

cardó

ESENCIA MESTIZA

Ć

ESENCIA MESTIZA

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

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 prosciutto	\$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.

Nuestros precios incluyen I.V.A.

De fondo

Entraña
broccolini | papas fritas

\$31.00

Tira de asado
cremoso zanahoria | criolla | sacha ajo

\$29.50

Magret de pato
higos | yuca amazónica

\$32.50

Pollo confit
mantequilla de curry | espinacas | papas española | habas

\$26.50

Raviolones
kale | ricotta | maduro | pomodoro

\$23.50

Langostinos
risotto de limón y coco | maní

\$26.50

Cremoso de mariscos
chile morita | pan de la casa

\$32.50

Birria de cordero
base de papa | puré de fréjol | palmito

\$29.50

Panceta
tubérculos andinos | escarolas | alcaparras

\$28.50

Pesca fresca
palmito | mantequilla de ajo negro | tomates cherry

\$26.50

Sanduche de brisket
focaccia | pickles | ráiz picante | yuca frita

\$14.50

Dulce

Tarte tatin
helado de vainilla \$8.50

Tarta vasca
helado de Jeréz | caramelo salado \$10.50

Sorbete de Albariño
frutos rojos | balsámico | bombón caramelo \$8.50

Cremoso de chocolate
nibs garapiñados | mucígalo | chocolate blanco \$9.50

Crème Brûlée
pistacho \$10.50

Trilogía de helados
por temporada \$9.50

cardó

ESENCIA MESTIZA

Ć

ESENCIA MESTIZA

Esencia- Sin Alcohol

El viaje no siempre necesita espíritu.

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.

Sin Moscow

Limón, mora, sirope de naranjilla, ginger beer.

\$6.00

Coatlicue 0%

Limón, piña, sirope de chicha morada, agua con gas, tierra de maíz morado.

\$6.00

Cenit 0%

Limón, toronja, sirope de cúrcuma, ginger beer, perfume de coriandro.

\$6.00

Punch Mexicano 0%

Limón, piña, naranjilla, soda, menta.

\$6.00

Fermento

Peroni

\$5.00

Club

\$4.00

Tres monjes

\$6.00

Soft

Aqua

\$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.

Grapes

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

\$13.50

\$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 blanco, 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.

Negróni Republic \$15.50
Gin, Campari infusionado con nibs de cacao, y vermouth rosso, teja de chocolate salada.

Nuestros precios incluyen I.V.A.