



La inspiración de nuestro menú yace en resaltar las bondades de cada ingrediente. Queremos provocar un viaje sensorial, llevar al huésped a descubrir sabores y olores que cautivan, inspiran y despiertan curiosidad. Estos cocteles han sido diseñados para honrar el paraíso en el que nos encontramos, con sutilezas a ser disfrutadas en el aquí y ahora.

ENDÉMICO

Licor de caña, miel y manzanilla, piña hawaiana

El 90% del peso de la planta de caña es jugo, cuyo fermento se destila para obtener aguardiente de caña.

Semidulce - Refrescante

 | 12

FINCH

Vodka, té negro, mango y maracuyá, eneldo, limón, Aperol, shrub de manzana

El shrub, esa bebida vintage que se tomaba en la Inglaterra del siglo XVII, es elaborado en base a ingredientes que rara vez se mezclan: las frutas, el azúcar y el vinagre.

Intenso - Umami

 | 12

PETIT PUNCH

Tequila, té verde y frambuesa, hierbabuena, ron, pimienta Jamaica, triple sec, limón

La biodiversidad climática de los Andes concede al Ecuador el privilegio de producir frambuesas durante todo el año.

Refrescante - Afrutado

 | 12

SANGRÍA

Sauvignon blanc, miel y manzanilla, agua de rosas, apio, ginger ale

La rosa ecuatoriana debe su extraordinaria belleza a una combinación de factores climáticos, únicos en el mundo.

Refrescante - Frutos verdes

 | 12

SHAKA

Té pu-erh, fresa y mango, pisco, gari, coco

El té pu-erh, antiguamente reservado para la nobleza, es elaborado de hojas procedentes de árboles de edad avanzada.

Intenso - Fresco

 | 12

SPICY PASSION FRUIT

Ginebra, té blanco, Prairie Fire Chilli, lavanda, tequila reposado, apio y pepino, maracuyá

Nos estremecemos con el fuego picante y sabroso del Prairie Fire Chilli, cuyos frutos multicolor son un deleite pintoresco y psicodélico.

Cítrico - Picante

 | 12

BABY GEORGE

Té oolong, cereza, ginebra, kemangi, cúrcuma

La cúrcuma, hierba milenaria asiática, que florece en climas tropicales, se cultiva en la Costa y Amazonía ecuatoriana.

Complejo - Umami

 | 12

CHAKRITA

Torrontés, lychee, Tabasco, cerezas y rosas, vodka

Con su color rojo intenso, sabor agridulce y pequeño tamaño, el lychee se considera como la fruta exótica más fina del mundo.

Complejo - Toques picantes

 | 12



Endémicos

PALOMA

Tequila blanco, coco y piña, triple sec, limón, jalapeño

Al descubrir este fruto que parece una cara, los portugueses le dieron el nombre de "coco", haciendo referencia al afamado monstruo de la niñez.

Cremoso - Tropical

 | 12

AGAVEÑO

Tequila blanco, pepinillo, limón y hierbaluisa, triple sec

El uso de la hierbaluisa se ha extendido por todo el mundo, aunque se origina en las zonas cálidas de Argentina y Chile.

Refrescante - Cítrico

 | 12

SANTA MARGARITA

Tequila blanco, palo santo, menta, mandarina

El palo santo, tan abundante en las Islas Galápagos, es utilizado para "limpiar" el aura de las personas y para ahuyentar las malas energías.

Cítrico - Fresco

 | 12

SUN GARDEN

Tequila reposado, cúrcuma, bourbon y strudel de manzana, triple sec, chocolate, limón

El strudel de manzana es un postre típico de la cocina austriaca y del sur de Alemania, cuyos orígenes se remontan a las culturas bizantina, armenia y turca.

Cítrico - Especiado

 | 12

Margaritas



PIÑA COLADA

Ron, piña hawaiana, crema de coco

Aventureros, navegantes, saqueadores y bucaneros de siglo XVII recibían parte de su sueldo en ron.

Afrutado - Tropical

 | 12

MINT MOSCOW MULE

Vodka, limón y hierbabuena, jengibre

¡Bébalo despacio! La producción artesanal de jengibre en el Ecuador lleva aproximadamente un año entre la siembra y la cosecha.

Refrescante - Intenso

 | 12

MOJITO

Ron blanco, hierbabuena, limón, agua con gas

El sabor de la hierbabuena es el más apetecido a nivel mundial después del chocolate.

Refrescante - Herbal

 | 12

DON JULIO "THE FINEST"

Don Julio reposado, Cointreau, limón, sal de Maras

La sal de Maras proviene del Valle Sagrado del Perú, donde 5.000 estanques proveían toda la sal del Imperio Inca y del Virreinato del Perú.

Sour - Notas de sal

 | 27



**Clásicos
de playa**

PISCO SOUR*

Pisco, limón, jarabe de goma,
clara de huevo

*Albilla (cepa aromática)

*Quebranta (cepa no aromática)

*Acholado (mezcla de cepas)

Tanto los peruanos como los chilenos se adjudican la autoría del pisco. Aunque tienen el mismo nombre, se trata de productos diferentes.

Sour - Fresco

🍹 | 12

BLOODY MARY

Vodka, salsa inglesa, Tabasco, sal, limón,
pimienta, jugo de tomate

El barman parisino Fernand Petiot decía haber creado por primera vez esta bebida en el bar Nueva York de París (1921).

Especiado - Refrescante

🍹 | 12

CAIPIRIÑA

Cachaza, azúcar, limón

En el Brasil existen 40.000 productores de cachaza situados por todo el país, de los cuales el 99% son microdestilerías artesanales.

Cítrico - Fresco

🍹 | 12

MARGARITA

Tequila blanco, triple sec, zumo de limón

Las marcas comerciales Combier y Cointreau, ambas dicen ser las primeras productoras de triple sec del mundo.

Sour - Fresco

🍹 | 12



Clásicos Finch

Precios incluyen impuestos y servicio.

NEGRONI

Ginebra y girasoles, vermú rojo, Campari

Cuenta la leyenda que el conde Camillo Negroni, en lugar de soda, añadía ginebra en su coctel americano. Así nació el clásico Negroni.

Licoroso - Notas amargas

 | 12

APEROL SPRITZ

Aperol, naranja y jengibre, espumante Brut

Fruto de las guerras napoleónicas, los austriacos le añadieron un toque de agua ("spritz") al vino italiano y así crearon el Aperol.

Burbujeante - Notas de naranja

 | 12



Clásicos Finch

CAMPARI NARANJA

Campari, naranja

El misticismo del Campari se remonta a 1867 en Milán, donde su creador Gaspare ofrecía un aperitivo realizado a partir de 60 ingredientes secretos.

Semiamargo - Cítrico

 | 12

MARTINIS*

*Dry *Dirty *Vodka *Expreso

La bebida preferida de James Bond es un Vesper Martini, que fue descrito por primera vez en Casino Royale.

Licoroso

 | 12

MI PRIMERA PIÑA COLADA

Piña hawaiana, crema de coco

La piña, que escaseaba en la Europa del siglo XV, se utilizaba para agasajar a los invitados, por lo que se convirtió en el símbolo de la hospitalidad.

Tropical - Cremoso



| 9

KISS ON THE BEACH

Piña, cardamomo, limón

Originario de Asia, el cardamomo se utilizó como material de trueque y desde el siglo XIX se ha cultivado comercialmente en Guatemala, Nueva Guinea y Vietnam.

Dulce - Refrescante



| 9

CUCUMBER TONIC

Pepino, eneldo, agua tónica, limón

El agua tónica fue creada por los soldados británicos de la India colonial como medio para consumir quinina, la cual era usada para tratar la malaria.

Refrescante - Notas cítricas



| 9

BLACKBERRY MOJITO

Mora de Castilla, hierbabuena, jengibre, limón

Esta mora de altura se cultiva en la provincia de Tungurahua, en el centro del Ecuador, a 2.557 metros sobre el nivel del mar.

Frutal - Herbal



| 9

Precios incluyen impuestos y servicio.



Cocteles
sin alcohol

LIMONADA FINCH

Hierbaluisa, cardamomo, piña

¿Reconoces este sabor? Es la misma bebida con la que te dimos la bienvenida.

Muy refrescante

 | 4

LIMONADA LA CHAKRITA

Kemangi, limón 

El kemangi, o albahaca limón, es un cruce entre la albahaca común y la albahaca africana que, juntas, crean una especie muy poco conocida.

Herbal - Refrescante

 | 4

 Pregunte por nuestro huerto orgánico Chakrita



Limonas

OOLONG

Té oolong, maracuyá, limón

El té oolong sirve para quemar calorías, por lo que es excelente para bajar de peso.

Intenso - Refrescante

 | 4

COCO LIMÓN

Coco, limón

Cristóbal Colón fue el que trajo el limón a América en 1492.

Frutal - Refrescante

 | 4

Precios incluyen impuestos y servicio.



Cerveza y Vino

Ecuador...

Club 330 ml	4.2% v/v	 5.5
Pilsener 330 ml	4.0% v/v	 5.5
Pilsener Light 330 ml	3.2% v/v	 5.5
Cerveza artesanal Santana 330 ml		 6.5

Amber Ale	5.5% v/v
Pale Ale	5.0% v/v
Red Ale	5.2% v/v
Stout	6.5% v/v

Galápagos...

Endémica 330 ml	4.2% v/v	 6.5
Internacional...		
Corona 330 ml	3.2% v/v	 6.5

Michelada mix  | 0.5

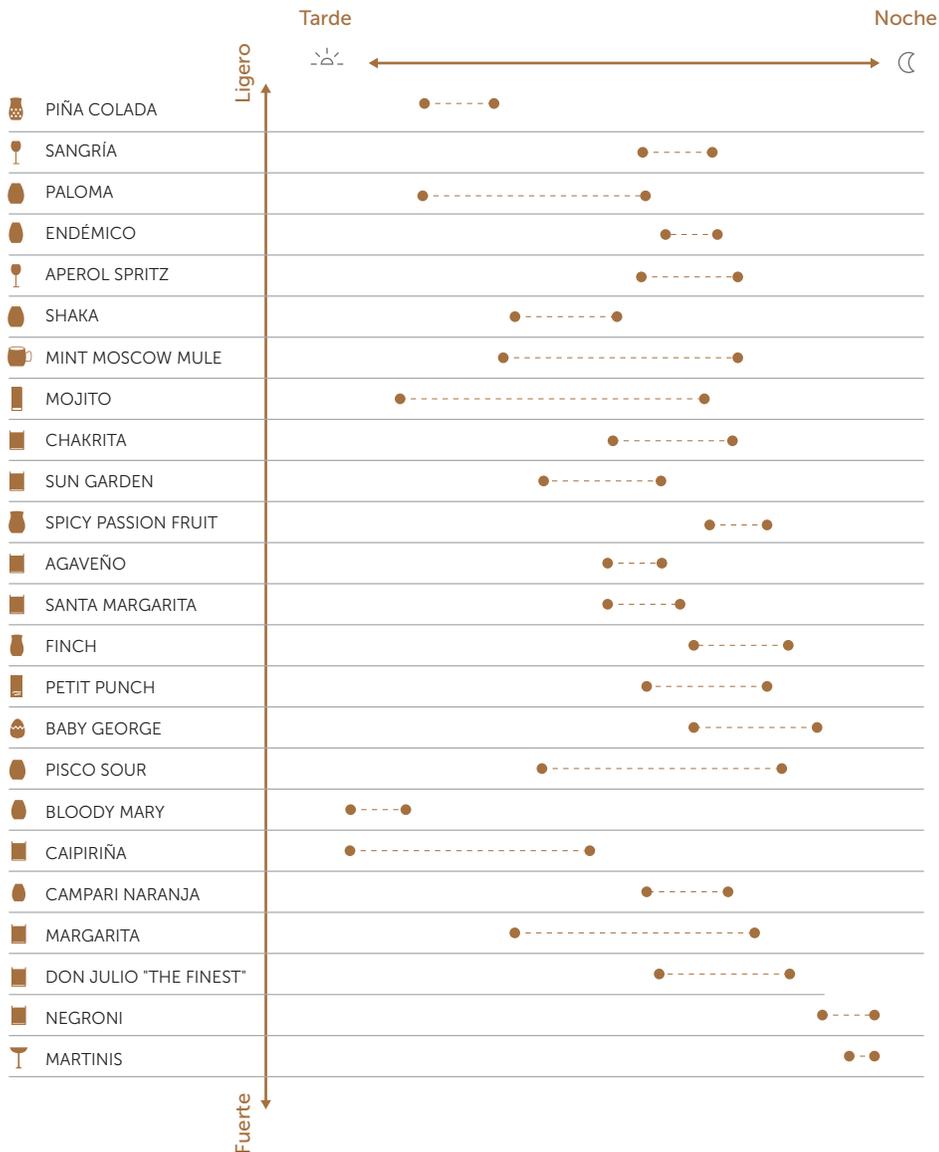
COPAS DE VINO Y ESPUMANTE

 | 9

Tinto
Blanco
Espumante

Pregunte por nuestra sugerencia de vinos del día.

Precios incluyen impuestos y servicio.



Esta tabla solo es una sugerencia. En realidad, más que la hora, importa la buena compañía.

