sec Luxardo, Almibar de naranja y Limon.

BLOODY DEL ÁRBOL

\$11,00

Lacto Fermento de Tomate de Árbol, Whisky bañado en grasa de cerdo, Base de michelada con cilantro y ají manaba, Cerveza nacional.

