

cardó

ESENCIA MESTIZA

MENÚ COMIDA



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

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 sacha ajo palmito aguacate tatemado	\$13.50
Empanadas de lomo cortado a cuchillo salsa criolla	\$12.50

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

Nuestros precios incluyen I.V.A.

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

Nuestros precios incluyen I.V.A.

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.