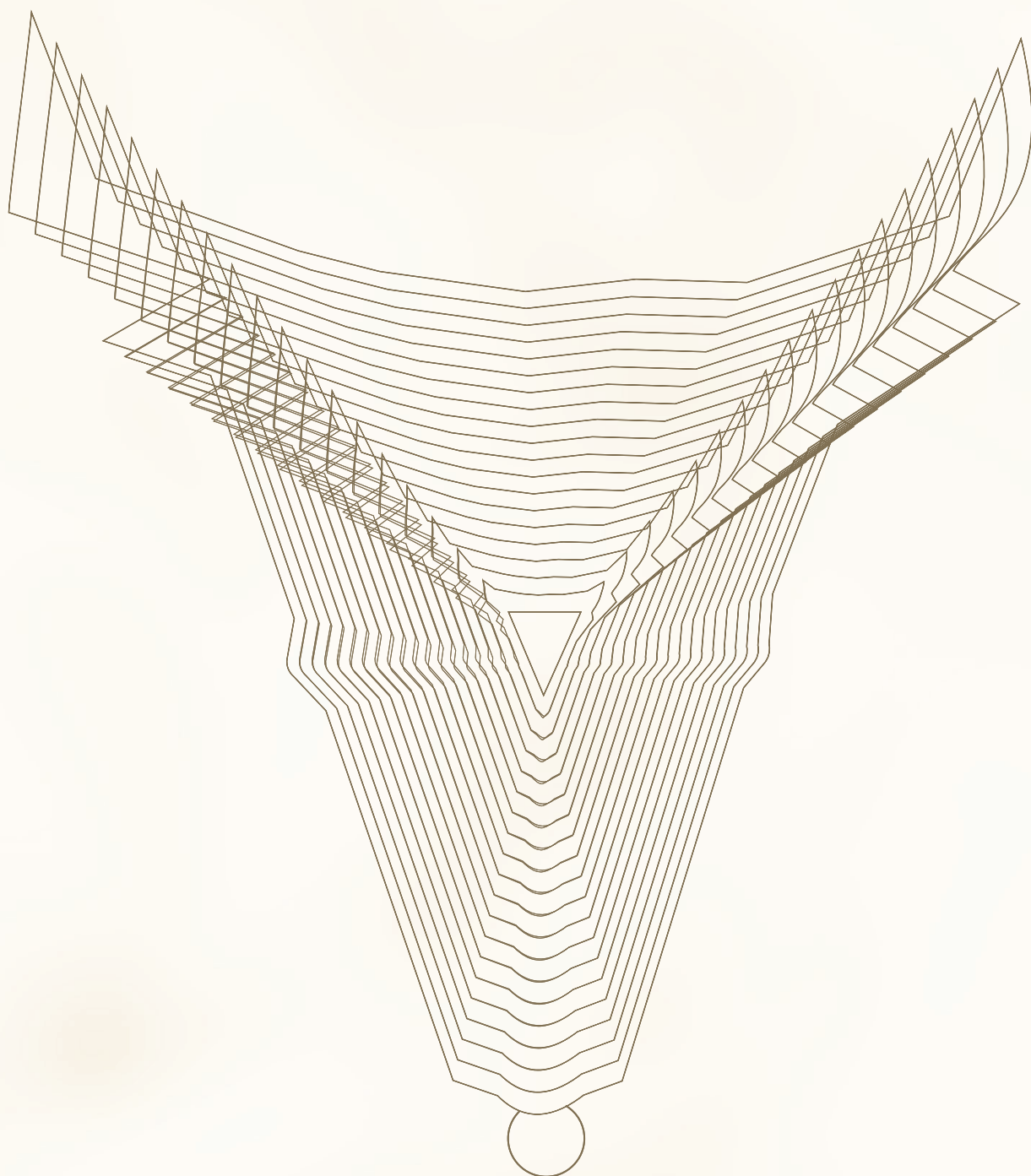




NO SOMOS UN RESTAURANTE DE CORTES,
SOMOS APROVECHAMIENTO ANIMAL

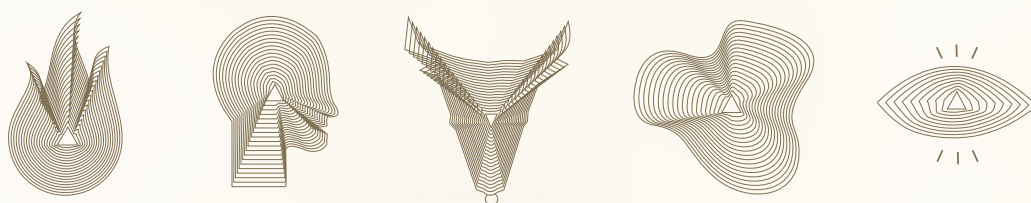
TRIBUTO

FUEGO Y ORIGEN



TRIBUTO

FUEGO Y ORIGEN



TRIBUTO ES MÁS QUE UN RESTAURANTE,
UN SER VIVO.

Esta nueva carta es la expresión de nuestra evolución en el entendimiento de la riqueza de nuestra tierra. Todos los días conectamos con nuevos conocimientos, nuevas historias y personajes. Recorremos el Ecuador para descubrir ingredientes, técnicas y tradiciones que interpretamos con creatividad para hacer trascendente nuestra esencia culinaria.

Sentimos un profundo orgullo de la abundante despensa que nos rodea y de esos pequeños productores que sacan lo mejor de la tierra, desde los majestuosos Andes, hasta nuestras vastas costas. Estamos orgullosos también, de nuestra Vaca Vieja de Los Andes, y de ese círculo virtuoso de calidad de clase mundial, aprovechamiento total, sostenibilidad, responsabilidad social y conciencia ambiental que juntos hemos construido.

Hoy más que nunca podemos decir que lejos de ser una cocina para pocos, **Tributo es un restaurante para TODOS los ecuatorianos.**



ENTRADAS

TATAKI DE VACA VIEJA

Corte de vaca vieja con 35 días de maduración, sobre arroz shari, aceite de sésamo, soja y coronado con yema de huevo curado.

\$14,50

TARTAR DE VACA VIEJA

Cadera de vaca vieja madurada 100 días, yema de huevo, cebolla china y botarga de Dorado, acompañado de casabe tostado.

\$15,70

CEVICHE DE PATITAS

Patitas de chanchito fritas, chalaquita, chocho, chulpi, aguacate y naranjilla cocona.

\$15,00

TUÉTANO DE VACA VIEJA

El tuétano, el manjar de la res, gel de neapia, limón mandarina y hierbas. Acompañado de pan de masa madre.

\$12,70

MOLLEJAS DE RES Y CURRY

Mollejas de res asadas con mantequilla y limón, sobre curry de vegetales quemados, acompañado de un orito a las brasas.

\$17,50

CROQUETA DE JAMÓN DE VACA VIEJA

Cremona croqueta de jamón de vaca vieja curado con 400 días de maduración y parmesano.

\$9,00

OICCAPRAC

Carpaccio al revés. Vaca Vieja madurada 75 días Dry Aged. La carne arriba (porque somos carniceros), queso maduro, hongos y otros menurjes de la casa.

\$18,50

MARÍA PANGA Y NALGA

Hoja de la amazonia tempurizada con chicha de chonta, nalga de vaca vieja madurada, cremada con huevo, flor de agave y chonta rallada.

\$9,50

NIGIRI DE CADERA

Nigiri de vaca vieja madurada 100 días Dry Aged, aceite de cecina, chulpi y togarashi.

\$9,00

SANCOCHO DE LA ABUELA ROSA

Sopa de costilla ahumada, cocida durante dos días con verduras y hierbitas. Mucho sabor a carne.

\$9,00

EMPANADAS DEL CARNICERO

La mejor carne del día y del mejor animal, hecho empanadita de morocho con su ají de piedra.

\$9,50

BOLLO DE RABO

Bollo de verde, envuelto en su hoja con estofado de rabo de vaca en salsa de maní, coco, salsa de pescado y semillas tostadas, con crocante de verde y encurtido de zapallo.

\$11,85

NUESTROS CURADOS

Lo mejor de nuestro cuarto de curados, que va rotando entre res y cerdo de acuerdo a disponibilidad.

\$9,80

PRINCIPALES

BISTECCA (NO ES VACA VIEJA)

Corte de 750g con 35 días de maduración en humedo, ahumado con madera de canelo y terminado en el horno de carbón, acompañado de yuca frita y guasacaca.

\$49,50

RIBEYE, LOMO ALTO (NO ES VACA VIEJA)

Corte con hueso de 425g con 35 días de maduración en humedo, a las brasas en su punto perfecto, acompañado de yuca frita con guasacaca.

\$34,50

YAKISOBA

Tallarines salteados con vegetales, hongos y corazón de vaca, servido con reducción de ramen de cabeza de langostinos, maní tostado y huevo frito.

\$22,90

HAMBURGUESA DE VACA VIEJA

Un clásico que no podemos sacar, una selección de cortes y la mejor grasa de vaca vieja, 200 G de carne, tocino de caramelo y aji, queso cheddar, relish y mayo de jamón de vaca. Acompañada de papas de la casa.

\$19,85

CHAMORRO DE CERDO EN Salsa DE ASADO NEGRO

Canilla de cerdo Ahumada y cocida a baja temperatura, sobre puré de papa y chonta, con salsa de panela quemada y vino tinto.

\$29,50

PANCETA EN CALDO MAESTRO

Panceta de cerdo cocinada en un caldo maestro de más de dos años, acompañada de cremoso de verde, coco, y maní y salsa de su propia cocción.

\$27,00

POLLITO DE CAMPO

Pierna muslo de pollo de campo ahumada y terminada a las brasas, acompañada con sango de choclos, guasacaca verde y mezclum de hojas orgánicas.

\$19,80

LANGOSTINOS A LAS BRASAS CON SANGO DE VERDE

Langostinos a la brasa con mapahuir de vaca, caña manaba y limón, con sango de verde y palmito asado.

\$36,00

ENVUELTO DE PESCADO

Pesca blanca y arroz shari con sabores orientales, envueltos en hoja de María Panga sobre una salsa de hierbas amazónicas, acompañado de calamares fritos.

\$25,00

PASTA ALLA RUOTA

Pasta a la mesa con guanciale y preparada dentro de una rueda de queso Grana Padano y portobellos en mantequilla de la casa.

\$27,50

MENÚ INFANTIL

Chicken tenders de la casa y papas fritas.

\$12,90

ACOMPÑANTES

COL ASADA

Col china asada a las brasas, cubierta en guasacaca roja, crocante de jamón curado de vaca vieja y habas fritas.

\$12,00

CACHAPA

Tortilla de choclo tierno con mantequilla, queso de mano, y sobre ella, natilla fresca.

\$10,50

PALO A PIQUE LLANERO

Estofado meloso de frijoles con arroz, chorizo de la casa, trozos de cerdo, cremoso de maduro y aguacate asado.

\$10,50

PAPAS FRITAS

Papas fritas con piel, tres tiempos de fritura, cubiertas en chuño, doradas y crocantes.

\$6,50

TOMATES ORGANICOS

Mix de tomates, acedera y miel de cacao.

\$9,50

CHORIZO DE LA CASA

Embutido artesanal a base de vaca vieja y cerdo, sobre una salsa ligeramente picante de tomate frito con alcaparra, peperoncino chino y perejil.

\$12,50

MAQUEÑO ASADO

Maqueño con curry encocado, salsa de queso, almibar de especias dulces, hierba buena y huacatay.

\$8,30

MENÚ DEGUSTACIÓN

"La carne, mucho más allá de la carne"

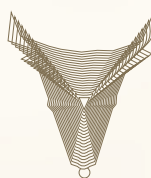
Un recorrido por el aprovechamiento animal y nuestra filosofía de respeto por aquello que tanto valoramos y exaltamos. La Vaca Vieja Andina.

Menú de 9 tiempos

PAMBAMESA

En las culturas andinas perdura la costumbre ancestral de reunirse en torno a una mesa abundante, donde diferentes platos van al centro y se comparten los alimentos. Vive la experiencia de disfrutar lo mejor de nuestra carta con los tuyos.

5 etapas - 12 tiempos | Una experiencia para 4 o más personas



TRIBUTO

FUEGO Y ORIGEN

POSTRES

PITIMAS

Sorbete de pítimas, mora, higo, flor de Jamaica y vino tinto, yogurt griego, quinua crocante.

\$13,00

CACAO PERRO NEGRO

Brownie de machica, cremoso de chocolate 40%, ahumado con puro, nibs de cacao garrapiñado y sorbete de mucilago de cacao.

\$13,00

VACA VIEJA

Marshmellow de vaca vieja, crumble de tonka, cremoso de chocolate blanco tostado, helado de suero de leche, rompopo y uvilla.

\$13,00

TUNGURAHUA

Cremoso de mandarina, babaco en mojito, sorbete de mandarina.

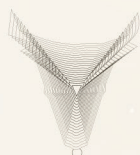
\$13,00

PECADO

Helado de vainilla, manzanas con canela, pecana caramelizada, hojaldre, granola y toffee de caldo de res.

\$13,00

LA DESPENSA DE ECUADOR



TRIBUTO

FUEGO Y ORIGEN



  [tributo.ec](#)

RESERVAS
reservas@tributo.ec

www.tributo.ec