

3500



ALEJANDRO HUERTAS



EL SABOR DE LA MEMORIA

Entre los pajonales y los fríos vientos del Antisana nace 3500. Ubicado a 3500 metros de altura, inicia en una pequeña casa con 100 años de antigüedad, erguida en el páramo, entre montañas, cielo, ríos, flora y la profunda riqueza de la tierra. Trabajando siempre con productos locales y la gente de la comunidad, 3500 se reconcilia con nuestras raíces y los rituales alrededor de los alimentos para conectarnos con memorias y sabores ancestrales. Poco a poco 3500 va tomando forma hasta convertirse en un restaurante de gran reconocimiento.

El espíritu de 3500 nace con Alejandro Huertas, un chef ecuatoriano de creatividad infinita, que a su temprana edad, logra un concepto único inspirado en el sabor de los recuerdos. Memorias dulces de su abuela, aromas y sabores únicos de ingredientes frescos con olor a campo. Su pasión y espíritu inquieto hacen de 3500 un restaurante lleno de vida y de historias que contar.

3500 busca crear experiencias, despertar los sentidos y el sabor de la memoria en cada uno, para retomar nuestras raíces como ecuatorianos, elevar nuestra cocina y darle el reconocimiento que tanto se merece.



ESCANEA Y CONOCE MÁS

ENTRADAS



MAR

CEVICHE DE TEMPORADA

Nuestros productos más frescos del día
acompañados de una emulsión acevichada con chicharrón de yuca

\$12

CEVICHE CROCANTE

Pesca blanca bañada en miel cítrica de naranjilla,
emulsión de maní, chochos fritos y aguacate asado

\$ 12

CONCHA NEGRA

Ceviche de concha negra con emulsión de chirimoya,
láminas de uvas verdes y chicharrón de yuca

\$12

ATÚN DE EXPORTACIÓN

- Atún rojo con sandía laminada, emulsión
de mango picante y chocolate blanco

- Tataki de atún con sandía impregnada,
miel de cacao, quinua crocante y hojas frescas

\$13

PANGORA

- Tostada de maíz rellena de pangora con emulsión de ají ahumado,
piña asada y puré de aguacate

- Pangora con cremoso de aguacate,
manzana verde y vinagreta de tomate ahumado

\$19



ENTRADAS



TIERRA

EMPANADAS DE COCHINILLO

Empanadas rellenas de cochinillo con arroz frito en salsa de taxo

\$ 10

BURRATA ARTESANAL

Pimiento morrón relleno de burrata de la casa con queso de oveja, duraznos asados, jamón serrano y reducción cítrica de especias dulces con ralladura de naranja

\$13

FOIE GRAS

Foie gras cremoso con manzana verde toques de jengibre y salsa de moras silvestres acompañado de pan de masa madre asado

\$ 13

TARTAR DE RES

Sánduche tostado en mantequilla con aderezo de ajo ahumado

\$ 15

LOMO DE RES CURADO

Finas láminas de lomo de res en costra de especias acompañadas de queso manaba maduro, uvas verdes, salsa de guayaba y pan de masa madre

\$ 15



*Nuestros precios incluyen IVA

SOPAS



LOCRO DE ZAPALLO DE MI ABUELA

Locro de zapallo con queso cremoso, aguacate, choclo tierno y tierra de plátano maduro

\$ 10

SOPA DE CEBOLLA 3500

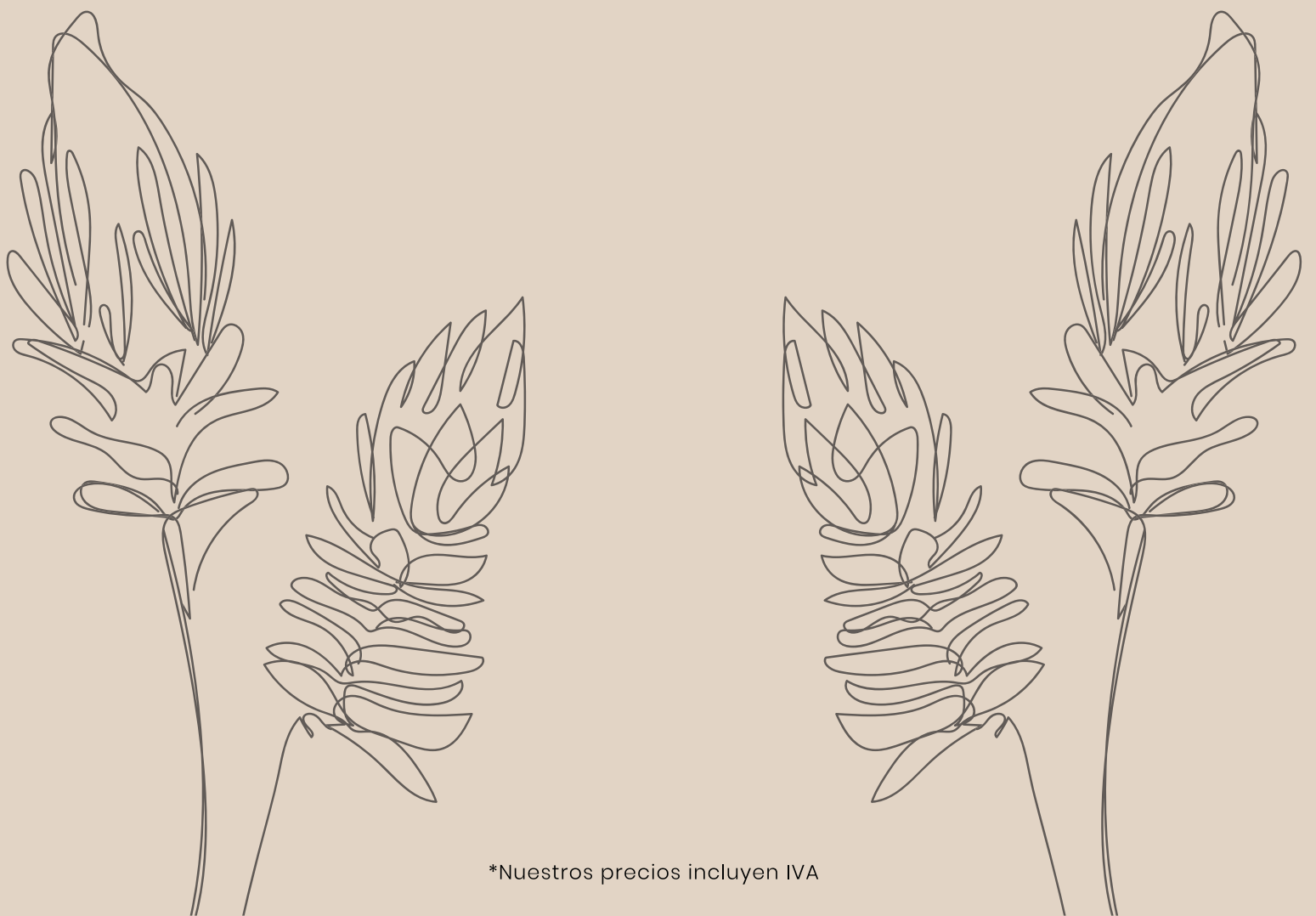
Sopa de cebolla caramelizada, espuma de cappuccino, queso cremoso y pan de masa madre tostado

\$ 10

CREMA DE CANGREJO

Crema de cangrejo acompañada de vegetales tiernos y espuma de canguil

\$ 16



PARA COMPARTIR



TORTILLA DE PAPA CHAUCHA

Papas chauchas y cebollas confitadas en aceite de oliva con huevos de campo, acompañada con salsas de la casa

\$ 8

CHISTORRA ARTESANAL

Acompañada de papas chauchas fritas y salsas de la casa

\$ 8

ENSALADA DEL HUERTO

Selección de hojas de nuestro huerto con queso tierno de cabra, frutos secos y uvas verdes en miel de balsámico y especias dulces

\$ 11

PULPO Y CHORIZO

Pulpo asado con salsa de chorizo ahumado, papas chauchas fritas, huevo pochado, alioli ahumado, puré de aguacate y semillas de mostaza

\$ 23

OSTRAS FRESCAS

- Ostras al natural
- Ostras con emulsión acevichada del día

\$ 25

COCHINILLO

Cochinillo braseado 12 horas acompañado del jugo de su propia cocción

\$ 30



*Nuestros precios incluyen IVA

FONDO & FONDA

ARROZ CON HUEVO PERFECTO

Arroz con loco de papa, salsa de tomate artesanal y jamón serrano crocante

\$ 17

HAMBURGUESA 3500

Picanha molida al instante, queso de chonta, cebollas caramelizadas, salsa tártara de la casa en pan pretzel y papas fritas

\$20

PANCETA DE CERDO CROCANTE

Panceta braseada 8 horas a baja temperatura acompañada de camotes en texturas y jus de cochinillo

\$ 22

CORDERO

Solomillos de cordero acompañados de flan de huma, curry andino y salsa de taxo

\$ 25

CONFIT DE PATO

Muslo confitado 24 horas a baja temperatura acompañado de arroz estofado de pato con maní y maqueño frito envuelto en hoja de plátano ahumada

\$ 27

BIFE DE RES (200 gr.)

Bife de res madurado 31 días con papas chauchas fritas de la casa y mayonesa de de ají ahumado

\$ 25

PESCA DEL DÍA

Pesca blanca acompañada de gnocchis de verde fritos en salsa cremosa de viche y aire de limón

\$ 27

SELECCIÓN DEL MAR

•Arroz meloso de zapallo con camarón y pulpo asado

\$ 26

•Arroz en tinta de calamar con camarón, pulpo y almejas blancas

\$30

MAGRET DE PATO

Magret acompañado de pasteles de yuca amarilla rellenos de queso de chonta, demi-glace y coulis de uvilla

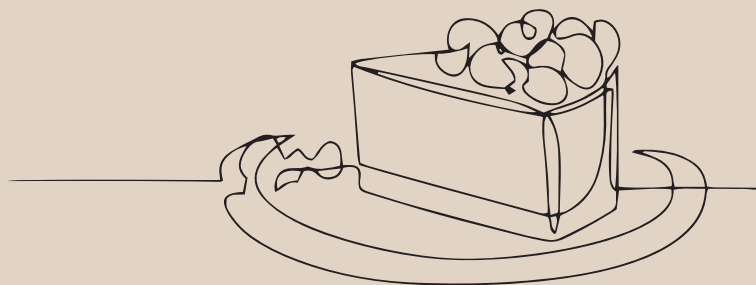
\$30

Rib-eye (320 gr.)

Corte de res madurado 31 días con papas chauchas fritas de la casa y mayonesa de ají ahumado

\$ 32

DULCE PLACER



POSTRE DE AUTOR

Creaciones inspiradas en nuestras frutas de temporada y en las tradiciones del Ecuador

\$8

Crème brûlée

Postre clásico con productos locales y matices de nuestra cultura

\$ 8

NUBE DE CHIRIMOYA

Espuma de chirimoya, helado de chocolate blanco y mascarpone, fruta de temporada y polvo de cedrón

\$ 8

CACAO ECUATORIANO CON HISTORIA E IDENTIDAD REPÚBLICA DEL CACAO^º

No hay experiencia más agradable que terminar esta aventura con chocolate

\$ 9

