



www.akipan.es



Restaurante & Cafetería

Desde el 2014, nuestro restaurante 'Akipan Cafetería' en Madrid, ofrece lo mejor de la gastronomía ecuatoriana en un ambiente familiar y vanguardista.

Uno de nuestros valores es mantener siempre las tradiciones de la cultura gastronómica del Ecuador con los sabores, olores y colores de nuestra tierra. Contamos con una carta variada de platos típicos de la costa, sierra, oriente y la península insular (Islas Galápagos) del país y la deliciosa bollería que gusta mucho en los desayunos y meriendas.

Nuestro objetivo es que vivas una de las mejores experiencias gastronómicas con el estilo personalizado que aplicamos a la hora de atenderte. Nosotros conseguiremos que te sientas como en Ecuador sin haber salido de Madrid.

¡¡Atrévete a conocernos!

DESAYUNOS

BOLLERÍA ECUATORIANA 🇪🇨 🇵🇪 🇨🇪

CAFÉ + BOLLO O TOSTADA **1.90€**

CAFÉ + ZUMO + BOLLO O TOSTADA **2.50€**



PAN DE YUCA **1€** 🇪🇨 🇵🇪
Incluye 3 unidades

BATIDOS **4€** 🇪🇨

Curuba

Fresa

Guanábana

Guayaba

Lulo

Maracuyá

Mango

Mora

*Papaya

*Piña

*Tomate de Árbol



BATIDO MIXTO (DOS FRUTAS) **4.50€** 🇪🇨

BATIDO CON ZUMO DE NARANJA NATURAL **5.0€**

DESAYUNOS AKIPAN

DE LUNES A DOMINGO DESDE LAS 9H00 HASTA LAS 12H30H

5€ ENCEBOLLADO

Una sopa típica de la región costa, hecho en un caldo de de pescado, yuca y condimentado al gusto. Se sirve con pescado bonito cocido en trozos, cebolla colorada, cilantro y limón al gusto.



7€ BOLÓN DE VERDE

Delicioso bolón hecho con plátano verde, chicharrón de cerdo y queso. Lo servimos con seco de carne, huevo frito y ensalada de cebolla colorada, tomate, cilantro y limón. Un plato de la región costa.



5€ BISTEC DE TERNERA

Filete de ternera al jugo, rehogado con pimientos y cebolla a la juliana. Se sirve con arroz y patacón.



5€ GUATITA

Preparado con el mondongo / librillo de res y patatas en una salsa de maní (cacahuetes) y condimentado al gusto. Se sirve con arroz blanco y huevo duro.



5€ GUATALLARIN

Un plato que se sirve con la deliciosa guatita y seco de carne en una base de tallarín. Todo se prepara condimentado al gusto.





MOTE CON CHICHARRÓN 5€

Plato preparado con grano de mote choclo en un sofrito de cebolla, revuelto con huevo y chicharrón de cerdo. Todo condimentado al gusto.



MOTE PILLO CON HUEVO 5€

Grano de mote cocido y revuelto con huevos en un sofrito de cebolla. Se condimenta al gusto y se sirve con un huevo frito.



SECO DE CARNE 5€

Carne de ternera guisada y condimentada al gusto. Se sirve con arroz blanco y huevo frito.

ENTRANTES

5€ ENSALADA DE LA CASA

Ensalada preparada con cebolla, tomate, lechuga, atún, espárragos, maíz dulce y huevo duro. Es una ensalada especial de nuestro restaurante.



ENTRANTES



3€

EMPANADA DE VERDE RELLENA

La maza es de plátano verde molido y rellena con carne o queso. Elige la que más te guste.



4€

HUMITA CON QUESO

Maza de choclo tierno y se sirve con una loncha de queso



3€

EMPANADA COLOMBIANA

Maza de harina de maíz y rellena de carne de ternera con patatas



3€

TORTILLA DE VERDE RELLENA

Maza de plátano verde molido y rellena de carne o de queso.



3€

MADURO LAMPREADO

Plátano maduro laminado y relleno de queso. Se frie rebozado en harina con huevo.



3€

TORTILLA DE YUCA

Maza de yuca, condimentada al gusto y rellena de queso.



4€

TAMAL

Maza de harina de mote rellena de pollo y carne de ternera, pimientos a la juliana y huevo duro, se envuelve en una hoja de plátano y se cocina a baño María.



4€

SÁNDUCHE DE PERNIL

Pan especial para sánduche y servido con carne de perrnil al horno y cebolla curtida.



3€

PAPA RELLENA

Maza de papa rellena de arroz y carne mechada de ternera. Se reboza en huevo y harina.



ESPECIALIDADES

ARROCES

🌶️🌶️ 14€ ARROZ CON CAMARÓN

Plato de arroz típico de la región costa del Ecuador hecho con camarón y verduras de cebolla, pimienta verde y rojo, se condimenta al gusto y se sirve con aguacate.



🌶️🌶️🌶️ 12€ CHAULAFAN

Un arroz preparado con carne de cerdo, ternera, pollo, camarón, jamón york y verduras como cebolla, pimienta verde y rojo condimentado al gusto. Se sirve con una tortilla de huevo y plátano maduro frito.



CALDOS



CALDO DE BOLA 10€ 🌶️🌶️🌶️

Bola de plátano verde rellena de carne de ternera con verduras, huevo duro y salsa de maní (cacahuets). La bola se cuece en un caldo de carne con choclo, col, yuca y verduras condimentado al gusto.



CALDO DE GALLINA 9,50€ 🌶️

Gallina criolla cocida en un caldo con yuca, zanahorias y apio condimentada al gusto. Se sirve con cilantro picado



CALDO DE PATA 9,50€ 🌶️

Preparado con pata de res en un caldo con mote y garbanzos. También se le añade leche y se sirve con cebolla blanca picada y cilantro.



SOPA MARINERA 14€



Nuestra sopa marinera es un plato típico de la costa ecuatoriana y se elabora con una base de mariscos como camarón, concha y pescado. También le añadimos maní (cacahuete) para obtener un delicioso sabor.

CARNES

12€ BISTEC DE TERNERA

El bistec de ternera se prepara con verduras de cebolla, tomate y pimientos condimentado con especias de nuestra tierra. Se sirve con arroz, huevo frito, patatas fritas, plátano maduro frito, aguacate y ensalada de cebolla, tomate y lechuga.



12€ CHICHARRÓN CON PATACÓN

Costillas de cerdo fritas y condimentada al gusto con especias de nuestra tierra. Se sirve con patacones, ensalada de cebolla, tomate y aguacate.



12€ CHURRASCO

Carne de ternera fina condimentada con nuestro aliño especial y se sirve con arroz, patatas fritas, dos huevos fritos, plátano maduro, aguacate y ensalada.



12€ FILETE APANADO DE TERNERA

Delicioso filete de ternera apanado. Se sirve con arroz, huevo frito, patatas fritas, maduros fritos, aguacate y ensalada de lechuga, cebolla, tomate.



12€ FRITADA

Costillas y carne de cerdo frito condimentado con nuestras especias para dar un sabor delicioso. Este plato lo servimos con mote cocido, dos tortillas de papatas, aguacate, ensalada y salsa de maní.





HORNADO 14€

Cerdo adobado con especias de nuestra tierra y se pone al horno por varias horas para conseguir una carne tierna y jugosa. Este plato es origen de la región sierra y se sirve con dos tortillas de patatas, plátano maduro frito, aguacate, ensalada y salsa de maní.



LOMITO SALTEADO 12€

Carne de ternera cortada en tiritas y salteada con verduras de cebolla y pimientos, se condimenta con especias de nuestra tierra y al gusto. Este plato lo servimos con arroz, patatas fritas, ensalada, plátano maduro frito, aguacate y un huevo frito.



LLAPINGACHO 12€

Plato de la región sierra elaborado con salsa de maní, torillas de patatas, chorizo especial, huevo frito, ensalada y aguacate.



PICA POLLO 10€

Pollo frito sazonado con especias y rebozado en huevo y harina. Se sirve con patacones, aguacate y ensalada.

ESPECIALES

14€ BANDERA

Cuatro sabores típicos de la costa que junta en un solo plato como guatita, seco de carne, ceviche de camarón y arroz. Se sirve con aguacate y ensalada. ceviche de pescado



12€ GUATITA

Preparado con el mondongo / librilla de res y patatas en una salsa de maní (cacahuetes) y condimentado al gusto. Se sirve con arroz blanco y huevo duro.



MARISCOS

🌶️ 14€ CEVICHE DE CAMARÓN

Ceviche tradicional de la costa ecuatoriana, se prepara en un caldo de camarones condimentado al gusto y se le añade cebolla colorada, pimientos, cilantro y limón.



🌶️ 10€ ENCEBOLLADO

Una sopa típica de la región costa, hecho en un caldo de de pescado, yuca y condimentado al gusto. Se sirve con pescado bonito cocido en trozos, cebolla colorada, cilantro y limón al gusto.



🌶️🌶️ 15€ ENCEBOLLADO MIXTO

Este plato de la región costeña, mezcla los sabores del encebollado y del ceviche de camarón.



🌶️🌶️🌶️ 14€ ENCOCADO DE CAMARÓN

Deliciosos camarones salteado con verduras y salsa de coco. Es un plato de la región costa y se sirve con arroz, patacones, ensalada y aguacate.



🌶️🌶️ 10€ DORADA FRITA CON PATACÓN

Dorada frita sazonada al gusto con las especias de nuestra tierra y se sirve con patacones y ensalada.



MENESTRAS

La menestra se prepara con granos de fréjol en un sofrito de la casa y condimentado al gusto. Este delicioso plato es de la región costa y lo servimos con arroz, ensalada, aguacate y patacón.



12€

CON CHULETA DE CERDO



14€

CON DORADA FRITA



12€

CON FILETE DE POLLO



12€

CON FILETE DE TERNERA



PLATOS INFANTILES



PAPIPOLLO 7€

Patatas fritas con pollo broster y condimentado al gusto. El pollo está rebozado en huevo y harina.



SALCHIPAPAS 6€

El plato que le gusta a todos los niños: patatas y salchichas fritas.



7€
FILETE DE POLLO CON PATATAS FRITAS

Patatas fritas con filete de pechuga de pollo a la plancha.

NUGET DE POLLO 6€

*TODOS LOS PLATOS INFANTILES INCLUYEN POSTRE

BEBIDAS

Café americano	1,30€
Café solo	1,30€
☉ Café con leche.....	1,30€
Café con hielo.....	1,30€
☉ Café bombón	1,50€
☉ Cortado	1,30€
☉ Capuchino	1,50€
Infusión	1,30€

Agua (50cl)	1,50€
Manzana (50ml)	2,50€
Tropical (50ml)	2,50€
Postobón (30ml)	2,50€
Colombiana (30ml)	2,50€
Intis (50ml)	2,50€
Fanta (33ml)	2,00€
Coca cola (33ml)	2,00€
Aquarius (33ml).....	2.00€
Nestea (33ml)	2.00€
Tónica (33ml)	2.00€

CERVEZAS

☉ Mahou	3,00€
☉ Heineken	3,00€
☉ Coronita	3,00€
☉ Caña	1,75€
☉ Radler	1,75€
☉ Jarra de verveza 1/2.....	3,00€
☉ Pilsener	3,00€
☉ Pony malta	2,50€

VINOS

Copa Rioja	2,50€
Copa vino Rueda	2,50€
Mojitos	5,00€
Cubatas	5,00€
Chupito	2,00€

POSTRES

Arroz con leche ☉☉.....	4€
Flan ☉☉☉.....	4€
Frutas de temporada	3€
Tarta de tres leches ☉☉☉.....	4€
Pudin ☉☉☉.....	3€





Avenida Peña Prieta, nº30



Puente de Vallecas



914 33 82 28

Abrimos los 365
días del año.

DESCARGA NUESTRA APP:



SÍGUENOS EN REDES SOCIALES:



@akipancafeteria

- ALÉRGENOS -



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



LACTEOS



MOSTAZA



ALTRAMUZ



CACAHUETES



SOJA



CEREALES
CON GLUTEN



FRUTOS SECOS



APIO



SESAMO



SULFATO

www.akipan.es