MENÚ

WILD SOUL

COCINA LIBRE

BY FATEH

WILD SOUL

COCINA LIBRE

Wild Soul by Fateh es la transformación de aquello que iniciamos en 2020, cuando empezamos a compartir el alimento como medicina y trajimos a Fateh el ritual que más disfrutamos, comer en buena compañía.

No somos un estilo de cocina, sino un espacio para fluir entre lo que nos enseñaron nuestras abuelas y madres, lo que más nos gusta comer y guardar como memorable. Por eso nuestra carta irá evolucionando.

Queremos que cada plato que disfrutes, sea un reflejo del esfuerzo de aquellos que nos proveen de los ingredientes, las manos que lo cocinaron y la alegría de quien los sirve.

¡Un gusto atenderte!

Precios incluyen el I5% del IVA

DESAYUNOS

SERVIDOS CON CAFÉ o AROMÁTICA y JUGO DE TEMPORADA

CUCHI BOLÓN:
Bolón de plátano pintón majado a mano , relleno con cerdo de larga cocción y servido con su estofado costeño con un toque de maní y huevos al gusto.
$ 7.00

MONTUVIO SOUL
Con inspiración manabita: corviches rellenos de corvina, servido con estofado de camarón con champiñones, sal prieta y huevos al gusto.
$ 7.00

HUEVOS TURCOS:
Huevos pochados, servidos en una salsa pomodoro, salsa especiada con yogurt griego, berenjenas tatemadas, crocante de tocino y pan de masa madre.
$ 7.00

PATACÓN REFORZADO
Dos grandes patacones crujientes montados con cerdo de larga cocción desmechado, queso manaba, lechuga, tomate y aguacate. Acompañados de huevos al gusto.
$ 7.00

BOWL NUTRITIVO:
Avena, chía y linaza reposada en leche vegetal, servida con fruta de temporada, frutos secos, pan de masa madre y huevos a tu gusto.
$ 6.75

CACEROLA LA PAMPA:
Huevos montados sobre una base papas chauchas, queso y salsa pomodoro de tomates orgánicos, con champiñones y espinacas, servido con pan de masa madre
$ 6.75

TOSTA SILVESTRE:
¡Nuestro clásico! Dos tostas con huevos revueltos o pochados, servidos con champiñones y cebolla salteados con pesto y la otra con aguacate, servido con tocino y chorizo
$ 7.00

PANCAKES DE ARÁNDANOS:
Pancakes semi integrales con frutos secos y almíbar de arándanos, servidos con una salsa cremosa de matcha o frutos rojos con yogurt griego y frutas, acompañado con huevos, tocino y chorizo.
$ 7.00

SWEET TOSTAS
Dos tostadas francesas: una con nuestro pan de masa madre original y otra con nuestro pan de cacao, servidas con yogurt griego, dulce de babaco y fruta fresca. Acompañadas de huevos, tocino y chorizo.
$ 7.00

MEJORA TU BEBIDA

JUGO POR ZUMO DE NARANJA-ZANAHORIA/NARANJA + $1
JUGO POR MEZCLA SANADORA (DETOX-FUERZA) + $2
JUGO POR BATIDO + $2
CAFÉ POR CAPUCCINO O CHOCOLATE+ $1

ENTRADITAS

WILD TOSTAS

Un trío de sabores sobre crujiente pan de masa madre de la casa:

- Jamón serrano, manzana, queso manaba, rúcula y balsámico.
- Pan de cacao orgánico con higos y queso fresco.
- Chorizo dorado con chimichurri casero y tomates cherry.

$ 8.00

EMPANADAS LA MERCED:

Empanadas de morocho rellenas de hornado, servidas con un agrio fusionado.

$ 5.25

RUNA DUMPLINGS

Dumplings artesanales rellenos de camarón y mollejas, servido con salsa de soja, sésamo y cebollín.

$ 6.00

Sólo camarones $ 7.50

ENSALADAS

SIERRA Y ALBAHACA

Brócoli al vapor, quinoa, tomate cherry, nueces, salsa pesto y lechuga.

DE LA CASA:

Mango, pepinillo, cebolla perla, aguacate, col morada, queso, tomate cherry, con aderezo frutal de kéfir.

CON CAMARÓN, POLLO O TOFU $8.50

SIN PROTEÍNA $5,50

SOPAS

RAMEN CRIOLLO:

CON FIDEOS ARTESANALES

Caldito de gallina, aromatizado con cilantro y un toque de jengibre, servido con fideos artesanales, trocitos de pollo, huevo pochado y vegetales.

$ 9.00

LOCRO WILD FAMILY:

Locro de papas, servido con filete de pescado en un ligero empanizado de panko riobambeño (palanqueta y palillos), servido con aguacate y chulpi.

$ 9.00

RAMEN NOTAN THAI:

CON FIDEOS ARTESANALES

¡El favorito de Fatehjot!

Fusión esmeraldeña/thailandesa con leche de coco, hierbaluisa y 4 variedades de mariscos.

Elígelo con o sin picante

$ 13.00

SOPA DE DUMPLINGS RUNAS

Dumplings artesanales rellenos de camarón y mollejas, servidos en un reconfortante caldo de gallina, con vegetales, alga nori y un ligero toque de jengibre.

$ 9.00

Sólo camarones $ 10.50

PREGUNTA POR LAS OPCIONES VEGETARIANAS

SÁNDWICHES

JAMÓN SERRANO:

Rodajas de Jamón Serrano, pesto de albahaca y queso manaba, manzanas asadas (higos en temporada), rúcula, aceite de oliva y reducción de balsámico.

$ 8.00

DE LA CASA:

Filete de pollo a la plancha, pesto de pimientos asados, lechuga, espinaca, tomate cherry y queso manaba.

$ 7.00

¡Conviértelos en desayuno! + $ 2 (café y fruta)

PLATOS FUERTES

PREGÚNTANOS POR OPCIONES VEGETARIANAS

PASTA FRUTOS DEL MAR:
Pasta Italiana o Artesanal

Variedad de Mariscos en salsa pomodoro de tomates orgánicos y vino blanco.

$ 14.00

PASTA CARBONARA:
Pasta Italiana o Artesanal

La tradicional receta italiana con panceta, huevo y parmesano. $ 9.50

PESCADO CROCANTE DE QUINUA:
Pesca blanca en crocante de quinua, servida sobre una cama de yucas doradas, hojas del huerto, tomates cherries, crutones y salsa cremosa de albahaca y alcaparras.

$ 10.50

CEVICHE ENCUERADO:
Fusión del ceviche de chocho riobambeño con cuero y un encurtido de pescado, camarón y mango, servido con una porción de arroz de jazmin y chips de camote.
Simplemente imperdible. $ 10.50

POLLO SOUL:
Muslo deshuesado al grill servido con puré de camote y maní, acompañao con vegetales al grill. $ 12.00

PASTA MEDITERRANEA:
Pasta Italiana o Artesanal

¡El favorito de Caro! Pasta artesanal de tinta de calamar, salteada en una salsa alioli con tomate cherry, cebolla perla, pimientos, aceitunas negras y alcaparras.

Con Salmón $ 18.50
Con Camarones $ 15.50

MELOSO DE CAMARÓN:
Cebada perlada o arroz, cocidos lentamente al estilo risotto en una cremosa salsa encocada con camarones, parmesano y queso manaba. $ 13.50

SOUL BOWLS:
- Pollo a la plancha con salsa teriyaqui. $ 9.50
- Cerdo en crocante de panko con salsa de soja, sésamo y un toque de jengibre. $ 9.50
- Camarones encocados $ 10.50
- Pesca blanca en crocante de quinoa con salsa cremosa de albahaca y alcaparras. $ 11.50
- Salmón fresco marinado en soja, ajonjolí y alga nori. $ 15.50

Todos nuestros Soul Bowls vienen servidos con huevo pochado, sobre una base de arroz de jazmín y vegetales de temporada.

POSTRES

TORTA DE CAMOTE:
Clásico de la abuela, puro camote, huevo y queso, sin harina. $ 4.00
Servido con helado artesanal

CHUCULA BRÛLÉE:
Postre tradicional de maduro y leche, en una versión cremosa, con costra de caramelo. $ 4.50

TORTA DE CHOCLO
Suave y esponjoso, elaborado con choclo tierno y queso, con un delicado toque dulce. $ 4.00

WILD BROWNIE:
Bizcocho humedo de cacao orgánico y máchica, servido con helado de matcha.

$ 5.50

BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

CALIENTES

Café Americano (máquina, filtrado, prensa)	$ 2.25
Café expresso	$ 2.00
Café moccachino	$ 2.75
Capuchino chai	$ 3.00
Affogato Matcha	$ 4.50
Golden Late	$ 3.25
Te chai (artesanal)	$ 2.25
Te yogui	$ 2.25
Chocolate	$ 2.75
Infusiones	$ 2.25

FRÍAS

Jugos de termporada	$ 2.00
Zumo de temporada	$ 2.50
Mezclas sanadoras (mix zumos)	$ 3.00
Limonada	$ 2.00
Limonada imperial (güitig)	$ 2.50
Limonada con jengibre	$ 2.50
Limonada imperial jengibre	$ 2.75

FERMENTOS + COCTELES + MOCTELES

ESPIRITUOSAS SIN ALCOHOL

Posión de Gengibre: Gengibre, curcuma, miel, soda. $ 3.50

Ruby Ginger: Remolacha, Naranja y Ginger Ale. $ 4.50

ESPIRITUS Y FERMENTOS

Chicha de Jora $ 2.50

Chicha de Maiz Morado $ 3.00

Copa de vino blanco/tinto/rose $ 4.00

CERVEZA

Artesanal Der Brauer:
Belgian Triple, Red IPA, Dry Stout, Cream Ale.

500 ml Lata $ 5.50

300 ml bot $ 4.00

Pilsener Personal $ 3.00

Club Personal $ 3.25

COCTELES DE AUTOR

Jora Spritz: Chicha de jora, aperol, proseco. $ 7.00

Like a Virgin: Chicha morada, prosecco, ginger ale. $ 6.50

Negroni Wild Soul: ron zacapa, campari, vermouth rosso. $ 11.00

Negroni de Higo: ginebra, campari, vermouth rosso, cordial de higo, queso de temporada. $ 9.00