

# cardo

ESENCIA MESTIZA

# é

ESENCIA MESTIZA



[www.cardoexperience.com](http://www.cardoexperience.com)



098 623 4711



cardoquito

---

## Sobre nosotros

---

En Cardó, celebramos la riqueza de compartir.

El sabor es nuestro lenguaje universal, un manifiesto capaz de contar historias y de unir culturas en un mismo plato.

Cardó es la esencia mestiza.

Nuestra propuesta gastronómica se atreve a mirar hacia el mundo sin dejar de pertenecer al lugar donde nace: Quito. Aquí, la diversidad se convierte en sabor, en encuentro y en una nueva identidad.

Cada preparación es un puente entre tradiciones, un juego de memorias y técnicas que se encuentran en la mesa. Un acto que rinde homenaje a la identidad de quienes comparten.

Nuestra experiencia se enriquece con un maridaje de vinos y licores que dialogan con la cocina, equilibrados por una barra diseñada para abrir nuevas formas de encuentro alrededor de la mesa.

*Chef Adrián Escardó*



# Alacena

Pan de fermento natural	\$1.50
Pan de fermento natural con semillas	\$2.00
Focaccia genovesa (300gr)	\$4.00
Tarta Vasca (porción individual)	\$10.00
Empanadas de lomo (6 unidades)	\$11.50
Croquetas de rabo de toro (6 unidades)	\$9.50
Taquitos de pato (6 unidades)	\$14.50

Nuestros precios incluyen I.V.A.

# Bienvenida

Croquetas de rabo de toro manchego   jugo de cocción	\$10.50
Taquitos confit de pato bearnesa   hojaldre	\$15.50
Col asada aioli   crutones	\$13.50
Fish n' chips tártara   puré de arveja	\$14.50
Latkes de papa tartar de atún   yema curada	\$12.50
Burrata piña rostizada   pistachos   tierra proscuitto	\$14.50
Crudo de pesca blanca chocho   sachá ajo   palmito   aguacate tatemado	\$13.50
Empanadas de lomo cortado a cuchillo salsa criolla	\$12.50

Nuestros precios incluyen I.V.A.

# De fondo

<b>Entraña</b> broccolini   papas fritas	\$31.00
<b>Tira de asado</b> cremoso zanahoria   criolla   sachá ajo	\$29.50
<b>Magret de pato</b> higos   yuca amazónica	\$32.50
<b>Pollo confit</b> mantequilla de curry   espinacas   papas española   habas	\$26.50
<b>Raviolones</b> kale   ricotta   maduro   pomodoro	\$23.50
<b>Langostinos</b> risotto de limón y coco   maní	\$26.50
<b>Cremoso de mariscos</b> chile morita   pan de la casa	\$32.50
<b>Birria de cordero</b> base de papa   puré de fréjol   palmito	\$29.50
<b>Panceta</b> tubérculos andinos   escarolas   alcaparras	\$28.50
<b>Pesca fresca</b> palmito   mantequilla de ajo negro   tomates cherry	\$26.50
<b>Sanduche de brisket</b> focaccia   pickles   raíz picante   yuca frita	\$14.50

Nuestros precios incluyen I.V.A.

# Dulce

<b>Tarte tatin</b> helado de vainilla	\$8.50
<b>Tarta vasca</b> helado de Jerez   caramelo salado	\$10.50
<b>Sorbete de Albariño</b> frutos rojos   balsámico   bombón caramelo	\$8.50
<b>Cremoso de chocolate</b> nibs garrapiñados   mucígaló   chocolate blanco	\$9.50
<b>Crème Brûlée</b> pistacho	\$10.50
<b>Trilogía de helados</b> por temporada	\$9.50

Nuestros precios incluyen I.V.A.

# cardo

ESENCIA MESTIZA

# é

ESENCIA MESTIZA

En Cardó, cada trago cuenta una historia.

Tomamos lo mejor de aquí y de allá, mezclamos memorias y sabores, y los servimos en una copa que invita a brindar. Nuestra barra es un puente entre mundos: lo clásico se encuentra con lo nuestro, y juntos celebran.

Queremos que cada sorbo se sienta como un viaje compartido, ligero, fresco y lleno de vida.

Cardó — Esencia Mestiza.

## Esencia – Sin Alcohol

*El viaje no siempre necesita espíritu.*

<b>Sin Moscow</b> Limón, mora, sirope de naranjilla, ginger beer.	\$6.00
<b>Coatlícue 0%</b> Limón, piña, sirope de chicha morada, agua con gas, tierra de maíz morado.	\$6.00
<b>Cenit 0%</b> Limón, toronja, sirope de cúrcuma, ginger beer, perfume de coriandro.	\$6.00
<b>Punch Mexicano 0%</b> Limón, piña, naranjilla, soda, menta.	\$6.00

## Fermento

Peroni	\$5.00
Club	\$4.00
Tres monjes	\$6.00

## Soft

Agua	\$2.50
Gaseosas	\$3.00

Nuestros precios incluyen I.V.A.

## Uva

*Alma de vino. Frescos, complejos y llenos de matices.*

### Diamante

Vino blanco, limón, sirope de naranjilla, bitter de hierbas y naranja, perfume de lavanda.

\$13.50

### Grapes

Vino tinto, pisco quebranta, Pedro Ximenez, vermouth dry.

\$15.00

## Para compartir

*Fiesta líquida: Fruta, burbuja y dulzor que celebran lo colectivo.*

### Balance

Pisco, Amaro Montenegro, piña, limón, especias.

\$14.50

### Cinnamon Punch

Gin de canela y toronja, limón, piña, naranjilla, soda.

\$14.50

### Sangría Maraschino

Vino tinto, tequila, limón, sirope de naranjilla, bitter de maraschino, clara.

\$14.00

Nuestros precios incluyen I.V.A.

## Para comenzar

*Spritz: Frescos, ligeros que preparan el paladar.*

### Áureo Spritz

Vermouth bianco, óleo de cítricos, brut, óleo de limón.

\$14.50

### Il Corretto

Espuma de Americano con saúco y óleo de naranja, extra brut.

\$15.50

### Lima Pie Spritz

Espuma de punt e mes con cordial de lima y pimientas, extra brut.

\$15.50

## Para acompañar

*Collins: Vibrantes, fáciles de beber a base de burbujas.*

### Cenit Brew

Aguardiente de caña, destilado de cerveza, sirope de cúrcuma, limón, cold brew, agua tónica, perfume de pimienta rosa.

\$14.50

### Air Mail from Papúa

Ron, orgeat de almendras, limón sutil, cerveza.

\$15.50

### Breakfast Collins

Gin con canela y toronja, orgeat de almendras, cerveza.

\$15.50

Nuestros precios incluyen I.V.A.

# Para contemplar

*Martinis: Clásicos intensos y depurados. El espíritu como protagonista, la pausa como ritual.*

Tres Palabras	\$15.00
Gin, uva pasa negra y rubia.	
Oliva Negra y Amarena	\$15.00
Gin(oliva negra), vodka(amarena), perfume de naranja.	
Tío Cajas	\$15.50
Vulka de Coca, bitter de mandarina, aceite de oliva.	

# Clarificados

*Técnica y sabor en armonía; claridad que revela profundidad.*

Un Perfecto	\$14.50
Ron de oritos, jerez fino, limón, sirope y burbujas.	
Peras	\$14.50
Pisco y peras, Pedro Ximenez, limón y burbujas.	
Jora	\$14.50
Aguardiente de caña, chicha de jora, limón, piña, óleo de frutos rojos, soda.	

Nuestros precios incluyen I.V.A.

# La Casa

*Creaciones que cuentan nuestra historia.  
Cardó en su esencia: Memoria y tierra*

La Mezcla	\$14.50
Tequila silver, campari, limón, naranjilla y café.	
Margarita Cósmica	\$15.50
Tequila blanco, Cointreau, limón, piña, sirope de moras, perfume de lavanda.	
Olimpo Azteca	\$19.50
Mezcal silver, vermouth rosso, limón, sirope de naranjilla, perfume de limón.	
Birroni Republic	\$15.00
Vermouth rosso, Campari, cerveza, perfume de cacao y avellana.	
French 1830	\$14.50
Pisco quebranta, limón sutil, sirope de rocoto, extra brut, cedrón.	
Coatlicue	\$15.50
Ron, limón, piña, sirope de chicha morada, clara, tierra de maíz morado.	
Cosmovisión	\$14.50
Pisco quebranta, Cointreau, limón, moras, menta.	
Cenit	\$14.50
Gin, limón, toronja, sirope de cúrcuma, ginger beer, perfume de coriandro.	
24 de Mayo	\$15.50
Whisky 12 años, jerez Palomino Fino, vermouth rosso, bitters, teja de chocolate.	
Grito de Dolores	\$15.50
Tequila blanco, vino tinto, sirope de rocoto, bitters, óleo de limón.	
Negroni Republic	\$15.50
Gin, Campari infusionado con nibs de cacao, y vermouth rosso, teja de chocolate salada.	

Nuestros precios incluyen I.V.A.