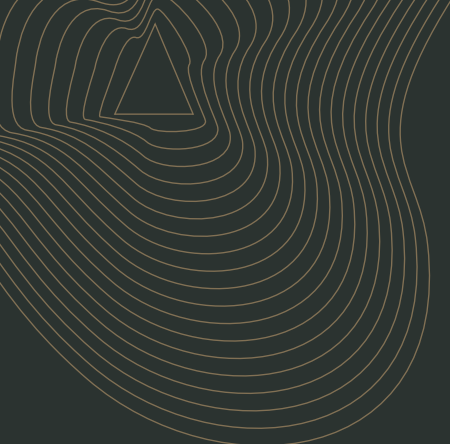
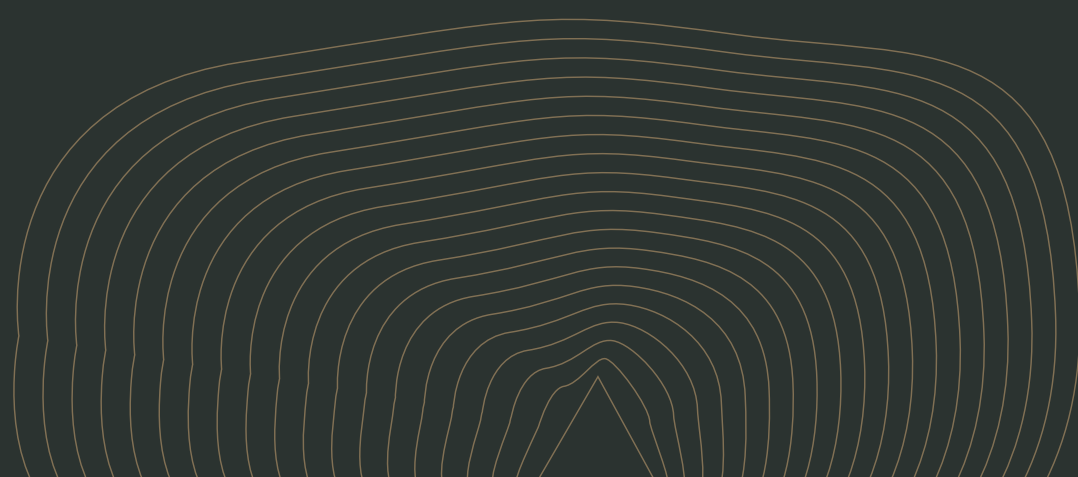


TRIBUTO

FUEGO Y ORIGEN



2021

ÍNDICE

TRIBUTO AL FUEGO	PÁG 5
TRIBUTO AL ANIMAL	PÁG 6
TRIBUTO A LA TIERRA Y SUS FRUTOS	PÁG 16
TRIBUTO AL HOMBRE	PÁG 18
TRIBUTO A LOS SUEÑOS	PÁG 20

LEVANTA TU COPA

Y SI AÚN NO LA HAS PEDIDO, ES EL MOMENTO DE HACERLO.

DESPEJA TU MENTE DE TODO AQUELLO QUE PUEDA CONTAMINAR EL INSTANTE. ERES PARTE DE UN RITUAL QUE CONSISTE EN PRESTAR ATENCIÓN A LOS SABORES QUE LLEVARÁS A TU BOCA, DESCUBRIR LOS SECRETOS QUE COMPOENEN SU ESCENCIA Y TRASLADARTE AL ORIGEN DE TANTO PLACER.

VINISTE A DISFRUTAR, PERO TAMBIÉN VINISTE A RENDIR UN TRIBUTO A LO SUBLIME; A LO QUE VALE LA PENA; A LA VIDA.



TRIBUTO AL FUEGO



FUEGO Y ORIGEN. PURIFICACIÓN Y RESPETO. LO SAGRADO Y LO TERRENAL. LOS ANCESTROS Y LOS ARTESANOS. LO MUNDANAL Y LO CAMPESTRE. TODO SE FUNDE AL ROJO VIVO. EL FUEGO ES EL VERDADERO ALTAR PARA RENDIR HOMENAJE AL ORIGEN DE LAS TEXTURAS, AROMAS, SABORES Y FRUTOS.

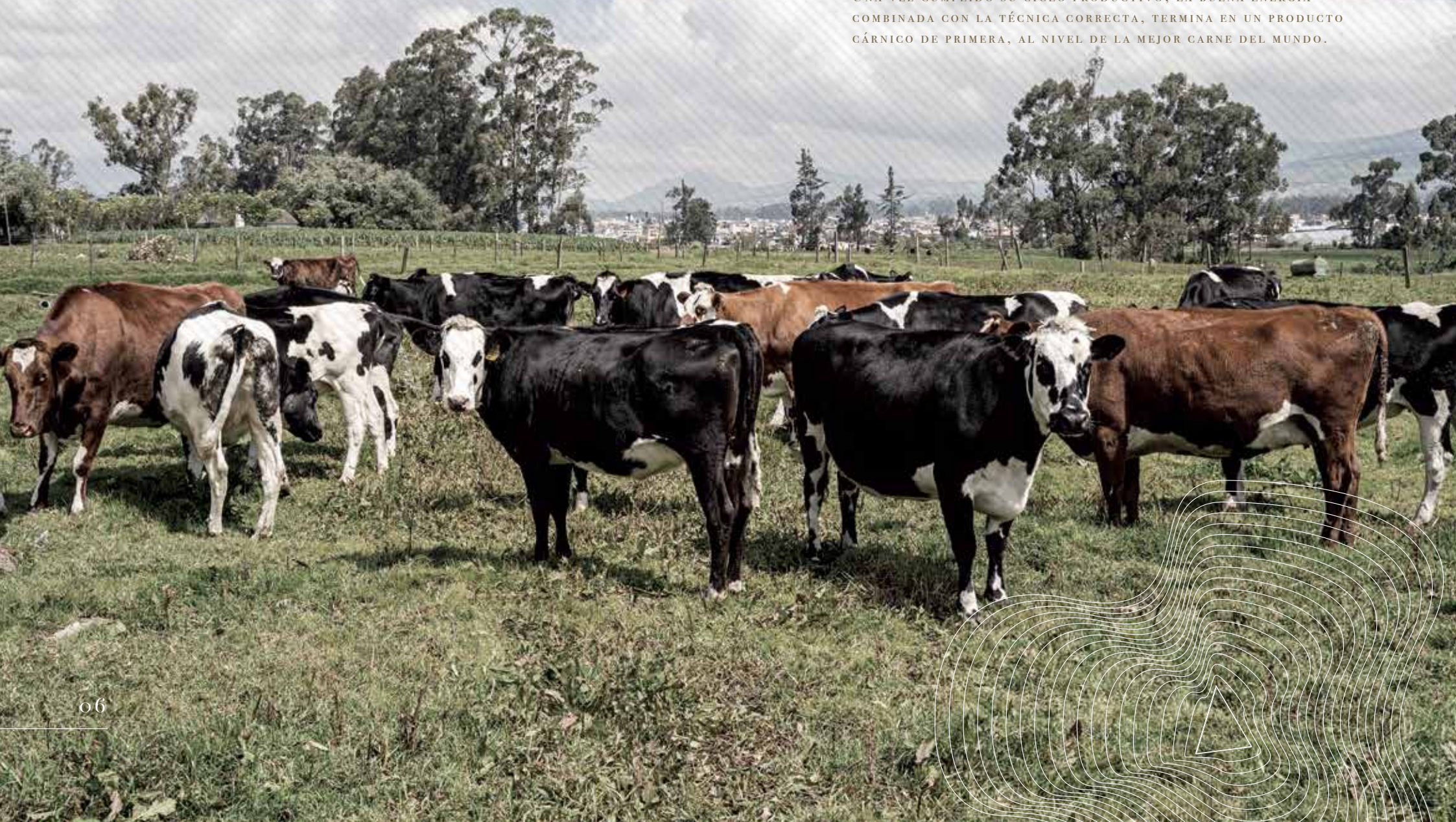
HOY RENDIMOS TRIBUTO AL FUEGO Y SU PODER PARA CONGREGAR A LA TRIBU. LAS LLAMAS DANZAN MIENTRAS PURIFICAN LA CARNE, VOLVIÉNDOLA NUEVAMENTE, FUENTE DE VIDA.

EL FUEGO COMO PRINCIPAL ALIADO DE NUESTRA EVOLUCIÓN NOS HA TRAÍDO AQUÍ, A ESTA ÉPOCA Y LUGAR.

TRIBUTO AL ANIMAL

EL MEJOR TRIBUTO QUE PODEMOS RENDIR AL ANIMAL ES REGALARLE UNA BUENA VIDA ALEJADA DEL SUFRIMIENTO. TE GARANTIZAMOS QUE LA CARNE QUE LLEGA A TU PLATO PROVIENE DE UN ANIMAL LONGEVO, QUE FUE TRATADO CON RESPETO.

UNA VEZ CUMPLIDO SU CICLO PRODUCTIVO, LA BUENA ENERGÍA COMBINADA CON LA TÉCNICA CORRECTA, TERMINA EN UN PRODUCTO CÁRNICO DE PRIMERA, AL NIVEL DE LA MEJOR CARNE DEL MUNDO.



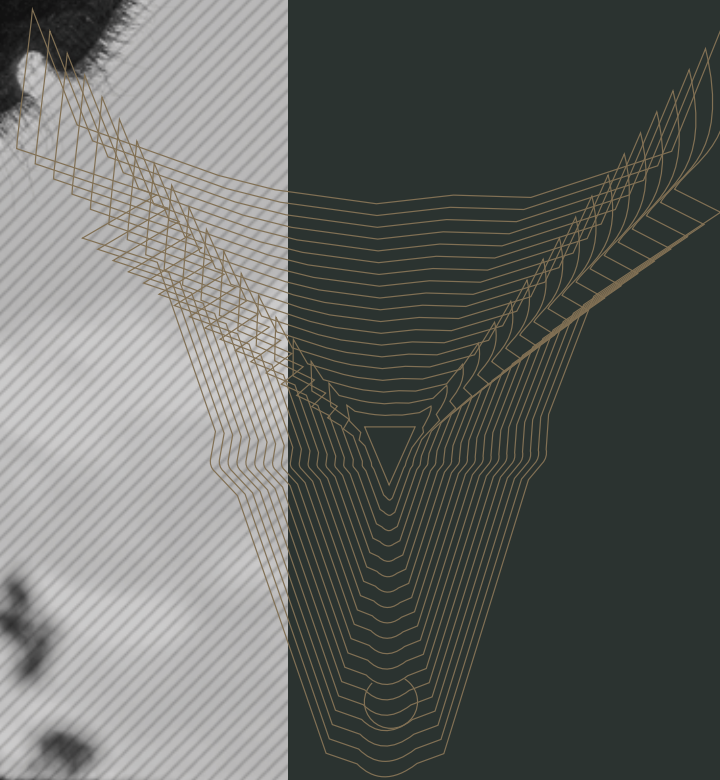
NUESTRA CARNE ES INCOMPARABLE, PORQUE VIENE DE NUESTROS ANDES, DE NUESTRA GENTE, DE NUESTRO CORAZÓN.

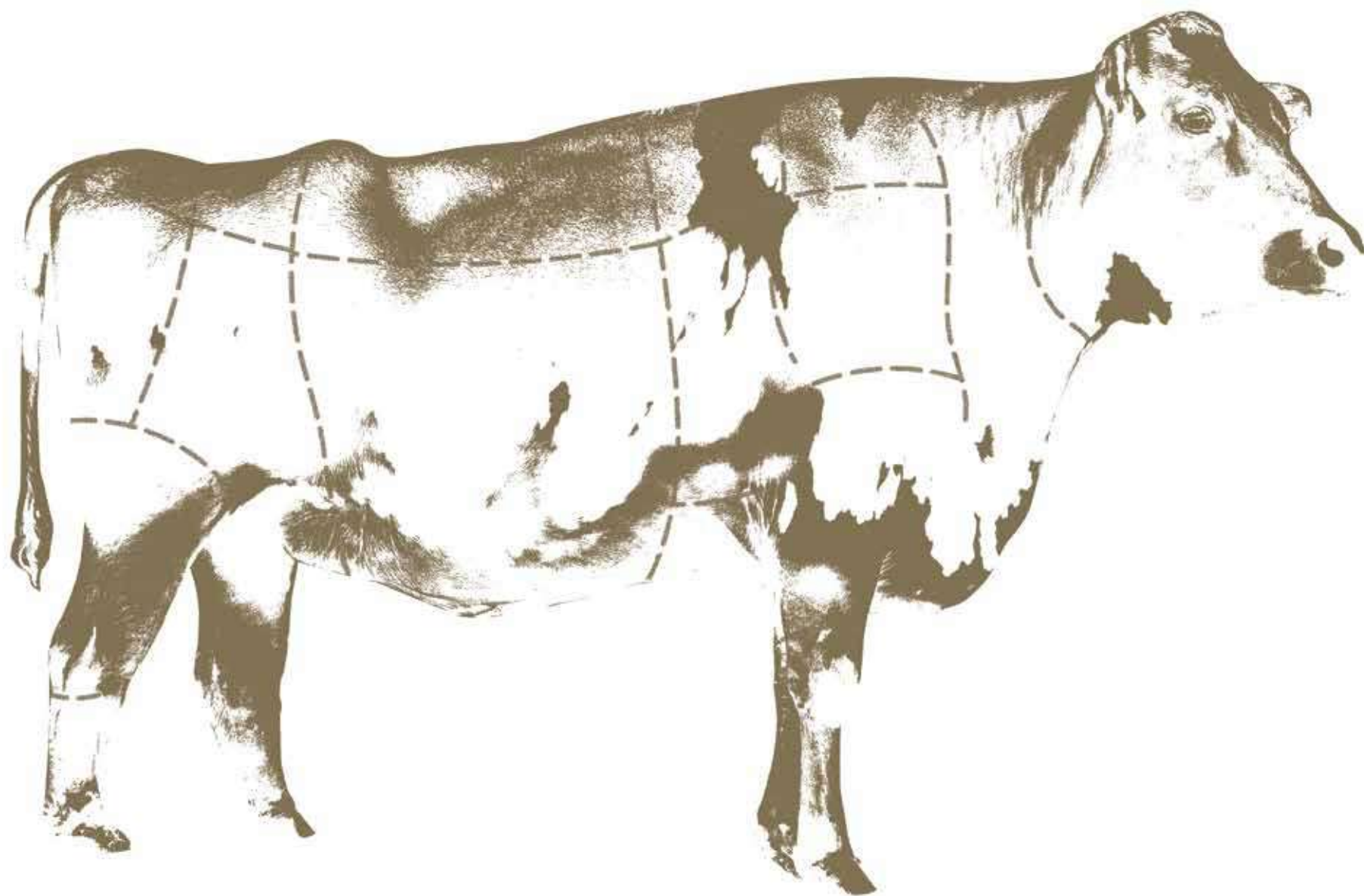
TAMBIÉN ES ÚNICA, NO SOLO PORQUE PROCEDE DE UN CANADO LECHERO, CANADO VIEJO, QUE CRECIÓ BIEN ALIMENTADO EN TERRENOS EXTENSOS, SINO TAMBIÉN POR LA PASIÓN Y TRABAJO QUE LE DEDICAMOS A SU MADURACIÓN.

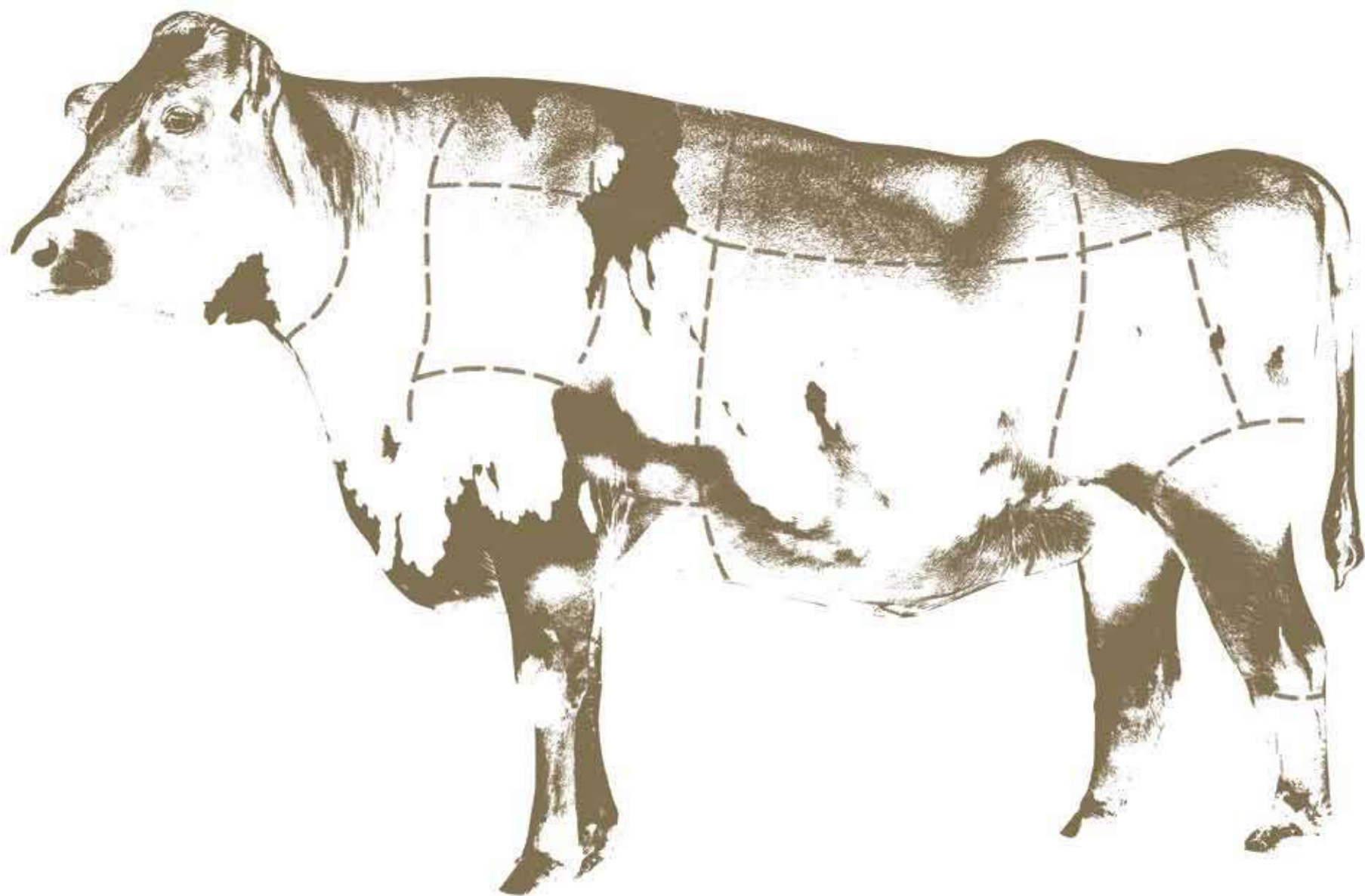




NUESTRA CARNE SURGE DE UN ESTRICTO PROCESO QUE CUIDA AL ANIMAL
MIENTRAS VIVE Y CONTINÚA UNA VEZ QUE EL MISMO HA SIDO FAENADO.
VAS A DISFRUTAR UNA CARNE CON UN LARGO PROCESO DE MADURACIÓN.
POR ESO TIENE LA TEXTURA QUE TIENE Y SABE, COMO SABE.







EL TRIBUTO A LA CARNE ESTÁ EN APROVECHAR TODO LO QUE EL ANIMAL PUEDE DAR.

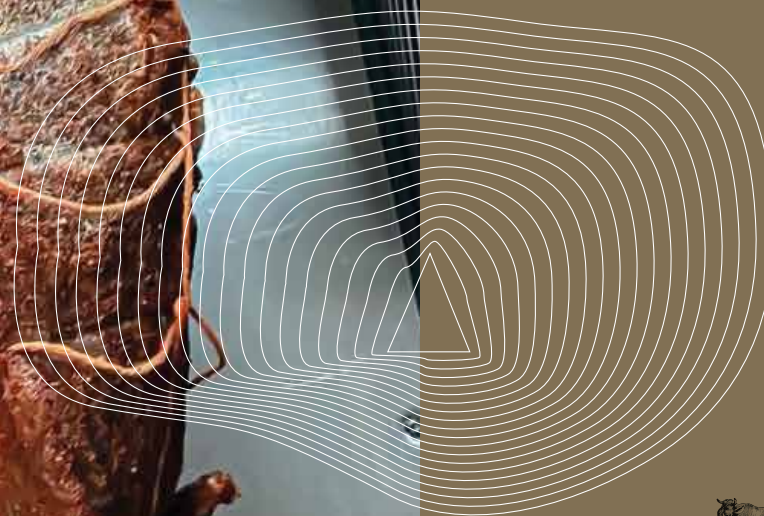




TXULETÓN

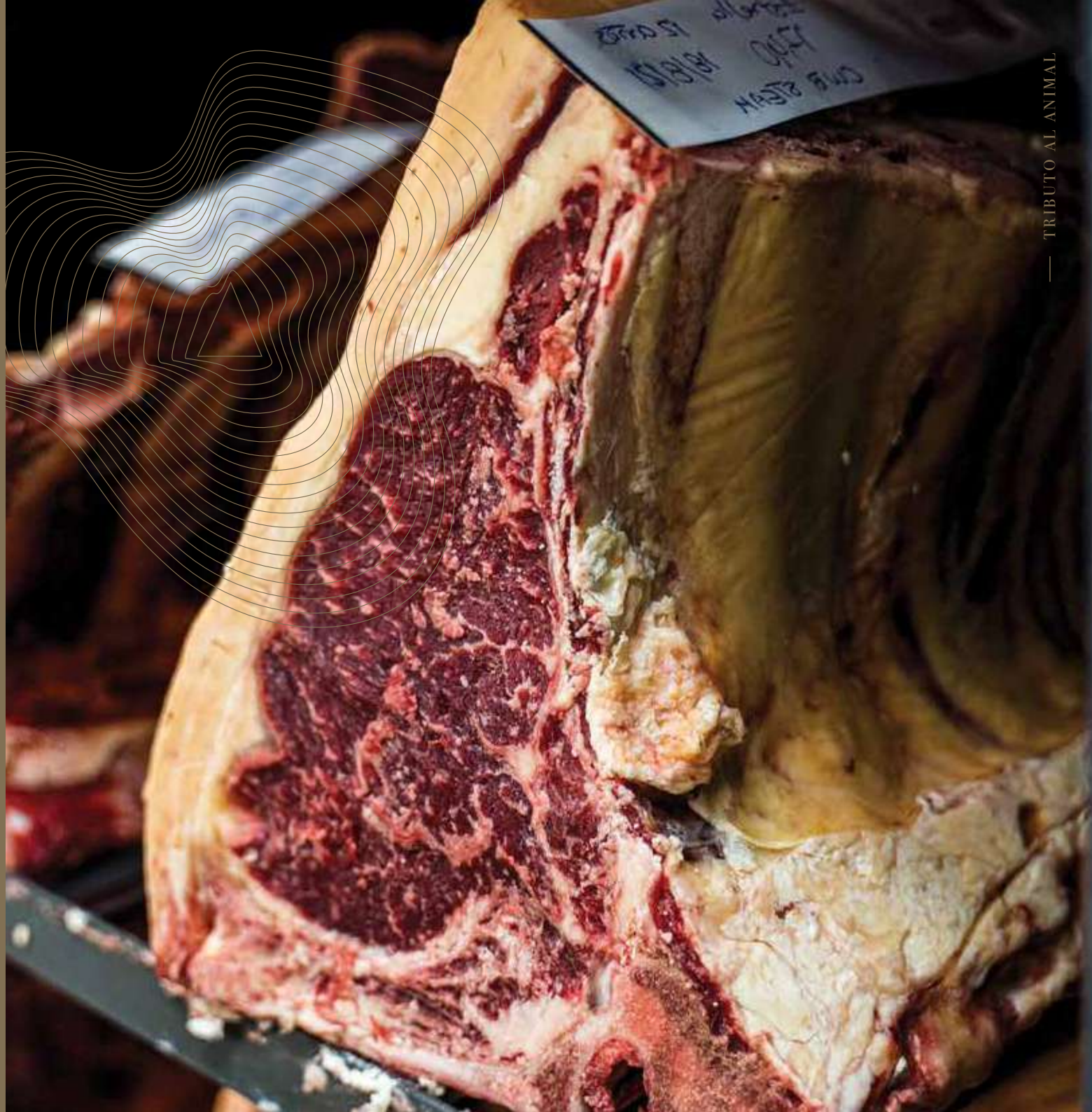


CURADOS





DRY AGE



— TRIBUTO AL ANIMAL

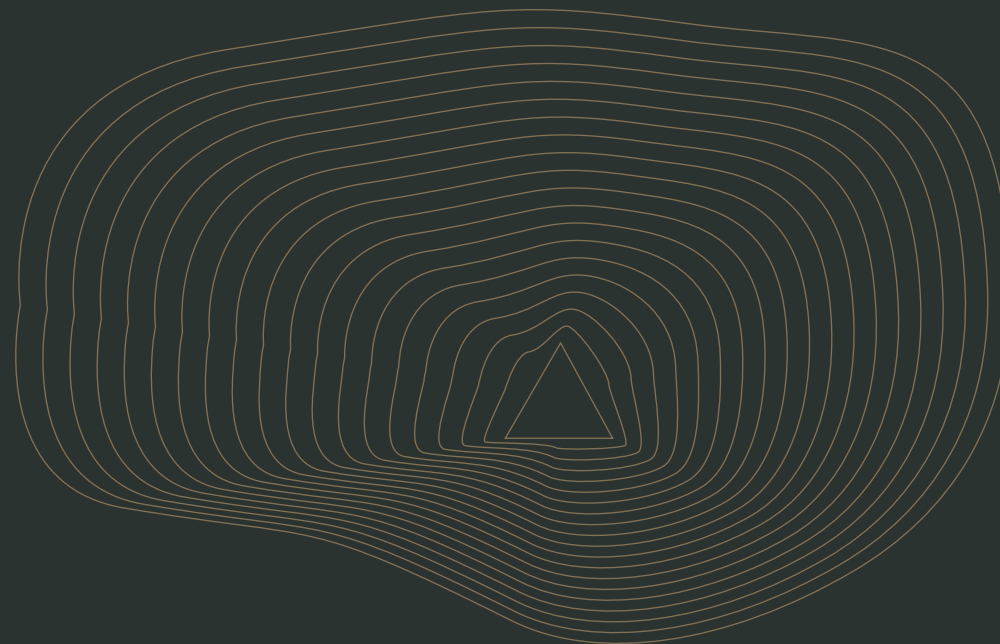


TRIBUTO A LA TIERRA Y SUS FRUTOS

RENDIMOS CULTO A LA TIERRA ANDINA Y SUS SEMILLAS QUE SE ABREN PASO ENTRE LA DUREZA DE LA ROCA, PARA GERMINAR EN GRANOS DORADOS Y VERDURAS MULTICOLOR. ALIMENTOS DE TRIBUS MILENARIAS, QUE HOY VUELVEN A LA PALESTRA POR SU PODEROSO VALOR NUTRICIONAL.

CÓMO NO RENDIR HOMENAJE A LA RIQUEZA QUE CRECE BAJO NUESTROS PIES.

HOY DAMOS GRACIAS POR ESTOS FRUTOS, CEREALES Y VERDURAS QUE NOS NUTREN DE LA VIDA Y EL ESPÍRITU DE LA MONTAÑA.





PRODUCTOS ECUATORIANOS COMPRADOS
A PEQUEÑOS AGRICULTORES DE LAS DISTINTAS
REGIONES DE NUESTRA TIERRA.

LAS RECETAS TRADICIONALES SE REINVENTAN
EN NUESTRA COCINA, EN DONDE LO ANCESTRAL
Y LO COSMOPOLITA SE FUNDEN EN EL FUEGO
Y EL HIERRO.



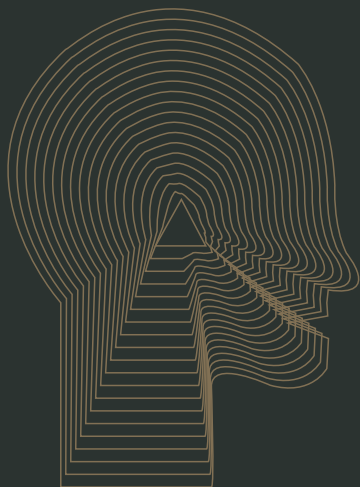
TRIBUTO AL HOMBRE

HOMBRE FORMADO EN EL CAMPO. PIEL AGRIETADA DE TANTO VIENTO Y SOL DE PÁRAMO.

HOMBRE QUE SE RESISTE A DEJAR MORIR AL CAMPESINO ANCESTRAL.
HOMBRE SABIO. GUARDIÁN DE SECRETOS. ESTE TRIBUTO ES PARA TI.

ESTAMOS AQUÍ, GRACIAS AL TRABAJO DE LOS CAMPESINOS QUE HAN
CUIDADO LOS FRUTOS DE ESTAS TIERRAS POR GENERACIONES.





NUESTRO TRIBUTO VA MÁS ALLÁ DE RECONOCER SU IMPORTANCIA PARA NUESTRA SOCIEDAD. POR ESO TRABAJAMOS POR CREAR UN COMERCIO JUSTO, QUE RECONOZCA SU ESFUERZO Y TRABAJO.

TENEMOS UN COMPROMISO PARA APOYARLOS CON CONOCIMIENTO Y CAPACITACIÓN, ORIENTADAS A BRINDARLES MÁS ALTERNATIVAS SOSTENIBLES QUE LES PERMITAN PROGRESAR MANTENIENDO SU LEGADO.

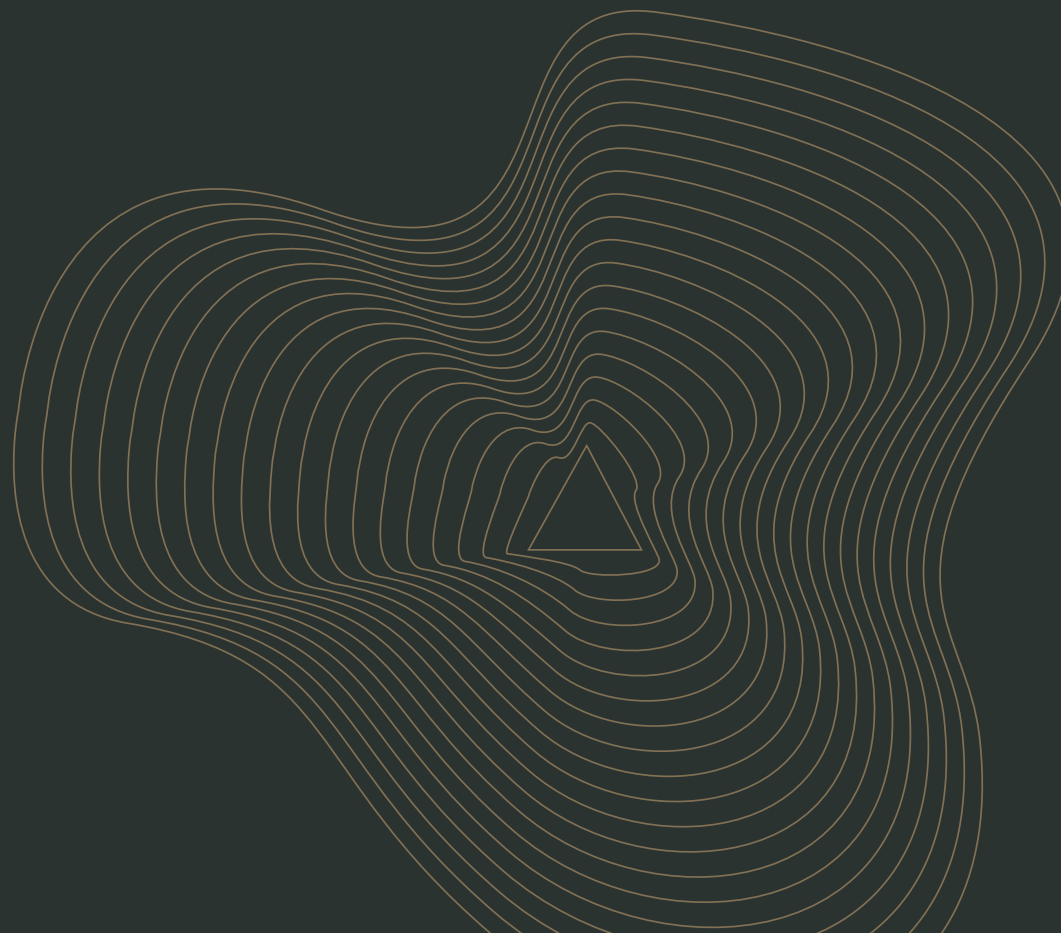
TRIBUTO A LOS SUEÑOS

VARIAS LEYENDAS CUENTAN CÓMO EL FUEGO DE LA VIDA LES FUE DADO A LOS HOMBRES.

ESE FUEGO QUE SIMBOLIZA EL INTELECTO Y LA CREACIÓN.

HOY, EL MISMO FUEGO DE NUESTROS ANCESTROS, LLEGÓ A TRAVÉS DE SUEÑOS A ESTOS HOMBRES Y MUJERES QUE HACEN POSIBLE QUE PUEDAS RENDIR UN HOMENAJE A TRAVÉS DE ESTA EXPERIENCIA, A LA MISMA TIERRA Y SUS ELEMENTOS.

CONÓCELOS. GRACIAS POR SER PARTE DE NUESTRA TRIBU.



LA TRIBU



LUIS MALDONADO CHEF

COCINERO Y CARNICERO DE FORMACIÓN CON RAÍCES VENEZOLANAS RADICADO EN LA CAPITAL DEL ECUADOR. SU REVOLUCIONARIA FORMA DE VER EL GANADO ANDINO EXALTA NUESTRA CARNE ECUATORIANA Y NOS PERMITE LLEVARLA AL NIVEL DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO.

SU ESTILO DE COCINA RÚSTICO Y CAMPESINO CONJUGA SU VISIÓN CREATIVA CON BASES EN LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL. EL FUEGO ENCENDIDO, EL HUMO CONSTANTE Y LA HOSPITALIDAD SON LOS PROTAGONISTAS.



MANUEL AGUZZI
SOUSCHEF

COCINERO ANDINO Y CHEF KOSHER, CON PASIÓN POR LOS FUEGOS Y LA COCINA CREATIVA, CON VARIOS AÑOS DE EXPERIENCIA, CON UN IMPORTANTE PASO POR LAS ANTILLAS CARIBEÑAS JUNTO A RECONOCIDOS CHEFS COMO EL BELGA DOMINIQUE BEENS.

EN EL ECUADOR SU TRABAJO HA DESTACADO POR EL DESARROLLO DE LA CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA DE LA MANO DEL CHEF LUIS MALDONADO, QUIENES JUNTOS ENCIENDEN LOS FUEGOS DE LA TRIBU.



JOAQUÍN ARAQUE
PASTRY CHEF

JOAQUÍN ES UN AFICIONADO DEL DULCE QUE SE ENAMORÓ DE LA PASTELERÍA LUEGO DE COMENZAR SU CARRERA EN GRANDES RESTAURANTES.

MAESTROS QUE LE INSPIRARON Y VIAJES POR DIFERENTES PAÍSES LE PERMITIERON ADQUIRIR CONOCIMIENTO Y EXPERIENCIA QUE HOY PLASMA EN TODOS SUS POSTRES HECHOS CON PASIÓN Y CORAZÓN, LLENANDO LA MESA DE LA TRIBU DE DULCE Y DETALLE.



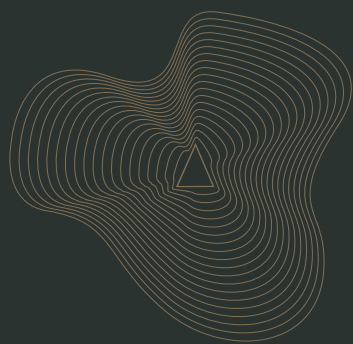
MARCO TRUJILLO BARTENDER

TRANSMUTAR LAS EMOCIONES HUMANAS EN BEBIDAS QUE PERMITAN UN RETORNO AL ORIGEN ES SU PASIÓN.

MARCO ANTONIO TRUJILLO ES BARTENDER, COCINERO Y PERIODISTA DE PROFESIÓN. SU RECORRIDO EN EL MUNDO GASTRONÓMICO TIENE MÁS DE 10 AÑOS EN EL EXTERIOR Y SUS INICIOS FUERON EN BUENOS AIRES – ARGENTINA, DONDE TUVO UN PASO POR 3 RESTAURANTES QUE FORMAN PARTE DE LA LISTA LATIN AMERICA’S 50 BEST.

AHORA FORMA PARTE DE LA TRIBU Y SU OBJETIVO ES SENTIR, PERCIBIR Y EXPRESAR EN FUEGO Y ORIGEN.







TARTAR DE VACA VIEJA



PASTEL ANDINO

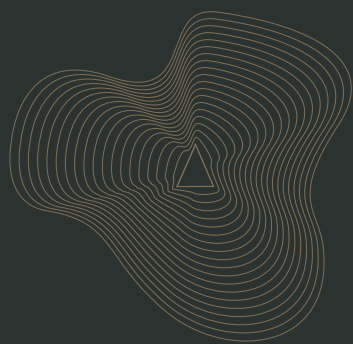


TOSTADA DE LENGUA

PANCETTA EN CALDO MAESTRO



TONGA



PORCHETTA DE CUY



COCOLÓN



LIMÓN DE ARAZÁ



ROCK'N ROLLO



MILHOJAS ANCESTRAL

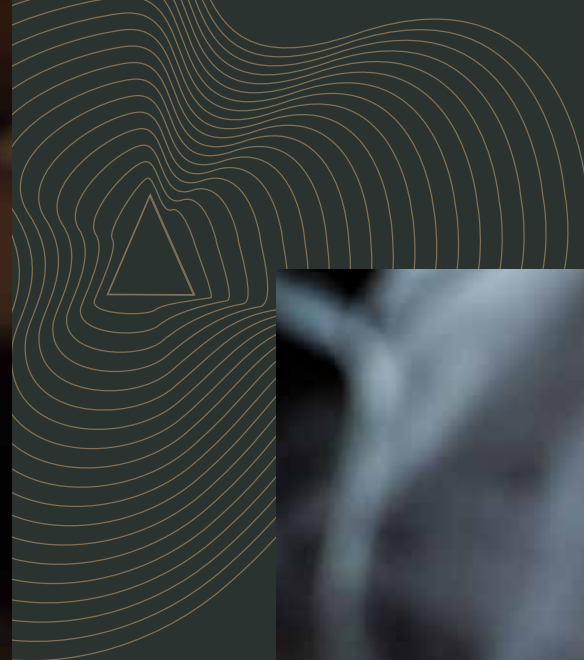


LIMONADA TRIBUTO



CLITORIA FLOWER

SMOKED NECRONI



RON DE ALTURA

