

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

www.3500restaurante.com • [FB/@3500Restaurante](https://www.facebook.com/3500Restaurante) • [IG/3500rest](https://www.instagram.com/3500rest)

098 533 6891 • Paseo San Francisco

VINOS POR COPA 3500

ESPUMANTE

	COPA	BOTELLA
Calvet, Celebration Brut – Francia	\$ 8	\$ 30
Juvé & Camps, Cava Reserva Brut Cinta Púrpura – España	\$ 8	\$ 30
MVSA Vallformosa, Cava Demi Sec – España	\$ 8	\$ 30

VINO BLANCO

España

Protos, Verdejo, 2021	\$ 8	\$ 30
-----------------------	------	-------

VINO ROSADO

España

Protos, Aire de Protos, 2020	\$ 8	\$ 30
Muga, Tempranillo Rose	\$ 8	\$ 30

VINO TINTO

Argentina

Cordero con Piel de Lobo, Malbec, 2021	\$ 8	\$ 30
Toneles, Abrasado Terroir Selection Cab. Sauvignon, 2019	\$ 8	\$ 30

Chile

Mapu, Gran Reserva Carignan, 2021	\$ 8	\$ 30
-----------------------------------	------	-------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon, Imperial Brut	\$ 130
Moët & Chandon, Rosé Imperial Brut	\$ 140
Perrier Jouet Gran Brut	\$ 120
Taittinger Brut Reserva	\$ 115

ESPUMANTES

Vilarnau, Brut Reserva Rosé	\$ 45
Mar de Frades, Rías Baixas Albariño Brut Nature	\$ 42
MVSA Vallformosa, Brut Rosé	\$ 30

Nuestros precios incluyen IVA



VINOS 3500 TINTO

España

Carmelo Rodero, 9 meses	\$ 40
Carmelo Rodero, Crianza	\$ 70
Muga, Reserva	\$ 75
Muga, Prado Enea Gran Reserva	\$ 130
Emilio Moro, Malleolus, 2018	\$ 78
Emilio Moro, Malleolus de Valderramiro, 2016	\$ 220

Francia

Mouton Cadet, Heritage, 2018	\$ 55
Mouton Cadet Réserve Graves Rouge, 2018	\$ 53

Argentina

Mosquita Muerta, Perro Callejero Blend de Malbec, 2020	\$ 38
Mosquita Muerta, Perro Callejero Cabernet Franc, 2020	\$ 38
Mosquita Muerta, Sapo de Otro Pozo Blend de Tintas, 2019	\$ 50
Mosquita Muerta, Malbec Mendoza, 2018	\$ 87
El Enemigo, Cab. Franc, 2017	\$ 70
El Enemigo, Gran Enemigo Blend, 2017	\$ 150

Chile

Escudo Rojo, Syrah Reserva, 2021	\$ 46
Escudo Rojo, Pinot Noir Resera, 2021	\$ 46

Australia

Penfolds, KH Shiraz/Cabernet	\$ 41
Penfolds, Max's Shiraz	\$ 70
Penfolds, Bin 28 Shiraz	\$ 97
Penfolds, Bin 389 Cabernet Shiraz	\$ 195



Nuestros precios incluyen IVA

VINOS 3500 BLANCO

Alemania

Von Winning, Reiterpfad Riesling, El Pfalz, 2019 \$ 65

España

Emilio Moro, El Zarzal Godello, 2019 \$ 55

Pazo Pondal, Albariño, 2018 \$ 35

Mar de Frades, Rías Baixas Albariño, 2020 \$ 45

Argentina

El Enemigo, Chardonnay, 2019 \$ 60

El Enemigo, Semillón, 2019 \$ 60

Francia

Charlie Nicolle, Per Aspera Chablis, 2017 \$ 44

Portugal

Niepoort Anselmo & Dirk, Alvarinho, 2021 \$ 30

VINOS 3500 ROSADO

Francia

Mouton Cadet, Bordeaux Rosé, 2021 \$ 45



Nuestros precios incluyen IVA



www.3500restaurante.com

FB/@3500Restaurante

IG/3500rest

098 533 6891

Paseo San Francisco