



IGNIS

Del Latín.

1. (f) Fuego.

*Fuego - Gastronomía
Ancestral del Ecuador.*

Para Compartir

Viento - Verde - Morocho 14
Empanadas

| Queso - Pulpo - Lomo.

Mote - Chicharrón 14

| Panceta de cerdo, chicha de jora, mapahuirra, tostado.

Chinchulines 14

| Chimichurri, crumble de papa chaucha, espuma de maní, crocante de maní, ají seco, limón.

Molleja de Res ^{GF} 20

| A la parrilla, espuma de coco y maíz, cordial de chiles, gel de mashua, nibs de cacao y avellana.

 Vegetariano

 Nivel de picante

 Libre de Gluten

Habas - Queso 

11

Stracciatella artesanal, chutney de grosellas, aceite de albahaca y vainilla, pan.

Bollo - Gallina 

14

De campo, maní, verde, jus, aioli de ají manaba, encurtido.

Llapingacho - Chistorra

11

Papa andina, chistorra artesanal, queso Zuleta, aioli de aguacate, encurtido, huevo de codorniz.



Para Compartir

Pulpo ^{GF}

22

Aguaturma, oca, mizuna, ajo negro, yogurt, chimichurri.

Tostada - Cangrejo ^{GF}

17

Uva roja, aguacate, alioli artesanal, mote nixtamalizado.

Crudo - Atún ^{GF}

17

De Galápagos, cold brew de altura, lechuga, crumble de piña.

 Vegetariano

 Nivel de picante

 Libre de Gluten



Ceviches

Jipijapa ^{GF}

17

Pesca blanca, maní, mandarina, chillangua, aguacate, papa, cebolla, maní.

Camarón ^{GF}

16

Fondo de tomate y tostado, cebolla, pimiento, tomates ancestrales, cordial de chimichurri, cilantro, chifles, patacón.

Mixto ^{GF}

19

Pulpo, pesca del día, coco, quinua, menta, ají, naranjilla, patacón.

Cangrejo - Pangora ^{GF}

19

Avellana, fondo acevichado, cebolla paitaña, aguacate, aceite de cilantro, chulpi, patacón.



Principales

Beurre Blanc - Atún

26

De Galápagos, jamón ibérico, beurre blanc de tonka, Caviar, puré de papa andina, cebolla crocante.

Maní - Langostino

26

A la parrilla, sauvignon blanc, ají ratón, leche de coco, plátano verde, chillangua, encurtido, arroz blanco.

Coco - Pesca

27



Pesca del día, jus de coco, ají, vainita costeña, berro, agnolotti de zapallo, queso de Zuleta.

 Vegetariano

 Nivel de picante

 Libre de Gluten



Aji de Carne 	18
<i>Short rib, consomé, papa de rechazo, ají uña de pava, aceite de chillangua.</i>	
Bife - Lechón	35
<i>Orgánico, llapingacho, brie, jus, pickles de aguacate, agrio, ají de maní.</i>	
Hamburguesa	22
<i>Pretzel artesanal, wagyu, foie gras, queso dambo, alioli artesanal.</i>	
Berenjena 	17
<i>Baba ganoush de zapallo, berenjena asada, crema de garbanzo y avellanas, semillas de pistacho, aceite de oliva, perejil.</i>	

Arroces

Arroz - Pato ^{GF} 35

Arroz bomba, magret laqueado, chicharrón de pato, fondo de res, fondo de mar, alcachofa, cebolla morada.

Arroz - Churrasco ^{GF} 29

Arroz bomba, cocolón, lomo fino de res, huevo frito, papa crocante, encurtido, jus de carne.

Arroz - Lechón ^{GF} 29

Arroz bomba, fondo de cerdo, vainita costeña, demiglace de foie gras, pickles de tomates asados, hongo de pino.

Arroz - Mañisco 29

Arroz bomba, tinta de calamar, pulpo, pesca, almeja, mejillón, calamar.

Brasas

Pesca del Día	27	Cowboy Importado	80
Langostinos de Manabí	27	Picanha Importada	45
Matambre de Cerdo	35	Rib Eye Importado	46
Rack de Cordero Importado	46		

Se sirve con mézclum orgánico y un acompañante a elección.

Llapingacho de Bife
Maqueño & Sal Prieta
Vegetales a la Parrilla
Moro - Lenteja
Papa Frita Artesanal

 Vegetariano

 Nivel de picante

 Libre de Gluten



Niños

Lomo Fino	16
Hamburguesa	14
Bbq Back Ribs	18
Pollo	14

Todos los platos incluyen papas fritas.

 Vegetariano

 Nivel de picante

 Libre de Gluten



Postres

Maíz ^{GF}	11
<i>Maíz tostado, ghee, manjar de miso, helado de canguil, crumble de maíz morado.</i>	
Banano	11
<i>Orito a la brasa, crumble de sal prieta, cremoso de banano, espuma de chocolate blanco.</i>	
Cacao ^{GF}	11
<i>Chocolate al 75%, cremoso de chocolate de maíz, zambo garrapiñado.</i>	
Pan - Leche	11
<i>Pan brioche, azúcar, almendra, inglesa de canguil, helado de nata.</i>	
De la Abuela	11
<i>Pastel, de temporada.</i>	
Helado	9
<i>Artisanal, de temporada.</i>	

IGNIS
COCINA ANCESTRAL



CÓCTELES
DE AUTOR



Un recorrido de sabores que reflejan cada rincón de Ecuador. Desde las alturas de la Sierra, hasta las orillas de la Costa y la enigmática Amazonía, nuestra carta es un testimonio de la riqueza de la naturaleza ecuatoriana.



SIERRA

Cócteles elaborados con aguardiente de caña,
hierbas de montaña y frutas de elevación.

001

Corazón de Cantuña

14

Espíritu del Ecuador, canela, guanábana, Antioqueño,
mora, Caña Manabita, carbón activado.

002

Vino Picante*

14

Flor de Caña 12, Malbec, chile de árbol, trufa blanca,
queso brie.

Vino Picante*



SIERRA

003

Shungó

Amaro Montenegro, Aperol, almíbar de sunfo, limón, vermut amazónico, golosina.

14

004

Biru

Sake, almíbar de lager y stout, jengibre, salvia, cítrico.

14

005

Fortuna Andina

Pisco, Chardonnay, mantequilla noisette, mortifño, limón.

14

Shungó





COSTA

Bañados por las aguas del océano Pacífico y bendecidos con una abundante variedad de ingredientes tropicales y refrescantes

006

Puerto

14

Puerto de Indias Black, laurel, coco, agua tónica, Peychaud's.

007

Mango Sour

14

Jack Daniel's, Aperol, albahaca, mango, vainilla.

008

Coco Breeze⁺

14

1800 cristalino, manzana, vitamina C, coco esponjoso.

Coco Breeze⁺





COSTA

009

Pacífico

Nordés, manzanilla, limón, agua tónica, sal de mar.

14

010

Burdeos

Vermut Bianco, Starlino Rosé, vainilla, toronja, cedrón.

14

011

Piquero*

Jose Cuervo, cilantro, tajín, cítrico, toronja.

14

Piquero*



AMAZONÍA

Tributo a la biodiversidad y los secretos guardados de esta región.

012

Oasis*

Vodka, jerez, amaretto, cacao, vainilla.

14

013

Dama Blanca

Tanqueray 10, matcha, vainilla, yogurt, chocolate blanco, maíz.

14

014

Sucumbios

Destilado de macambo amazónico, Frangelico, angostura, maracuyá.

14

015

Vuelo Nocturno

Martin Millers, prosecco, cacao, Malbec, ganache de chocolate.

14

Oasis*



CÓCTELES CALIENTES

Rompopo

Ron Flor de Caña, ponche.

12

Macambo y Café

Frangelico, Pájaro Azul, macambo, sirope, ishpingo, espuma de café.

12

Sierra Central

Destilado de ishpingo y hojas de azahar, naranjilla, manzana, canela, clavo de olor, manzanilla.

12



CÓCTELES CLÁSICOS



Clover club	13
Margarita	13
Moscow Mule	13
Mojito	13
Aperol Spíitz	13
Caipifinha	13
Negroni	15
Pisco Sour	13
Tinto de Verano	13
Old Fashioned	13
Vodka Tonic	13
Cuba Libre	13
Paloma	13
New York Sour	13
Daiquirí	13

*Si no encuentras tu cóctel clásico favorito, pídelo al personal.

BAJATIVOS

Vermut Antica Fôrmula	12
Bailey's	11
Bailey's Salted Caramel	11
Kahlúa	11
Sambuca	11
Frangelico	11
Oporto	11
Fernet	11
Grappa	11
Anís de Mono	11
Limoncello	11
Amaretto	11

WHISKY

Macallan	15 y/o	SPEYSIDE	57
Macallan	12 y/o	SPEYSIDE	35
Glenmorangie	18 y/o	BANFFSHIRE	35
Glenmorangie The Nectar D'or	12 y/o	BANFFSHIRE	25
Glenmorangie La Santa	12 y/o	BANFFSHIRE	22
Glenmorangie Quinta Ruban	14 y/o	BANFFSHIRE	16
Glenmorangie Original	10 y/o	BANFFSHIRE	15
The Singleton (Single Malt)	15 y/o	EDINBURGH	20
The Singleton (Single Malt)	12 y/o	EDINBURGH	15
Johnnie Walker Blue Label	15 y/o	EDINBURGH	60
Johnnie Walker Gold Label	15 y/o	EDINBURGH	18
Johnnie Walker Double Black Label	12 y/o	EDINBURGH	16
Johnnie Walker Black Label	12 y/o	EDINBURGH	14
Johnnie Walker Red Label	12 y/o	EDINBURGH	12
Ballantines	8 y/o	DUMBARTON	10
Chivas Regal (Blended)	12 y/o	SPEYSIDE	15
Buchanan's Master (Blended)		EDINBURGH	28
Buchanan's Deluxe (Blended)	12 y/o	EDINBURGH	12
Jack Daniel's No.7 (Bourbon)	12 y/o	TENNESSEE	14
Old Parr (Blended)	12 y/o	EDINBURGH	13

RON

Dictador Perpetual		CARTAGENA	44
Dictador Insolent		CARTAGENA	44
Zacapa 23	23 y/o	GUATEMALA	19
Zacapa Ambar	12 y/o	GUATEMALA	17
Barceló Onyx	7 y/o	REP. DOMINICANA	18
Barceló Imperial	10 y/o	REP. DOMINICANA	16
Flor de Caña	12 y/o	NICARAGUA	16
Flor de Caña	7 y/o	NICARAGUA	14
Flor de Caña	4 y/o	NICARAGUA	12
Cihuatán		EL SALVADOR	15
Diplomático Gran Reserva		VENEZUELA	16
Diplomático Mantuano	15 y/o	VENEZUELA	14

VODKA

Titos	16	Stolichnaya	10
Belvedere	14	Ciroc	10
Wint & Lila	14	Absolut Vodka	10
Grey Goose	14		



GIN

Elephant E H ALEMANIA	16 Citadelle C REINO UNIDO	14
Nouaison E FRANCIA	15 Bombay Star C REINO UNIDO	12
Hendrick's E H ESCOCIA	15 Bombay C REINO UNIDO	12
The London NI C ESCOCIA	15 Bacur C H REINO UNIDO	14
Nordes E F ESPAÑA	15 Bloom F REINO UNIDO	14
The Botanist E H FRANCIA	15 June H FRANCIA	14
Wint & Lila E H FRANCIA	15 Puerto de Indias C H Blue ESPAÑA	13
Fifty Pounds E FRANCIA	15 Puerto de Indias F Pink ESPAÑA	13
Martin Millers E H ISLANDIA Y R.U.	15 Puerto de Indias C Black ESPAÑA	13
Tanqueray Sevilla C R.U.-ESPAÑA	12 Crespo C ECUADOR	12
Tanqueray C REINO UNIDO	11 Crespo Luna Rosa C ECUADOR	12
	G Vine H FRANCIA	14

Combinaciones recomendadas:

E Especias **H** Hierbas **C** Cítrico **F** Frutal

AGUARDIENTE

Antioqueño Azul 7

COGNAC

Rémy Martin XO 60 Hennessy 35

TEQUILA

Don Julio Reposado	40%	22
Don Julio Silver	40%	20
Jose Cuervo Reserva de la Familia	40%	28
Jose Cuervo Reposado	40%	16
Jose Cuervo Silver	38%	13
Herradura Reposado	40%	16
Corralejo Silver	38%	14
Corralejo Reposado	38%	16
Corralejo Añejo	38%	18
Tequila 1800	38%	16



CERVEZA

Paulaner Weissbier - 500ml	10
Paulaner Dunkel - 500ml	10
Delirium Roja	10
Delirium Tremens	10
Delirium Argentum	10
Nitro Chocolate	10
Stella Artois	7
Heineken	7
Corona	7
Estrella Galicia 0°	6
Club	6
Pilsener	5
Pilsener Light	5



BEBIDAS SOFT

JUGOS Y LIMONADAS

Jugos Naturales	5
Limonada Negra	5
Carbón activado, limón y almíbar	
Limonada de Lavanda y Miel	5

CREACIONES IGNIS

Fresh Magenta	6
Limón, cordial de arándanos, hierbabuena, agua con gas.	
Lady in Red	6
Toronja, limón, miel, sirope de remolacha, agua tónica.	
Havana	6
Crema de coco, jugo de piña, mango, limón.	

GASEOSAS Y AGUAS

Gaseosas	4
Splendor con gas / sin gas	3



CAFÉ

Caliente

Espresso	3
Macchiato	3
Americano	3
Capuccino	4
Mocaccino	4

Frio

Iced Capuccino	4
Salted Caramel Capuccino	5
Iced Mocca	4

INFUSIONES

Caliente

Matcha Latte	5
Té Chai	4
Flores de Manzanilla	4
Té Verde de Frutilla	4
Té Earl Grey	4
Jamaica	4

Frio

Té Negro Frio	4
Jaimaica y Limón	4

CHOCOLATE

Chocolate	4
Chocolate con queso	5

IGNIS

COCINA MESTIZA

 ignis_restaurant

 IgnisRestaurant