

HACIENDA
M D CUSIN C II
SAN PABLO DEL LAGO



MENÚ
CON INGREDIENTES
DEL HUERTO DEL EDÉN



¡BIENVENIDOS!

LA MAYORÍA DE NUESTROS
INGREDIENTES VIENEN DE
NUESTRO HUERTO



ENTRADAS

VARIEDAD DE EMPANADAS DE NUESTRA TIERRA

Tradicionales empanadas de
yuca y maqueño, rellenas de
queso y carne (6 unidades).

CAMARÓN TEMPURA

Crujientes y ligeros camarones
empanizados servidos con una
mayonesa de rocotto semi
picante.

BRUSQUETA DE JAMON SERRANO

Pan artesanal de agua, jamon
serrano, tomate, queso
parmesano en una deliciosa
capa de queso crema.

CEVICHE DE CAMARÓN

Fresco y ligero ceviche de
camarón de la casa a puro estilo
de Cusín



SOPAS

AJÍ DE CARNE

Tradicional sopa cremosa
llena de sabor agridulce,
contiene papas, maduro, aji,
maní.

CREMA DE AGUACATE

Textura aterciopelada en cada
bocado con aguacates frescos.

SOPA DE LENTEJA

Reconfortante sopa de lentejas,
salchichas artesanales y tocino.
Es una explosión de sabores
ahumados y terrosos.

LOCRO DE PAPA DEL DÍA

Tradicional sopa andina a base
de papas, leche, queso y
aguacate.

CREMA DE ZAPALLO CON NARANJA

Delicada crema de zapallo,
zanahoria al horno con un
toque de naranja e ishpingo y
pollo desmechado.



ENSALADAS

CUSÍN

Variedad de lechugas, rúcula,
3 quesos mini mozarelas,
bolitas de queso crema,
queso de hierbas en aceite
perfumado de albahaca,
tomate al horno , pesto de las
hierbas del huerto.

IMBABURA

Variedad de lechugas, jamón
serrano, choclito dulce,
morrones asados, crotones,
frutas enconfitadas y
vinagreta de fresas frescas.

ANDINA

Hojas verdes del huerto,
quinua, choclo, tomate, aceite
de olivas, cebollitas picadas y
aguacate.



SÁNDUCHES

SÁNDUCHE DE LOMO

Pan Artesanal con lomo fino,
aguacate, tocino y salsa de
rocoto sin picante.

SÁNDUCHE DE JAMÓN & QUESO

Pan artesanal, dos variedades
de queso y jamon de pavo.

SÁNDUCHE DE ATÚN

Combinación perfecta de
frescura y sabor con atún en
conserva de alta calidad,
mezclado con mayonesa suave,
cebolla, tomate y un toque de
limón.

CLUB SANDWICH

Pan artesanal, pechuga de
pollo, tocino, queso, jamón y
mayonesa de la casa.

HAMBURGESA CUSÍN

Pan Artesanal, carne de cerdo y
res, queso cheddar, cebolla
caramelizada, tomate y rucula.
Con mayonesa trufada.

* Todos los sánduches vienen acompañados de una porcion de papas fritas y ensalada



PLATOS PRINCIPALES

LOMO DE LA HACIENDA

Lomo Fino Maduro, una experiencia culinaria que celebra la perfección en cada bocado. Con chimichurri o salsa de chalotas o café o pimienta.

SECO DE CORDERO

Tiernos trozos de cordero cocidos a fuego lento en un caldo aromático, arroz amarillo, papa, maduros fritos y aguacate.

COSTILLAS DE CORDERO

Costilla de Cerdo, marinada con romero y ajo.

CARNE COLORADA

Clásico de la cocina ecuatoriana sabores intensos y textura suave. Guardado con mote, maduro, aguacate y curtido.

SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIGNONES

Tierna y jugosa pechuga de pollo con tradicional salsa de champiñones.

TRUCHA KUCHA

Exquisita trucha fresca a la plancha con la salsa del munier.

LANGOSTINO AL GRILL

Delicados langostinos al grill con salsa de chimichurri.

ALCACHOFAS GRATINADAS

Suaves alcachofas con queso crema y variedad de queso.

PASTA CUSÍN

Spaghetti en diferentes salsas: pesto andino, napolitana (para niños), alfredo con tocino.

LEGUMBRES SALTEADAS

Vegetales del huerto con champiñones.



POSTRES

HELADOS DE LA CASA

Sabores que te enamoran en cada bocado.

BROWNIE DE MENTA CON HELADO DE VAINILLA

TORTA HELADA DE CAFÉ

Postre helado de café con un toque de sal en grano.

PIE DE RUIBARBO Y MORA

Rimbombante pie de ruibarbo de nuestra huerta con un toque de mora.

CHEESECAKE DE HIGOS

Postre de la casa con higos de nuestra huerta.

COPA CUSÍN

Deliciosos frutos rojos, servidos con crema, perfumado a la naranja, con costra crocante y grand marnier.



COMPLEMENTA TU
EXPERIENCIA EN
EL PARAÍSO



BUEN PROVECHO



WWW.HACIENDACUSIN.COM