

# ZERO LAB

## WAMBRAKUNA

collection



### NUESTROS APETIZZERS - PAMBAMESA

**FISHERSMAN CEVICHE DEL PACÍFICO** **25,99**  
Shrimp guayaco / Pesca del día / Pulpo de Santa Elena

Curtidos al estilo costeño con cítricos, cocolón, colonche y quinoa rostizada del chef.

**TAQUERÍA URBANA** **25,99**  
Tres sin sacar / Chicharronsito de pescado / White Shrimp / Cuchi de Sangolquí/  
Yellowfin Tuna / Pulpo a la brasa / Gallina criolla

Tres tacos montubios a su elección , con refrito manaba, jalapeño curtido y texturas de aguacate con salprietá

**HIGHLANDS SMOCKED LOLLYPOP SALMON** **30,99**

Salmón andino marinado en estragón y sésamo, en cama de colonche del chef con cremoso de albahacas tropicales, relleno de higos con queso, y mermelada Wambrakuna de Golden Berries.

**YELLOWFIN TUNA TARTAR** **30,99**  
Versión Quevedo

Lomo de aleta amarilla, sazonado en salsa oriental apasionada, aguacate, cama de colonche del chef, con cremoso de albahacas tropicales, chimichurri manaba & porción de gosas de wantán.

**SPICY MACHACHI FARMERS´CREOLE CHICKEN** **25,99**  
Gosas de ají de gallina de Mama Esthercita

6 crocantes gosas de wantán rellenas de la receta típica de la abuelita del chef

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS



# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection



## SIGNATURE DISHES - RUMI MIKUNA

### MACABEO BRANGUS PREMIUM STEAK WITH TASTING OF HIGHLAND TASTING

48,99

Brangus amazónico / Cordero andino / Llama de altura

Lomo fino de res madurado 21 días, de origen Macabeo de la Amazonía, en cama de verduras grilladas y chimichurri. Estofado de Cordero en cocción lenta. Bourginion de Llama.

### SINCHOLAGUA LAMB CHOPS

48,99

Lamb chops de cordero, criado en páramos del Sincholagua, asado en ramas de Arrayán e Ishpingo, acompañado de puré rústico de papa coneja, uñas de papa crujientes y lollypop Lamb tartar.

### CUCHI CUY A LA SEGOVIANA

46,99

Cuy warmi de Imbabura

Cuy entero deshuesado, horneado al estilo segoviano, relleno de porkbelly ahumado, glase de tamarindo en cama de verduras grilladas de la huerta, puré rústico de papa coneja, uñas de papa crujientes.

### CUCHI PANCETA A LA LEÑA

36,99

Fino corte de chanco alimentado con maíz de Caranqui, ahumado en manzano, cocinado 72 horas (sous vide), Cascarita crocante, chimichurri, choclotanda y maíz frito.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS



# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection



## SIGNATURE DISHES - RUMI MIKUNA

### TEXTURAS DE GALLINA DE CAMPO

32,99

Roti de gallina de campo con: Camarones, Salmón, Pulpo, Atún o Veggie

Gallinas horneadas con finas especias de páramo, rellenas de jamón serrano, cubiertas con el topping a su elección, en salsa de mostaza Dijon.

### CHILLANGUA FETTUCCHINE A SU ESTILO

32,99

Con: Camarones, Salmón, Pulpo, Atún, Gallina o Veggie.

Pasta artesanal saborizada con albahacas tropicales, chillangua, chillarán y oregano, salsa blanca del chef, acompañada del topping a su estilo.

### ANDEAN SALMON CONFIT WITH GRAVLAX TROUT

34,99

Salmón andino confitado con mantequilla de naranja agria quiteña, chimichurri de mostaza y miel, verduras de la huerta grilladas y degustación de gravlax de trucha de Cayambe.

### CORVINA DEL MERCADO CENTRAL

34,99

Tradición y vanguardia, nuestra versión de las deliciosas corvinas del mercado central Quiteño, huevo pochado, uñas de papas y salsa blanca especial del chef.

### SAN MATEO BARRILETE TUNA STYLE

34,99

Atún barrilete marinado en sésamo y costra de panko, texturas de arroz amenestrado con albacora en conserva, huevo pochado y chimichurri criollo.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS



# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection



## SIGNATURE DISHES - RUMI MIKUNA

### CALDOSO ARRECHO VERSIÓN SANTA ROSA

36,99

Arroz caldoso con pistilos de azafrán importado, langostino jumbo, camarones blancos, longaniza ahumada, mejillones, almejas panceta y gallareta.

### SAN LORENZO SHRIMP ENCOCAO

30,99

Arroz caldoso con pistilos de azafrán importado, langostino jumbo, camarones blancos, longaniza ahumada, mejillones, almejas panceta y gallareta.

### PULPO A LAS BRASAS DE OLÓN

36,99

Delicada receta de Olón de pulpo a la parrilla salteada con mantequilla al ajillo y nuestro delicioso meloso de campo ahumado en hoja de plátano macho.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS



# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection



## SWEETS - DESSERTS & MIKUNAS

### MORTIÑO DE QUINTICUSIG

Dulce Cosecha de los páramos andinos

15,99

Cremoso de mortiños, moras y frambuesas con salsa a la minuta de frutos rojos.

### TEXTURAS DE CACAO FINO DE AROMA DE PALANDA

El mejor cacao fino de aroma del mundo

15,99

Texturas de cacao negro y blanco con salsa de toffee y chocolate.

### CRÉME BRÛLÉE

15,99

Receta tradicional parisina aprendida por el chef hace ya 20 años.

### PASSION FRUIT & MANGO TIRAMISU

15,99

Chef style

Varias compotas de la abuela, con cremosa receta de tiramisú y mascarpone de queseras de Guaranda.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS



# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection



## WAMBRAKUNA TASTING EXPERIENCE

*Los Wambrakuna Tastings son un viaje sensorial que invita a explorar la esencia misma de la gastronomía contemporánea, fusionando la ciencia y el arte en cada bocado. En cada plato se desvela un cuento, un suspiro de sabores que transforman lo cotidiano en algo sublime. Como una obra de arte efímera, cada menú se construye con precisión, equilibrio y pasión, llevando al comensal a través de un recorrido de texturas, aromas y colores cuidadosamente orquestados.*

**Tasting menú de 9 tiempos** **75,99**

---

**Tasting menú de 10 tiempos** **85,99**

---

### *Wine Tasting*

**3 copas de vino y 1 espumante** **49,99**  
Sumiller recomendations

---

### *Cocktail Tasting*

**4 cocktails de autor** **49,99**  
Bartender recomendations

---



# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

collection



*PRIMERO*

*Mocache: Encocado de arroz envejecido con denominación de origen de Los Ríos.*

*SEGUNDO*

*Chichas Ambateñas: Orígenes a la piedra de un manjar ibérico puestos en los mercados de Tungurahua.*

*TERCERO*

*Lenguado 4.0: Desnaturalización del lenguado a base de frutos rojos..*

*CUARTO*

*Musa paradisiaca: Majado de plátano verde macho reducido en sus propios jugos / tuna / mejillones/ calamar & almejas*

*QUINTO*

*Tigrillos Surf & Turf: Trozos de cerdo confitado/ cuero suflado/ camarón blanco & mote con quesillo, plátano verde.*

*SEXTO*

*Nigiri de llama*

*SEPTIMO*

*Mamá Esthercita, la abuelita del chef: higo con queso*

*OCTAVO*

*Sensorial Experience*

*NOVENO*

*Texturas de cacao*



*¡ Muchas gracias por dejarme aprender de ustedes y contarles una historia ;*

# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

*collection*



**PRIMERO**

*Mocache: Encocado de arroz envejecido con denominación de origen de Los Ríos.*

**SEGUNDO**

*Chichas Ambateñas: Orígenes a la piedra de un manjar ibérico puestos en los mercados de Tungurahua.*

**TERCERO**

*Lenguado 4.0: Desnaturalización del lenguado a base de frutos rojos..*

**CUARTO**

*Musa paradisiaca: Majado de plátano verde macho reducido en sus propios jugos / tuna / mejillones/ calamar & almejas*

**QUINTO**

*Tigrillos Surf & Turf: Trozos de cerdo confitado/ cuero suflado/ camarón blanco & mote con quesillo, plátano verde.*

**SEXTO**

*Pargo Lunar: Cartochos chefs style*

**SEPTIMO**

*Nigiri de llama*

**OCTAVO**

*Mamá Esthercita, la abuelita del chef: higo con queso*

**NOVENO**

*Sensorial Experience*

**DECIMO**

*Passion fruit Tiramisú*



# ZERO LAB

*¡ Muchas gracias por dejarme aprender de ustedes y contarles su historia ;*

## WAMBRAKUNA

*collection*



### WAMBRAKUNA COCKTAILS

**ANDEAN CITRONELLO SPRITZ** 14,99  
Licor hecho a base de cítricos del huerto quiteño/ hierba buena / drops de licor de uvilla.

**DIONICIA NOIR MARTINI** 13,99  
100% certified sustainable cocoa sourcing

**OLD FASHIONED DEL CHEF** 16,99  
Brandy de uvilla/ Amargo de angostura/ dulce

**MANHATTAN SABOR LATINO** 16,99  
Brandy de uvilla/ Vermouth/ dulce

**PASSION FRUIT LONGUITA** 14,99  
Grey Goose / Passion fruit / hierba buena

**UMIÑA** 13,99  
Cava / Amaretto / Maraccino

**TINTO DE VERANO WAMBRAKUNA** 14,99  
Don Juan Red / Grand Marnier / Soda

**ECUADORIAN ROSÉ** 16,99  
Don Carlos Gin / Cinchona / Frutos rojos

**DON CARLOS NEGRONI** 16,99  
Don Carlos Gin / Vermouth rosso / Campari

**DON JUAN MOJITO** 14,99



Don Juan white / Menta / Limon / Soda

# ZERO LAB

WAMBRAKUNA

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

collection



## CLASSIC COCKTAILS

|  |       |
|--|-------|
| <b>NEGRONI</b><br>Italiano / Frances / Español                     | 15,99 |
| <b>Campari</b><br>A su elección con naranja o tónica               | 15,99 |
| <b>APPEROL SPRIT</b><br>Prosecco / Apperol / Naranja               | 15,99 |
| <b>MANHATTAN</b><br>Bourbon / Vermouth / Amargo                    | 14,99 |
| <b>DAIQUIRI</b><br>A su elección con Naranja, frutos rojos o limón | 15,99 |
| <b>MOSCOW MULE</b><br>Vodka / Ginger Beer / Limon                  | 16,99 |
| <b>OLD FASHIONED</b><br>Bourbon / Syrup / Soda                     | 14,99 |
| <b>PISCO SOUR</b><br>Pisco / Clara de huevo / Canela               | 14,99 |
| <b>MARTINI</b><br>Dry / Sucio                                      | 14,99 |
| <b>MARGARITA</b>   | 14,99 |



Tequila / Triple Sec / Limon  
**ZERO LAB**  
KIR ROYALE  
Cava / Royale / Maraccino  
WAMBRAKUNA  
PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS  
collection



## ESPIRITUOSOS

Sumérgete en una experiencia única con la mejor y más variada selección de espírituosos de la ciudad. Desde los destilados más refinados hasta las mezclas más audaces, cada botella es un testimonio de calidad, tradición y pasión. Gin, ron, whisky, tequila, cognac, brandy... una colección que abarca lo mejor de cada región, invitándote a explorar sabores complejos y aromas cautivadores, donde cada sorbo te revela la maestría de su origen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>WHISKEY BLENDED</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>     | <b>13,99</b> |
| <b>WHISKEY SINGLE MALT</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i> | <b>16,99</b> |
| <b>JACK DANIELS</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>        | <b>13,99</b> |
| <b>BOURBONS</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>            | <b>14,99</b> |
| <b>COGÑAC</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>              | <b>26,99</b> |
| <b>BRANDY</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>              | <b>22,99</b> |
| <b>TEQUILA</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>             | <b>15,99</b> |
| <b>VODKA</b><br><i>Precios varían dependiendo la etiqueta</i>               | <b>13,99</b> |



**RON**  
*Precios varían dependiendo la etiqueta*

**ZERO LAB**

**GINEBRA**  
*Precios varían dependiendo la etiqueta*

**WAMBRAKUNA**

*collection*



**WINES**

**ROJO / BLANCO / ROSÉ / ESPUMANTE**

