



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo analizar el menú de cinco restaurantes típicos de la ciudad de Cuenca.

Es necesario definir gastronomía como concepto; como la ciencia que estudia la interrelación del hombre y de todos aspectos relacionados con su alimentación.

Se dice que la gastronomía empezó con la aparición del fuego donde los productos que solían ser crudos, pasaron a una etapa de transformación a un sabor más agradable. Con los años las técnicas culinarias se fueron perfeccionando. El imperio Griego y Romano descubrieron nuevas formas para aprovechar los insumos que provenían de la tierra y del mar. Con los procesos de evolución y conquista entre pueblos muy pronto aquellas técnicas y formas de alimentación llegaron hacia América.

En la Provincia del Austro, se puede definir que es una ciudad rica en tradición y cultura; donde la gastronomía local ocupa un papel muy importante y forma parte del patrimonio intangible de un pueblo.

Por mencionar restaurantes típicos tenemos al Raymipamba, Tiestos, Villa Rosa, Las Monjas y El Maíz. El objetivo fue verificar la variedad en el menú, los ingredientes para la preparación y la presentación de acuerdo a la receta original de antaño.

Como conclusión se dictaminó que en Cuenca existen escasos expendios de comida típica para los TURISTAS. Los restaurantes analizados a excepción de El Maíz cuentan con una pobreza en platillos típicos dentro de sus menús ya que en gran parte expenden la comida fusión con elementos andinos que no serían considerados de carácter típico.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

INDICE

Autoría 1.....	4
Autoría 2.....	5
Caratula.....	6
Dedicatoria.....	7
Agradecimientos.....	8
Abstract.....	9
Resumen.....	11
Introducción.....	14

DISEÑO DEL ENSAYO

Justificación del Ensayo.....	15
Revisión Bibliográfica.....	17
Objetivo General.....	18
Objetivos Específicos.....	18
Metas.....	18
Transferencia y Difusión de resultados e Impactos del Ensayo.....	19
Técnicas de Trabajo de obtención de información para el Ensayo.....	20
Puntos de Vista, Análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.....	21

SECCION I

1.1 Análisis de la situación actual.....	22
1.1.1 Historia de la Gastronomía.....	22
1.1.2 Gastronomía Ecuatoriana.....	23
1.1.3 Gastronomía Cuencana – local.....	24
1.1.3.1 Recetas Tradicionales.....	26



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCION II

2.1 Definición y Ejemplos de Restaurantes Típicos en Cuenca.....	33
--	----

SECCION III

3.1 Análisis situacional de cinco restaurantes típicos de Cuenca.....	35
3.1.1 RESTAURANTE RAYMIPAMBA (Una Tradición en Cuenca).....	36
RESTAURANTE TIESTOS.....	37
RESTAURANTE LAS MONJAS.....	38
RESTAURANTE VILLA ROSA.....	39
RESTAURANTE EL MAÍZ.....	40

SECCION IV

4.1 Análisis crítico, argumentos y reflexión del ensayo.....	42
Conclusiones.....	44
Recomendaciones.....	45
Bibliografía.....	46
Glosario.....	47
Anexos.....	50



UNIVERSIDAD DE CUENCA


Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Silvana Patricia Galindo Pacheco, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.


Silvana Galindo P.
010#167093

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Silvana Patricia Galindo Pacheco, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.



Silvana Galindo P.
0104167093

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE TURISMO

"Análisis de la comercialización de platos típicos del Austro en cinco restaurantes de la Ciudad de Cuenca y propuesta del rescate de recetas tradicionales de antaño."

SILVANA PATRICIA GALINDO PACHECO

CUENCA, JULIO, 2012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Dedicatoria

Quiero dedicar este trabajo de graduación de manera especial a Dios por haberme permitido llegar hasta esta gran etapa de mi vida con salud, y poder enfrentar este reto de la culminación de mi carrera universitaria con orgullo y felicidad.

A mis padres que gracias a su ejemplo de responsabilidad y perseverancia me han inculcado el concepto de "luchar hasta el final". Su apoyo total me resulta corto describir en estas líneas, pero lo que si estoy segura es que este logro representa para ellos una entera satisfacción.

A mis amigos y compañeros de estudio, que a pesar de las diferencias, nos supimos entender desde un principio y logramos formar un excelente trabajo en equipo y pudimos salir victoriosos ante cualquier adversidad.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a mis padres, mi novio y familiares por el apoyo incondicional durante estos cinco años de estudio.

A mis profesores; quienes han sido una guía fundamental dentro del proceso académico para la obtención del título de Ingeniero en Turismo; que gracias a sus conocimientos y enseñanzas lograron desarrollar en mi persona destrezas técnicas en la actividad turística, especialmente en la rama de la hotelería y alimentos & bebidas, en la cual me encuentro ejerciendo.

De manera especial quiero agradecer a la Lic. Alexandra Galarza ya que por su carisma, creatividad, y exigencia fue participe en la toma de grandes decisiones dentro de mi carrera profesional y mi actual empresa.

Infinitas gracias a todas las personas que directa o indirectamente colaboraron en la realización de este ensayo: Freddy, Carolina, Alex, Jessica, Juan José, al igual que las empresas analizadas, que gustosos me supieron facilitar información a priori para la culminación del presente ensayo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Abstract

This work is to analyze the menu of five restaurants that are considered typical according to their categorization, and promotion in Cuenca.

It is important to start with the definition of gastronomy as a concept, then we could define as precious art and science that studies the interrelationship of man and all aspects of food. That is the art of cooking is not simply limited to knowing how to prepare different types of food, it involves a gastronomic culture research, presentation, and application in other fields such as education and business (restaurant).

By understanding the concept, you can move to the next stage which is the description of it from the past to the present. According to large studies of people who love the art is said that this began with the appearance of fire where the products that used to be raw, moved into a stage of transformation to a more palatable.

As the years passed cooking techniques were improved with the advent of agriculture, hunting and fishing. The Greek and Roman Empire discovered new ways to leverage trends inputs coming from the land and sea as seafood, meat, poultry, grains, legumes, fruits, vegetables and spices.

With the processes of evolution and conquest of peoples soon those techniques and forms of power came to America and from the arrival of the Spanish to America for the Ecuador case where the history of the current food, as there is appearance of pork, chicken, flour, bread, oats and others.

With the passing of the years now has been a number of changes related to how power of Ecuadorians, in the case of the Province of Austro the canton Cuenca, you can define what is a city rich in tradition and culture; where the local cuisine plays a very important part of the intangible heritage of a people with many years of history.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Eulalia Vintimilla in her book "Viejos Secretos de la Cocina Cuencana" describes Basin as a place where the dishes are closely related to the most popular holidays of religious nature.

Traditional recipes such as bread, candy corpus pitimas water, meals popular, traditional snacks, sweets and drinks are part of everyday life in most households Cuenca.

So the city of Cuenca, is one of the main points of visits either national or international tourism has a number of restaurants for all tastes and preferences, there are gourmet, Japanese, Italian, American, Peruvian, etc. Among the types is the typical character as a concept that says that is where food is sold typical of a region that usually has years of history and marked differentiation.

To mention typical restaurants of the same basin those are directed towards domestic tourism and outbound have to Raymipamba, Tiestos, Villa Rosa, Las Monjas and El Maíz. They were chosen according to certain parameters such as location, target market, purchasing power (price range, etc.).

We proceeded to dissect every detail of decor, service and especially the menu so to know if these places are really promoting and offering "local food". The main objective is to verify the variety on the menu, if the ingredients for the preparation and presentation of the dish are really points to the original recipe.}

Conclusion As was ruled in Cuenca there scarcity of food retailing TOURISTS typical since most of the places that sell the original food found in the outskirts of the city and therefore potential customers of these sites or so-called "huecas" are mostly of use for Cuenca. Restaurants analyzed except El Maíz have a poverty dishes in their menus as largely expended fusion cuisine with Andean elements that would not be considered typical character.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Resumen

El presente trabajo de graduación tiene como objetivo analizar el menú de cinco restaurantes que están considerados como típicos de acuerdo a su categorización, y promoción en la ciudad de Cuenca.

Como punto de partida, y como secuencia lógica, es necesario empezar por la definición de la gastronomía como concepto; entonces se podría definir a tanpreciado arte como la ciencia que estudia la interrelación del hombre y de todos aspectos relacionados con su alimentación. Es decir el arte de saber cocinar no se limita simplemente al hecho de saber cómo preparar distintos tipos de alimentos, sino con el conocimiento de una cultura gastronómica donde implica, la investigación, revalorización, y la aplicación en otras ramas como la enseñanza y los negocios como es el caso de un restaurante.

Con la comprensión del concepto, se puede pasar a la siguiente etapa que es la descripción del mismo desde sus tiempos pasados hasta la actualidad. De acuerdo a grandes investigaciones de personas amantes al arte se dice que este empezó con la aparición del fuego donde los productos que solían ser crudos, pasaron a una etapa de transformación a un sabor más agradable. A medida que pasaron los años las técnicas culinarias se fueron perfeccionando con la aparición de la agricultura, caza y pesca.

El imperio Griego y Romano descubrieron nuevas formas y tendencias para aprovechar los insumos que provenían de la tierra y del mar como los mariscos, carnes, aves, granos, legumbres, frutas, vegetales y especias. Con los procesos de evolución y conquista entre pueblos muy pronto aquellas técnicas y formas de alimentación llegaron hacia América, y es a partir de la llegada de los Españoles hacia América para el caso Ecuador donde empieza la historia de la actual gastronomía; ya que existe la aparición del cerdo, la gallina, la harina, el pan, la avena entre otros.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Con el pasar de los años hasta la actualidad ha surgido una serie de cambios relacionados con la forma de alimentación de los Ecuatorianos; para el caso de la Provincia del Austro el cantón Cuenca, se puede definir que es una ciudad rica en tradición y cultura; donde la gastronomía local ocupa un papel muy importante y forma parte del patrimonio intangible de un pueblo con muchos años de Historia.

Eulalia Vintimilla en su libro “Viejos Secretos de la Cocina Cuencana” describe a Cuenca como un lugar donde los platos típicos están íntimamente relacionados con las festividades populares en su mayoría de carácter religioso.

Recetas tradicionales como el pan, los dulces de corpus, el agua de pítimas, las comidas populares, los antojitos tradicionales, dulces y bebidas forman parte del diario vivir en la mayoría de hogares cuencanos.

Por lo tanto la ciudad de Cuenca, como uno de los principales puntos de visitas ya sea por Turismo Nacional o Internacional cuenta con una serie de restaurantes para todo tipo de gustos y preferencias; los hay gourmet, japoneses, italianos, americanos, peruanos, etc. Dentro de las tipologías se encuentra el de carácter Típico que como concepto dice que es el lugar donde se comercializa alimentos típicos de una región que generalmente tienen años de historia y marcan diferenciación.

Por mencionar restaurantes típicos de Cuenca los mismos que van dirigidos hacia el turismo nacional y emisoro tenemos al Raymipamba, Tiestos, Villa Rosa, Las Monjas y

El Maíz. Los mismos que fueron elegidos de acuerdo a ciertos parámetros como la ubicación, nicho de mercado, capacidad adquisitiva (rango de precios), etc.

Se procedió a analizar minuciosamente todos los detalles de su decoración, servicio y principalmente el Menú de tal manera de conocer si es que estos establecimientos realmente están promocionando y ofertando “la comida típica”.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

El objetivo principal es verificar la variedad en el menú, si los ingredientes para la preparación y la presentación del plato son los que realmente señala la receta original. Como Conclusión se dictaminó que en Cuenca existe escases de expendio de comida típica para TURISTAS ya que la mayoría de los lugares que venden la comida original se encuentran en las afueras de la ciudad y por ende los clientes potenciales de esos sitios o denominadas “huecas” son en su mayoría de uso para los cuencanos. Los restaurantes analizados a excepción de El Maíz cuentan con una pobreza en platillos típicos dentro de sus menús ya que en gran parte expenden la comida fusión con elementos andinos que no serían considerados de carácter típico.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Introducción

El análisis y motivo de estudio de este ensayo se basará en la comercialización de platos típicos del Austro en cinco restaurantes típicos de la Ciudad. Para empezar con la base de la investigación será primordial describir una justificación y un motivo para el desarrollo del tema, para dar paso al concepto de gastronomía como un todo empezando desde lo macro a lo micro; es decir sus primeros indicios, la evolución de este arte a lo largo de los años hasta llegar a tiempos actuales. De tal manera de poder argumentar la historia de la Cocina Ecuatoriana y la del Austro tomando a la ciudad de Cuenca como eje central para la investigación.

Una vez que se tenga los fundamentos culinarios definidos se procederá a la descripción detallada de recetas significativas para los cuencanos como es el pan, el agua de pítimas, los dulces de corpus, las comidas populares, las sopas y las comidas de antaño que están perdiendo. Culminando con la recopilación de las recetas populares de Cuenca y del Austro como son las Sopas o Caldos, Entradas – Guarniciones, Platos Fuertes, Dulces – Postres y Bebidas.

Ya delimitada la historia y la noción de las recetas tradicionales, se procederá a la definición del Restaurante como tal, sus tipos y clasificaciones; siendo el de categoría “Típico” el principal objeto de estudio; para lo cual se escogerán cinco restaurantes tradicionales de Cuenca para proceder al análisis y estudio del menú de cada uno de estos, para así poder responder a las interrogantes y a los objetivos planteados. Concluyendo con un análisis crítico de los resultados, sugerencias y recomendaciones.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

DISEÑO DEL ENSAYO

Justificación del Ensayo

La ciudad de Cuenca, Santa Ana de los Cuatro Ríos, Atenas del Ecuador son algunos de los nombres con los que se le conoce a este maravilloso Patrimonio Cultural de Humanidad declarada por la Unesco en el año de 1999, siendo la tercera ciudad en importancia del país, con el transcurso de los años se ha convertido en parada obligatoria para los turistas que visitan Ecuador y hoy en día está considerada como uno de los principales destinos de residencia para jubilados extranjeros según la revista International Living, siendo Ecuador el número uno por tercer año consecutivo. La calidez de su gente, su inigualable belleza y sus inconfundibles cuatro ríos hacen de Cuenca un paraíso al sur de los Andes.

Al hablar de la gastronomía de la Región del Austro se puede afirmar que es una pieza clave para su promoción turística. Sus platillos tradicionales derivados del maíz, la papa, el cuy, el chancho, el ají, sus reconocidas sopas, dulces y bebidas típicas... Provocan un deleite hacia el paladar de los cuencanos a más de turistas nacionales y extranjeros.

Como dice la famosa frase "mas cuencano que el mote" el mote derivado del maíz ya sea solo cocinado y/o preparado en distintas presentaciones es considerado en la mayor parte de los hogares cuencanos un alimento de primera necesidad, es acompañado con café, arroz, como guarnición, repostería, en sopas, bocaditos, bebidas, salsas y en algunos casos la cocina fusión presenta alternativas nunca antes escuchadas con tan preciado ingrediente y qué decir de otros como la papa, la carne



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

de cerdo, frutas vegetales, legumbres, etc. que forman parte de los platos tradicionales de antaño que de generación en generación no han perdido su sabor, su receta original y lo más importante sus beneficios a la salud, debido a la utilización de productos orgánicos.

Cuenca con su notable crecimiento cuenta con una amplia gama de tipos de establecimientos de alimentación para todos los gustos y preferencias, por tal motivo es elemental conocer si la ciudad cuenta con Restaurantes “Típicos” desde toda su perspectiva como tipo de comida, decoración, mobiliario, concepto, etc.

Con toda la reseña mencionada anteriormente se plantea la realización de un análisis que tiene como fin conocer la variedad gastronómica de platos autóctonos de la región que ofertan en sus menús cinco restaurantes típicos de la Ciudad de Cuenca, tomando en cuenta si es que éstos conservan la receta tradicional de los platillos en cuanto a su sabor y montaje considerando parámetros de aceptación y acogida que tienen los turistas. En conclusión el fin es conocer si la comercialización de la comida típica cuencana está siendo explotada en su máxima expresión o si una cultura gastronómica de antaño esta por desaparecer.

El contenido de este ensayo está directamente relacionado con el modulo de gastronomía y turismo dictado por la Lic. Marlene Jaramillo ya que se tratarán temas afines como: perfiles de los turistas gastronómicos, historia de la gastronomía a nivel mundial, nacional y local, análisis del menú de restaurantes típicos de renombre en la ciudad, análisis de los platillos de antaño con sus recetas, etc.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Revisión Bibliográfica

En cuanto a las referencias bibliográficas se consultó en mayor magnitud cuatro fuentes de libros; dos de ellos de autor cuencano como son los reconocidos libros “Viejos Secretos de la Cocina Cuencana” y “El Sabor de los Recuerdos” de la Sra. Eulalia Vintimilla gran investigadora de la cocina cuencana, otro se trata de una recopilación de uno de los libros que publicó el Ministerio de Turismo en el año 2006 sobre la “Ruta Gastronómica Recorriendo el Sabor del Austro” (Azuay, Cañar y el Oro). Finalmente el libro “El Restaurante” del autor argentino Paulo Sebess, estudiado en el Instituto Internacional de Gastronomía Maussi Sebess. A menor escala se utilizó recetarios complementarios como “Dulces de Cuenca” de Ana Mercedes Astudillo y las “Comidas del Ecuador” de Michelle O. Fried.

En cuanto a las fuentes de internet se investigaron páginas referentes a la historia gastronómica del mundo y del Ecuador; artículos publicados por la Revista Cuenca, Vistazo y la Hemeroteca Virtual del Mercurio de breves relatos de la cocina cuencana además de algunos blogs de personas extranjeras, donde relatan su estadía en la ciudad, sus investigaciones de aportes positivos y negativos a la cocina de la región.

Finalmente se realizó visitas como perfil de consumidor a los cinco restaurantes a analizar, donde se pudo apreciar con un ojo crítico de manera global el menú y servicio.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Objetivo General

- Analizar la variedad de platos típicos de la Región que exponen cinco restaurantes de la ciudad de Cuenca en sus menús.

Objetivos Específicos

- Definir las recetas tradicionales del Austro.
- Identificar los pros y contras del menú de los cinco restaurantes de mayor demanda de comida típica en Cuenca.
- Analizar los gustos y preferencias de comida típica de los turistas nacionales y extranjeros.

Metas

- Definir las recetas tradicionales de antaño con la mira de difundir correctamente por medio de la promoción turística, la Gastronomía de la Región.
- Participar en la incursión en nuevos emprendimientos en restauración, de acuerdo al análisis de los menús de los restaurantes típicos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Transferencia y Difusión de resultados e Impactos del Ensayo

La finalidad de este trabajo de graduación sobre la investigación de qué tipo de comida típica se venden en los restaurantes de la ciudad de Cuenca y propuesta del rescate de recetas tradicionales tiene varias connotaciones.

Desde una perspectiva ética los resultados servirán de ayuda al sector turístico que trabaja directamente con la restauración ya que éste podrá saber específicamente que tipo de comida, y que recetas están comercializando dichos establecimientos, por ejemplo para el caso de la hotelería sería de gran ayuda conocer el menú para que al momento de recomendar a un huésped un platillo en especial se pueda seleccionar el lugar adecuado.

Desde el campo social servirá de base para nuevos emprendimientos turísticos en el área de alimentos y bebidas, de tal forma de poder innovar con un producto que marque la diferenciación en comida típica, por ejemplo si después de hacer el análisis se encuentra como resultado que en cuanto a las sopas, en los cinco restaurantes, únicamente se oferta el locro de papas y caldo de pollo; esto quiere decir que se podría incrementar diferentes opciones como la sopa de habas, mote casado, papas con cuero; siempre y cuando se realice un estudio de mercado previo a los consumidores sobre la aceptación de los platos antes mencionados.

Finalmente, con los datos expuestos se podrá argumentar y plantear un posible cambio parcial o total del menú de ciertos restaurantes y promover al rescate de recetas de comidas que se encuentran en el olvido; creando una conciencia de turismo gastronómico en Cuenca, como lo han adoptado otros países, donde el placer de comer comida típica de antaño sea un deleite; es decir que el turista que acuda a estos establecimientos vaya con la intención de conocer la cultura, tradición y costumbres de los Cuencanos y no sea más que por una simple necesidad fisiológica de alimentarse.

La Información será expuesta para su uso pertinente en el centro de documentación de la Universidad de Cuenca “Juan Bautista Vásquez”.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Técnicas de Trabajo de obtención de información para el Ensayo

Para la obtención de la información para el análisis como primer paso se requiere de una investigación detallada de la historia de la gastronomía cuencana, sus productos y utensilios, la forma de preparación de las distintas recetas de manera tradicional, la manera de servir, la hora, el significado y los beneficios de comer dichos alimentos toda esta información se recopilará de los libros de la Sra. Eulalia Vintimilla de Crespo.

Más adelante una vez delimitado los platillos que identifican a la región se procederá a tomar una muestra en base a ciertos parámetros como de localización, segmento de mercado, conceptualización, etc. de cinco restaurantes que expenden comida típica en Cuenca, dicha información se obtendrá de la base de datos de la Fundación de Turismo para Cuenca.

Por consiguiente se procederá a visitar cada uno de estos establecimientos y proceder al análisis visual con la técnica del mystery shopper o cliente oculto (herramientas cualitativas) acerca del menú y de las opciones típicas que ofertan. Para finalmente realizar un análisis crítico de los cinco restaurantes, definir las conclusiones y aplicar las propuestas en base a los resultados.

Es importante la comparación de estos resultados con casos internacionales donde los negocios gastronómicos han superado los límites, donde el simple hecho de cocinar, degustar, catar es una experiencia fuera de serie como es el caso Argentina, caso Buenos Aires, barrio La Boca (Caminito).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Puntos de Vista, Análisis crítico, argumentos del contexto y reflexiones dentro del ensayo.

Partiendo desde el contexto y significado de la comida típica y sus beneficios. Decimos que cada región tiene influencias gastronómicas relacionadas con la historia de su pueblo.

En el Caso del Ecuador, la antecendencia española, marcó grandes cambios en las costumbres culinarias, las mismas que se practican hasta la actualidad.

Aspectos como la raza, clima, hidrografía, topología y aún más la gastronomía identifican y marcan la diferencia a cada país.

Ecuador un país andino, donde los platillos característicos y representativos se derivan del maíz, papa, quinua, yuca, etc. posee cantidad de variaciones y alteraciones en sus recetas dependiendo de la provincia.

En el caso del Azuay es fundamental poder detallar los platillos característicos que identifican al sector y poder realizar un análisis de los restaurantes que expendan comida típica para poder tomar conclusiones como el hecho de saber si Cuenca, cuenta con variedad de alternativas tradicionales que sean consideradas realmente autóctonas, con el único objetivo de salvaguardar el patrimonio intangible del Austro como es el caso de las recetas culinarias que tiempo atrás marcaron supremacía en la historia.

Una vez identificados los restaurantes, hay que proceder con el análisis de los mismos en toda su expresión tomando al menú como eje principal; para proceder a realizar las conclusiones y recomendaciones que servirán de aporte a la mejora del ámbito turístico.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCION I

1.1 Análisis de la situación actual

1.1.1 Historia de la Gastronomía

La Gastronomía como ciencia no solamente se le atribuye al chef cocinero que sabe cocinar o conoce de términos culinarios, esta ciencia va mucho más allá de eso, la rama de la gastronomía es el estudio del hombre y su alimentación dentro del entorno en el que vive; es decir estudia varios elementos culturales tomando como eje la comida. A nivel mundial existen un sin número de tendencias gastronómicas que día a día generan mayor expectativa a sus demandantes.

Tan famoso arte, se inicia con la aparición del fuego, es ahí donde el hombre empieza a ver que resulta mucho más agradable al paladar transformar cierto alimento crudo en un producto cocinado. Con la aparición de la agricultura, ganadería, caza y pesca poco a poco la cocina fue evolucionando. Más adelante, en la Antigua Grecia aparecieron los primeros recetarios, donde se dio vital importancia al pescado, al marisco y aceite de oliva, mientras que en la antigua Roma se dio prioridad a las frutas, cereales y legumbres, durante la época republicana. Este gran imperio se dedicó a la producción avícola, piscícola y a la fabricación de embutidos. Ya para la época del renacimiento es donde aparece la gastronomía clásica, sofisticada y con más detalle y se empieza a hacer mayor uso de las especias.

Para el descubrimiento de América surge un cambio trascendental en la gastronomía ya que ingresan nuevos productos como el maíz, cacao, papa, aguacate, pimienta, yuca, tabaco, etc. Finalmente para el siglo XX se da la aparición de la comida procesada y rápida para microondas, esta tendencia ha marcado un crecimiento comercial insuperable que llegó a representar un grave problema a la humanidad generando sobrepeso y obesidad a un aproximado de 1800 millones de personas en el mundo según la Organización Mundial de la Salud.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

1.1.2 Gastronomía Ecuatoriana

Como es de entender la gastronomía de cada región siempre va a tener influencias históricas debido a las conquistas, invasiones, etc. y no podía faltar el caso de Ecuador, donde su historia gastronómica proviene de España y África, a raíz de la llegada de los Españoles quienes trajeron el cerdo, la res, cordero, gallina además del trigo, cebada, cítricos entre otros lo cual dio lugar al intercambio y a la evolución gastronómica en América. En resumen se dice que la cocina ecuatoriana es el resultado de la mezcla de las tradiciones ancestrales y las costumbres de las culturas que invaden el continente es por ello que conlleva similitud con Perú y Bolivia.

La gastronomía Ecuatoriana es famosa por la variedad de sus ingredientes ya que al ser un país pequeño, tiene fácil acceso a los productos de las diferentes regiones del país como es, la costa con su archipiélago de Galápagos, la zona de la sierra y la región amazónica, partiendo el hecho de que en la cocina ecuatoriana es común el uso de especias como el cilantro, perejil, ají, canela, al igual que la preparación de las sopas (locros) que representan un alimento base para el almuerzo diario de los ecuatorianos, es ahí donde cada pueblo aprovecha sus productos locales; los fusiona y los transforma en deliciosos platillos como: el ceviche, encebollado, corviche, el bolón de verde, el caldo de bolas; por mencionar algunas preparaciones de la costa. Para el caso de la sierra existe la fritada, Humitas, tamales, quimbolitos, cuy, locro de papas, la guatita que para muchos es considerado un plato nacional entre otros. Al hablar del Oriente está presente el maito, el ayampaco, la chicha de yuca, jora, etc. Entre los postres están el dulce de leche, de higo, los helados de paila y entre las bebidas tradicionales están los zumos o jugos naturales de frutas, coladas, y la tradicional chicha bebida alcohólica a base de la fermentación del maíz y otros cereales nativos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

1.1.3 Gastronomía Cuencana - local

El Austro tomando como punto de partida Cuenca para esta investigación se dice que está rodeada de una larga historia de tradición y cultura en su gastronomía; y a su vez está relacionada con las festividades populares como es el caso del mote pata para el carnaval en febrero, la fanesca para la Semana Santa, dulces de corpus durante la fiesta de Corpus Cristi, etc. El maíz es de suma importancia para los Cuencanos y sirve como base para la preparación de recetas tales como el tamal, mote pillo, mote sucio, mote pata, rosero, morocho, etc.

Para esta investigación es primordial mencionar una serie de platos representativos de la región que guardan una historia desde los antiguos precolombinos hasta la actualidad.

En la calle Mariano Cueva entre Honorato Vásquez y Calle Larga, están ubicadas las legendarias panaderías en horno de leña, quienes comercializan hasta hoy en día el autentico pan artesanal fabricado con harina de trigo blanco y negro acompañados de queso, quesillo y cebolla; además del clásico dulce de leche, de higos y la famosa "nata" que es muy común en el desayuno de las familias cuencanas.

El agua de "pitimas", que su nombre se debe a que en la antigüedad se conocía a *piti* que significa un poco, la gente está acostumbrada a decir "deme un piti mas" de agua. Esta deliciosa bebida se comercializa en el claustro de las monjitas del Carmen, en la calle Sucre entre Padre Aguirre y Benigno Malo, como base tiene hierbas de manzanilla, ataco, toronjil, y demás secretos de las madres. El agua de pitimas con el pasar de los años se ha convertido en una bebida popular en la ciudad, en algunos hogares se realiza una bebida similar a está denominada "Agua de Frescos" y forma parte del consumo diario en la ciudad.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Los tradicionales Dulces de Corpus son comercializados en las festividades del Corpus Cristi o septenario que es considerada como una de las celebraciones más antiguas de la ciudad puesto que se instituyó el mismo año de la fundación en 1557. Entre los más aclamados están: los huevitos de faldriquera, el pan de viento, quesitos, quesadillas, roscas, suspiros, turrón de Alicante, bocadillo entre otros.

Según la autora del libro Dulces de Cuenca, Ana Mercedes Astudillo nacida en el año 1916, dice: "Yo no he inventado nada, son golosinas tan antiguas, me sorprende verlas aun tan saludables" y es ahí donde se puede apreciar la antigüedad de las recetas que tienen más de un siglo.

Por otra parte Eulalia Vintimilla en su libro Los Viejos Secretos de la Cocina Cuencana, cuenta que los dulces de corpus tienen influencia española del sur del país. Además afirma que Cuenca es la tierra de los dulces "de cuchara"; "de qué no hacemos dulce... los hay de babaco, de naranja, de manzana, de mora, de guayaba, de zambo maduro y de todo lo que se nos ocurra".

Platos clásicos de la ciudad no pueden faltar, como el seco de chivo, caldo de patas, caldo de mocho, sancocho, fritada, cuy asado, guatita, carne asada, llapingachos, empanadas de viento, morcillas, cascaritas, que se ofertan todo el año y son representativos para todos los cuencanos, algunos de ellos como el cuy, cascaritas se preparan solamente en ciertos restaurantes especializados debido a la complejidad en su receta. Se los puede encontrar en la zona de la Don Bosco, Baños, San Joaquín, Av. 10 de Agosto; generalmente están en las parroquias rurales de Cuenca o por el contrario en los cantones más sobresalientes en el arte gastronómico como Gualaceo, Chordeleg y Paute.

Las sopas, forman parte de las tradiciones culinarias más apetecidas en la ciudad; la mayor parte de estas preparaciones contienen queso, quesillo y leche y si son de carácter espeso son llamados "locros" que generalmente tienen a la papa como ingrediente principal. Sin embargo existen cientos de combinaciones con verduras,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

granos e inclusive carne; entre los destacados están: el locro de nabos, habas, coles, sopa de zambo, mote casado, arroz de cebada, puchero.

Según la investigación de la Ing. Juana Catalina Pesantez Corral, autora de la tesis de la Universidad de Loja "INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR CANTÓN CUENCA", de acuerdo a un análisis de encuestas a Cuencanos determina que platos que se realizaban años atrás como: champús, colada de pulcre, colada de zambo, ponche, mistela, chicha con huevo, colada de oca, dulce de penco, dulce de membrillo, cuchí chaquis, mashua, timbulos y tamal de mote; ya no se elaboran actualmente debido a: la pérdida de identidad y placer por degustar comida típica, la falta de práctica y enseñanza de abuelas a hijos y nietos "las recetas mueren con las personas que las preparaban", la aparición de restaurantes internacionales (nuevas tendencias gastronómicas), el gusto por la comida rápida y pre elaborada y la dificultad y tiempo que requiere su preparación.

1.1.3.1 Recetas Tradicionales

Dentro de las recetas más representativas de la región, se encuentran las derivadas del maíz, la papa, el cerdo; las sopas, dulces y bebidas tradicionales provenientes de frutas regionales. A continuación se describe un resumen de los platillos típicos de Cuenca y el Austro de antaño de acuerdo a su tipología. Las recetas son una mezcla de varias recopilaciones de libros de cocina Ecuatoriana y de la experiencia gastronómica de mi persona.

Sopas y Caldos

- Locro de Papas - Ingredientes.- Papas, cebolla, mantequilla, achiote, sal y pimienta, comino, clavo de olor, leche, nata, quesillo, aguacate, huevo y mote sucio. - Preparación.- Pelar las papas y picar en cuadros, hacer un refrito con la cebolla en mantequilla y achiote. Añadir sal, pimienta y comino, poner agua, los clavos de olor y cocinar las papas, una vez que estén a tres cuartos de cocción



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

poner la leche y terminar de cocinar, agregar al final la nata y el queso fresco desmenuzado. Servir acompañado de aguacate, huevo duro y mote sucio.

- Papas con Cuero - Ingredientes.- Papas, cuero de cerdo, cebolla roja, achiote, manteca de cerdo, pimienta y sal. - Preparación.- Se realiza un refrito con la cebolla bien picada y la manteca. Añadir el agua, el cuero y las papas hasta que se espese, sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Mote Casado (Taita y Mama) - Ingredientes.- Mote cocinado, poroto maduro, culantro, cebolla, ajo, sal comino, culantro. - Preparación. - Realizar un refrito con la cebolla y ajo, agregar poroto, el mote pelado cocinado, agua y dejar hervir por 20 minutos. Servir con culantro picado.
- Sopa de Arroz de Cebada - Ingredientes.- Arroz de cebada, achiote, cebolla, carne de cerdo, col, papas, leche, queso, sal y agua. - Preparación.- Poner a hervir en una olla de agua el arroz de cebadaron achiote y cebolla, después de que este bien cocinado, agregar la carne de chanco, col, papas y un poco de leche y queso, al retirarla del fuego se le agrega la sal.
- Sopa de Harina de Arveja – Ingredientes.- Cebolla, comino, ajo, pimienta, achiote, espinazo de cerdo, sal, harina de arveja. – Preparación.- Se hace el refrito con cebolla, comino, ajo, pimienta y achiote, una vez listo agregar el agua y el espinazo, añadir sal y hervir durante una hora, después se agrega el harina de arveja disuelta en agua caliente y esperar que hierva unos 20 minutos más- Servir con una porción de mote y arroz.
- Puchero - Ingredientes.- Espinazo de cerdo, arroz, papas, col, ajo, cebolla, sal, comino, culantro. - Preparación.- Hacer un refrito con los condimentos, agregar el espinazo en pedazos pequeños, cuando esté dorado, agregar el arroz cocido y las papas. Al final incorporar la col picada y servir con culantro.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

- Caldillo de Huevos – Ingredientes.- Cebolla, achiote, leche, caldo de pollo, huevos, queso. - Preparación.- Sofreír la cebolla picada con el achiote, agregar la leche, el consomé, y la sal. Deje cocinar hasta que hierva, bajar la temperatura y al momento de servir en un plato colocar los huevos uno de estos batido; incorporar queso y decorar con ají.
- Sopa de Quinua – Ingredientes.- Mantequilla, cebolla blanca, dientes de ajo machacado, achiote, comino, agua, quinua cocida, papa, perejil, sal y pimienta al gusto.- Preparación.- Realizar un refrito con la cebolla, dientes de ajo machacados, mantequilla y achiote. Incorporar el agua, y dejar hervir por aproximadamente 5 minutos. Colocar las papas y la quinua cocida, y dejar hervir durante 25 minutos. Colocar perejil picado, y sal y pimienta al gusto, servir con aguacate.

Platos Fuertes

- Cuy Asado - Ingredientes. - Un cuy criollo, pimienta, sal, comino y ajo. - Preparación.- Adobar la noche anterior con ajo chancado, sal, comino en polvo, pimienta y sal. Al día siguiente se lo coloca en el "cangador" o palo y se expone a la brasa girándolo hasta adquirir un color dorado característico, ocasionalmente se lo unta con manteca de cerdo y achiote.
- Fritada - Ingredientes.- Carne de Chanco, ajo, cebolla, manteca, limón, comino y sal. - Preparación.- Poner a calentar la manteca de chanco en una paila, añadir la carne y los "gordos" de cerdo. Poner la sal, los condimentos ajo y cebolla, cuando este casi listo agregar el limón y cernir la manteca para servir.
- Sancocho - Ingredientes.- Carne de Chanco, ajo, cebolla, comino y sal. - Preparación.- Hervir el agua y añadir la carne condimentada, cocinar a fuego lento hasta que se torne blanda.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

- Trucha - Ingredientes.- Trucha, mostaza, ajo, comino, sal, aceite, agua, harina. - Preparación.- Poner los condimentos en el Agua y dejar la trucha en esa preparación por una hora y media. Pasarla por harina y freír en aceite hirviendo.
- Seco de Chivo - Pollo - Ingredientes.- Carne de Chivo, pimienta, ajo, cebolla, tomate riñón, manteca de cerdo. - Preparación.- Cocinar la carne de chivo con sal, en una sartén preparar el refrito con los demás ingredientes, unir ambas preparaciones y dejar cocinar por media hora - Reemplazar la carne de chivo por pollo.
- Guatita - Ingredientes.- Panza de res, achiote, papas, ajo, cebolla, manteca de cerdo, sal y pimienta, leche, orégano en hoja, maní licuado. - Preparación.- Cocinar la guata de res en una olla de presión hasta que este blanda, dejar enfriar y cortar en trozos pequeños. Aparte cocinar las papas. En una olla hacer un refrito con la manteca, la cebolla, el ajo y el achiote, agregar agua y cuando esté dorado añadir la guata, papas el maní y la leche y cocinar por unos 20 minutos.

Acompañantes - Entradas

- Mote Pillo - Mote Sucio - Ingredientes.- Mote pelado, huevos criollos, sal, pimienta, mantequilla, leche y aceite. - Preparación.- Calentar el aceite en una sartén a fuego medio, agregar mote, huevos, leche sal y pimienta por ultimo agregar la mantequilla derretida antes de retirar del fuego. (Para variar al mote sucio, se reemplazan los huevos por fritada picada, la mantequilla por manteca negra de chanco y se añade cebolla verde picada).
- Llapingachos - Ingredientes.- papa chola, mantequilla, huevos, achiote y sal - Preparación.- Pelamos la papa y ponemos a cocinar con sal, una vez cocinada se escurre, se agrega mantequilla, huevos y achiote. Se aplasta manualmente



hasta formar una masa y formar tortillas redondas del porte de la palma de la mano, se fríen.

- Chumales - humitas - Ingredientes.- Choclo tierno, hojas de choclo, manteca de cerdo, queso tierno, azúcar, sal, huevos, cebolla, polvo de hornear. - Preparación.- Moler y cernir los choclos. Aparte batir la mantequilla y la manteca de chanco con el queso rallado, azúcar y sal. Agregar de a una las yemas y seguir batiendo hasta que este espumoso, añadir el choclo cernido, el polvo de hornear y la cebolla. Por último unir la preparación con claras batidas a punto nieve con movimientos envolventes. Poner la masa en las hojas y cocinar a baño María.
- Tamales - Ingredientes.- Carne de cerdo, harina de Maíz, pasas, comino, cebolla roja, arveja, sal, ajo, agua, hoja de achira, huevo. - Preparación.- Poner a cocinar la carne con la sal, ajo, comino y cebolla roja. Sacar la carne cocinada. En el caldo de la carne añadir la harina y preparar la masa, cocinar la arveja aparte; mezclar con la cebolla y la carne picada y hacer un refrito. Lavar la hoja de achira poner la masa en un ovalo colocar el refrito, las pasas y el huevo cocinado, envolver y cocinar en una olla tamalera a Baño María.
- Cuchi chaquis - Ingredientes.- Maíz Pelado, hoja de huicundo, huevos, manteca de cerdo, mantequilla, queso, cebolla, pimienta, sal, comino y ajo. - Preparación.- Moler y cernir el Maíz, hacer la masa con la manteca, mantequilla, huevos. Preparar agua con cebolla bien picada, añadir orégano, pimienta, comino y sal. Unir el agua con la masa, incorporar el queso y envolver en hojas de huicundo. Cocinar al vapor en la olla tamalera.
- Timbulos - Ingredientes.- harina de maíz, panela, manteca de chanco, anís y queso. - Preparación.- Hervir el agua con la panela, agregar anís, colocar la harina y amasar. Luego preparar el relleno que consiste en raspar la panela y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

mezclar con el queso y colocar en la mitad de las porciones de masa, cocinar a baño maría.

- Tortillas de Maíz - Ingredientes.- Harina de trigo, harina blanca, mantequilla, manteca de cerdo, huevos, polvo de hornear, sal, azúcar y agua. - Preparación.- Batir todos los ingredientes con agua por unos diez minutos, hasta que la masa esté a punto, se forma pequeños círculos en un tortero de barro al carbón.
- Empanadas de viento - Ingredientes.- Harina de Castilla, manteca vegetal, manteca de color, agua caliente con sal, queso amasado. - Preparación.- En un recipiente colocar la harina, manteca vegetal y de color. Añadir el agua caliente y amasar hasta que quede blanda. Con la masa elaboramos pequeñas esferas que entren en un puño. Se colocan las esferas en una funda de plástico durante quince minutos, se estira con un bolillo se pone el queso en la mitad y se cierra la empanada, dejar reposar por cuatro horas sobre un mantel, y freír en manteca vegetal hasta que se inflen, espolvorear azúcar.

Dulces - postres - bebidas

- Dulce de higos con queso – Ingredientes.- Higos maduros pero firmes, bicarbonato, panela, canela, clavo de olor y otras especias, queso, agua.- Preparación.- Colocar los higos, cortados en forma de cruz en la parte superior, en una olla con agua, y el bicarbonato, y dejar hervir por unos 15 a 20 minutos. Al día siguiente, escurrir hasta sacar la mayor cantidad de agua. Cocinar los higos con todas las especias, y la panela hasta que se convierta en miel. Acompañar con queso.
- Dulces de Corpus (Quesadillas) – Ingredientes.- Yemas de huevo, huevos, queso crema, almidón de papa, margarina, harina, azúcar impalpable.-



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Preparación.- Colocar en un tazón los huevos, la margarina y poco a poco la harina hasta lograr una pasta suave, amasar y déjela reposar. Para el relleno batir las yemas, añadir el azúcar impalpable, almidón de papa y queso. Colocar en el centro del disco una bolita de relleno. Hornear a 350•C, hasta que estén doradas, finalmente espolvorear con azúcar impalpable.

- Rosero - Ingredientes.- Harina de Maíz, piña, babaco, chamburro, naranja, limón, naranjilla, almíbar, agua de olores y canela. - Preparación.- Cocinar la Harina de Maíz con un día de anticipación y hacer una mazamorra. Al día siguiente hervir el agua con las especias, mezclar con la harina cocida y se agregan las frutas picadas.
- Yaguana - Ingredientes.- Babaco, chamburro, limón, naranja, piña, mora, canela, pimienta, ishpingo, clavo de olor, anís, azúcar en almíbar. - Preparación.- Hervir el agua con las especias dulces y preparar el almíbar por separado. Picar la fruta que va cocinada, la piña y el babaco van crudos y picados. Se mezclan las tres preparaciones y se deja enfriar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCION II

2.1 Definición y Ejemplos de Restaurantes Típicos en Cuenca.

Específicamente para el contexto profesional en el campo de la restauración es necesario partir desde la base de datos de la Fundación de Turismo para Cuenca, el mismo que en su inventario de servicios turísticos para el 2012 dice que en la ciudad existen alrededor de veinte restaurantes de comida típica o criolla que se encuentran en la categoría de más populares, sin embargo existen algunas fondas pequeñas que cuentan con especialidad típica.

Entre los más destacados están: El maíz, Tiestos, Raymipamba, Guajibamba, Las Monjas, Villa Rosa, Inti, Tres Estrellas, El campo, Cristo del Consuelo, El escondite, El Tequila, Kampak Wasi, Los Molinos del Batan, Taita Challuabamba, Restaurante de Coopera, Restaurante de la Hostería dos Chorreras, Zona de la Don Bosco, Casa Vieja, Licapaay entre otros.

El diccionario online Word Reference señala la definición del Restaurante: "Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas para ser consumidas dentro del local", sin embargo cabe recalcar que si bien es de carácter público los comensales deben pagar por adquirir el servicio y que en algunas ocasiones no es necesario que los alimentos se consuman en el local ya que puede ser para llevar o envié a domicilio.

Por lo tanto con la pauta del concepto de restauración se puede señalar que en el mundo existen cientos de tipos y estilos de restaurantes; desde los más extravagantes en cuanto a su decoración hasta los más originales como el *Dinner in the Sky*, famoso restaurante Belga, donde sus comensales se sientan a comer en una suspendida a 50 metros de altura, existen los Gourmet, los de Parrillas, Italianos, Pizzería, Chinos, Tailandeses, Japoneses, Mexicanos, Peruanos, Mediterráneos, Típicos o tradicionales,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

etc. entre los más cotizados al igual que las nuevas tendencias como los de Autor, Bistró, Cocina Molecular, Tenedor Libre, etc.

Según el reconocido Chef Argentino Paulo Sebess en su libro El restaurante denomina: Un restaurante típico es "Aquel que ofrece a sus clientes platos de renombre en la zona donde estén ubicados; son aquellos destinados a ofrecer a sus clientes platos típicos que gozan de renombre y reputación en cada lugar en que se encuentran."

Generalmente los restaurantes típicos están decorados de forma tradicional, el mobiliario está relacionado con una variedad de objetos y adornos típicos de la región y muchos casos estos han pasado de generación en generación respetando las recetas más antiguas, aunque en ciertos casos se puede adaptar a recetas innovadoras siempre y cuando no se salga del contexto o idea original.

Posiblemente, en estos restaurantes no se pueda degustar platos sofisticados, sino de recetas de antaño, que muchas veces por falta de tiempo y conocimiento no es posible preparar. Sebess asegura que: "Las materias primas que usan los restaurantes típicos suelen ser frescas y naturales, ya que se surten de los productos de sus regiones. Las carnes y pescados preparados con sencillez resultan exquisitos y los postres, generalmente muy elaborados, harán que comer en un restaurante típico nos haga conocer un poco mejor la zona donde nos encontramos".



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCION III

3.1 Análisis situacional de cinco restaurantes típicos de Cuenca.

El propósito del presente ensayo es determinar cómo se maneja el expendio de comida típica tradicional en cinco restaurantes de carácter típico en Cuenca, es decir analizar la variedad de platillos cuencanos que se ofertan en el menú y por consiguiente se ha tomado como base cinco restaurantes (Raymipamba, Tiestos, Las Monjas, Villa Rosa y El Maíz). Los criterios considerados para la elección de los mismos fueron tomados en cuenta en base a los siguientes parámetros:

- La ubicación; ya que todos se encuentran en el centro histórico de la ciudad de Cuenca.
- Gracias a estar ubicado cerca de los principales atractivos turísticos de la urbe, son considerados restaurantes para turistas nacionales y extranjeros, más que para los propios cuencanos.
- El nicho de mercado al que están dirigidos es clase media - alta sin embargo sus precios pueden variar y van desde los 3 USD para el caso del Raymipamba y de 85 USD para el caso del Tiestos.
- Su promoción en revistas, folletos, periódicos, páginas web, guía telefónica está enfocada a "Restaurantes de Comida Típica combinados con otras tipologías".

Si bien es cierto los cinco restaurantes propuestos podrían tener opciones tradicionales dentro de su menú, pero hay que investigar si superan el 80% de su carta con platillos tradicionales para que sean considerados restaurantes de este estilo. Hay que tomar en cuenta que en ocasiones los platos podrían resultar repetitivos o lo que es peor



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

formar parte de la famosa cocina fusión, donde el toque de "lo antaño" o "auténtico" desaparece por completo. A continuación se realizara un análisis de cada uno de estos restaurantes sobre su menú y las opciones típicas que ofertan.

3.1.1 RESTAURANTE RAYMIPAMBA (Una Tradición en Cuenca)

Ubicado en la calle Benigno 8-59 y Sucre junto a la Catedral de la Inmaculada Concepción; Raymipamba es un restaurante que lleva 68 años en el mercado y se ha convertido en un clásico en Cuenca. No solo por su estupenda ubicación (en pleno Parque Central), sino por la gran variedad en su menú, su rápido servicio, precios económicos lo han convertido en una opción obligatoria de visita para un turista. Para la hora del almuerzo es usual tener que esperar por una mesa debido a la gran acogida que tiene dicho lugar, por turistas nacionales, extranjeros y los propios cuencanos que día a día van gustosos y ansiosos de probar sus distintas alternativas de su extenso menú que está conformado por 129 items incluyendo las bebidas alcohólicas, además de tener su carta traducida al español, inglés y francés. Cuenta con un gran número de meseros al igual que plazas; su decoración es muy original (lámparas fabricadas a base de productos reciclados en hojalata como cucharas, o de cerámica como tazas y platos rotos) fotografías antiguas a gran escala de la época colonial y republicana adornan sus paredes; sin embargo se puede señalar que no es un restaurante uniforme en cuanto a su decoración ya que tiene una gran mezcla en sus espacios, el espacio es algo reducido y las mesas son algo pequeñas y para ciertas personas con altura y peso considerable, resulta algo incomodo.

En cuanto al análisis de su menú *ver anexo 2*, se puede acotar la siguiente información: Empieza por los tipos de desayunos, cremas y sopas donde el loco de papas y el caldillo de huevos aparecen dentro de las opciones cuencanas. Más adelante siguen los platos fuertes como el ceviche, la trucha y el plato típico; conformado de carne asada, morcilla, llapingacho, mote pillo y ensalada. Continúa el menú con variedades en pollo, tortillas, tallarines, ceviches, con arroz, carne, pescados



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

y mariscos, vegetarianos, crepes de sal; de dulce, ensaladas, antojitos tradicionales que está compuesto por el tamal de maíz, humita, quimbolito, Finaliza con las bebidas calientes, las frías, sandwiches, licores, postres y “para picar”.

3.1.2 RESTAURANTE TIESTOS

Ubicado en la calle Juan Jaramillo y Borrero tiene tres años desde que abrió sus puertas pero en su corto tiempo de vida, ha dado de qué hablar a tal punto de estar en el ranking numero 2 de 89 restaurantes en el popular sitio web www.tripadvisor.com con alrededor de 200 comentarios que lo catalogan como excelente. El local queda corto de espacio por la gran demanda que tiene, su especialidad son sus tiestos (platos de barro) de pollo, carne de res y mariscos. El chef y dueño, Juan Carlos Solano, prepara sus platos originales en una cocina abierta y sirve los tiestos personalmente a sus clientes. Además de ser auténtica cocina de su autoría, también es fusión porque combina la gastronomía andina con ingredientes locales como la ensalada de melloco, mote pillo y locro de papa, mote pelado, papas chauchas, cebollas encurtidas, etc. y los espectaculares ajíes de distintos sabores como de piña, manzana.

Además de los populares tiestos existen también platos a la carta y una variedad de vinos nacionales, internacionales y jugos naturales. Uno de los puntos por lo que distorsionaría el concepto de comida típica sería la fusión, pero esto no quiere decir con la presentación de los platos o la mezcla de ingredientes como ají de piña, sino el hecho que para la preparación de algunos de los tiestos se utilice elementos netamente relacionados con la gastronomía francesa como es el queso azul, de cabra, cheddar, nuez de macadamia, el uso excesivo de las especias, de la crema de leche y la mostaza de Dijon, que si bien para el paladar resulta un sabor excepcional y es de alta gama podría resultar algo pesado y no va de la mano con el concepto de comida típica. Sus precios son elevados y van desde los 15 USD a los 70 USD pero la ventaja que los tiestos son para compartir y el precio promedio que pagaría un comensal es de 15 USD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

por persona. El lugar es sencillo no tiene mayores lujos y su decoración es netamente típica como son las macanas, vasijas de barro, ponchos, vajilla artesanal y el clásico horno de pan. etc.

Dentro de los platillos típicos de las entradas podemos encontrar el locro de papas, el tamal de mamá, el mote pillo y la perrada acompañado con otras opciones con mariscos. Dentro de los fuertes “Al tiesto” se destaca la presencia de la cocina fusión con especialidades como: Pollo al queso azul, pollo en salsa de hongos y tocino, pollo al curry con macadamia, lomo en salsa de mora con ishpingo y vino tinto, lomo al tiesto, cerdo en salsa de cerveza; cada uno de los tiestos va acompañado de: Arroz blanco, papas chauchas, ensalada de mellocos, ensalada fresca, ensalada de la casa, mote pelado. Cuenta con tiestos de mariscos, opciones de platillos individuales dentro del mismo concepto de los tiestos de carnes, opciones para vegetarianos, y entre los postres esta en dulce de higos con queso y miel como alternativa tradicional *Ver anexo 3*.

3.1.3 RESTAURANTE LAS MONJAS

Ubicado en la calle Borrero 6-41 y Juan Jaramillo es un restaurante de carácter Novo Andino, es decir que como propuesta principal tiene el rescate de los productos andinos que hoy en día no son comúnmente utilizados, como es el caso de la jícama, chamburo, taxo, etc. La original idea de su propietario fue la de realizar un menú que puedan combinar distintas preparaciones como el pollo, res, camarón, pasta con elementos andinos; la calidad de sus alimentos es insuperable puesto que utilizan productos orgánicos sin químicos ni pesticidas que alteran el sabor original en las preparaciones. Su decoración es sobria y minimalista, pero al mismo tiempo acogedora; es amplio, cuenta con un salón para almuerzos de trabajo y eventos y parqueadero.

Cada uno de los platillos son servidos en un ambiente muy elegante con menaje de lujo; sus comensales reciben un muy cordial trato por parte del personal de servicio y

38



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

reciben explicación de cada una de los alimentos a consumir. Los precios oscilan entre los 5USD y los 25 USD

Las Monjas restaurante en cuenta con una extensa carta de vinos y cocteles; dentro de su menú en un 80% cuentan con cocina fusión con productos andinos y un 20% con productos típicos sin ningún tipo de intervención. Dentro de las entradas están los camarones en salsa de ají rocoto, el perrito de cerdo en salsa de uvilla. Le siguen las tradicionales ensaladas, en cuanto a las opciones de sopas están la “Cuencana” que lleva como ingredientes la col, pera y carne de cerdo, consomé del huerto, y el locro de papas cuencano. Más adelante cuenta con una variedad en aves, carnes, mariscos y pastas los cuales llevan diferentes y novedosas salsas como la de pera, sambo, tomate de árbol, mora silvestre, babaco, chamburro, etc. Finalizando con jugos de frutas exóticas como el babaco, chamburro, uvilla, taxo, granadilla y postres nunca antes vistos como dulce de sambo con canela, strudel de jicamas y nogal, trío de helados (rosas, chirimoya, guaba). *Ver anexo 5*

3.1.4 RESTAURANTE VILLA ROSA

Restaurante Villa Rosa, ubicado en la Calle Gran Colombia 12-22 entre Tarqui y Juan Montalvo es uno de los restaurantes más antiguos de la ciudad, el mismo que abrió sus puertas en el año de 1992.

Tan distinguido restaurante es considerado emblemático en la ciudad, atrayendo a una numerosa clientela cuencana, empresarios y turistas. La lista de personajes distinguidos que han pasado por Villa Rosa es innumerable, incluyendo presidentes, ministros, cantantes, actores nacionales como extranjeros.

La decoración tiene un toque republicano de suprema elegancia; el servicio es personalizado desde el momento que el cliente ingresa al restaurante. Su carta es variada y cuenta con opciones de la más compleja preparación y un perfecto montaje. El menú es extenso y se divide en lo internacional y “lo nuestro”; empieza por entradas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

frías y calientes, variedad de sopas ensaladas, carnes, aves, pescados y mariscos; en esta sección se destacan ingredientes de la gastronomía francesa como los quesos maduros, las almendras y vinos. En la sección regional se destaca los apetecidos ceviches, el locro de papas, el caldillo de huevos, la corvina criolla, las empanadas de maíz y viento, el churrasco cuencano entre otros. Y para finalizar cuenta con una variedad de postres de alta gama destacándose el helado de taxo como alternativa local. De igual manera cuenta con bebidas alcohólicas, gaseosas y jugos naturales y una amplia carta de vinos que van desde los 14 USD hasta los 1500 USD. Los precios de Villa Rosa oscilan entre los 4 USD hasta los 25 USD *Ver anexo 4*.

3.1.5 RESTAURANTE EL MAÍZ

Ubicado en la calle Larga y Calle del Molino esquina, El Maíz es un restaurante de comida tradicional y de cocina fusión propiedad de la Sra. Beatriz Blandin. Es un lugar acogedor y con amplitud, puesto que se encuentra instaurando en lo que antes fue una villa residencial; cuenta con diferentes ambientes y un patio donde funciona la cocina. La idea de este peculiar restaurante es la de comercializar platillos típicos de la cocina cuencana además de poder complementar con la cocina fusión donde exista la participación de elementos andinos en diferentes presentaciones y recetas dentro de su menú el cual es de carácter corto, sencillo y concreto solamente en idioma español. Los precios están en un rango desde los 3 USD hasta los 15 USD

Empieza por una leve introducción del significado del Maíz *ver anexo 1*, para los pueblos andino y su historia. Más adelante tiene opciones de entradas donde están las humitas, tamales, chachis, mote pillo, empanadas, papas cholas, etc. seguido de las ensaladas; las sopas en las que se puede destacar, el mote casado, caldillo de huevos, Locro de papas, harina de alverjas y la sopa tradicional elaborada a base granos tiernos, queso y choclo. A continuación le sigue las Especialidades Cuencanas con alrededor de ocho opciones, donde se destaca el Plato el Maíz, que está

40



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

compuesto de carne de res o chanco a la parrilla, morcillas, papas chauchas con pepa de zambo y encebollado; el Pernil cuencano, y la Trucha del Cajas. No podían faltar los clásicos ceviches que si bien no forman parte de la comida cuencana es un plato de importancia nacional.

La Cocina fusión o la cocina Novo Andina como lo explican en su carta es la siguiente protagonista donde el uso de la quinua se encuentra presente en dos distintas preparaciones las que la llaman Quiñoto, es decir quinua cocida al vapor con diferentes salsas, vinos y esencias; a mas de esto cuentan con pollo, res y cerdo combinados con salsas elaboradas a partir de productos locales unos dulces como la naranjilla, la piña y salados como la pepa de zambo. Finalmente están los postres bebidas frías, calientes y cocteles con nombres de lugares turísticos de la ciudad como son el barranco, torebamba, todos santos; en esta sección se puede destacar el dulce de babaco, higos con queso, la yaguana, la leche guisada y el chocolate de hoja.

Para finalizar su menú en observa un espacio llamado " Nuestro paladar de viste de fiesta.... Platos especiales de festividades" y es aquí donde se ofertan: Buñuelos, tamales en Enero y Año Nuevo; Mote Pata, Dulces, Pan de Carnaval, Pernil y Encurtido en Febrero para la fiesta de Carnaval; Fanesca y los Chumales en la fiesta de la Semana Santa en Abril; Los Dulces de Corpus en Junio en la fiesta del Septenario; y continua para todas las celebraciones en el año.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

SECCION IV

4.1 Análisis crítico, argumentos y reflexión del ensayo.

Desde el punto de vista del concepto de la comida típica cuencana, el arraigo de una tradición y de una cultura de antaño se toma en consideración que el único restaurante investigado que ofrece una gran variedad de productos y recetas de la región es el restaurante el Maiz; puesto que bajo el concepto de su menú está presenta una gran variedad de sopas, entradas, fuertes y postres que según la investigadora Eulalia Vintimilla, son considerados “platillos del pasado” y la peculiaridad es que se mantiene la idea original sobre el uso de los ingredientes adecuados de la receta y de la presentación. La idea de la cocina fusión aparece en una pequeña sección del menú más no en su totalidad como ofrece Las Monjas.

La propuesta del Maíz de plasmar en su menú los platos estacionarios de acuerdo a la festividad que corresponde durante el año es una idea muy innovadora, ya que permite al turista conocer sobre todas las delicias que posee la ciudad, y marca la diferenciación del resto de menús.

El Restaurante Tiestos dentro de su tipología no podría ser considerado en lo absoluto de comida típica ya que de acuerdo a su oferta estaría en la rama de cocina fusión y de autor ya que un 80% de su menú está compuesto de recetas que están compuestas por ingredientes de la tradicional cocina francesa. De tal manera que no tendría sentido ofrecer los alimentos en vajillas como los tiestos; ya que estos forman parte del significado ancestral de los antiguos pobladores. Como punto de vista de este análisis Tiestos debería colocar dentro de su carta salsas fabricadas con productos de la región como tomate de árbol, chamburro, uvilla, babaco, en su mayoría y eliminar todas las que sean elaboradas con crema de leche, queso azul, nuez de macadamia, etc que no tienen que ver en lo absoluto con el contexto o la idea que desean mostrar empezando



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

desde su decoración. Caso contrario deberían cambiar su vajilla y reemplazarla por blanca como lo hace el restaurante Las Monjas.

Cuando un turista visita un lugar diferente al de su entorno habitual lo que más desea es probar la comida original es decir que no tenga ningún tipo de alteración en cuanto a sus ingredientes y su presentación y para el caso Cuenca sería el Restaurante El Maíz el que más se asemeja a un real concepto de comida típica.

Villa Rosa, si bien es cierto que es un restaurante clásico en Cuenca, donde su gastronomía y la calidad de sus productos es fuera de serie; no podría ser considerado en lo absoluto como opción típica ya que esta dentro de la categoría internacional especialidad francesa.

Raymipamba al poseer una carta extensa cuenta con un 20% de platillos que corresponden a un menú tradicional. La fama que los caracteriza se debe a su ubicación estratégica. Si bien es cierto podría considerarse como opción típica pero la presentación de sus platos, la decoración del lugar se encuentra fuera del contexto que se pretende mostrar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Conclusiones

Las nuevas tendencias de salud, nutrición y buen vivir, están en auge. La humanidad está reflexionando sobre la ausencia de beneficios y están optando por cambiar sus hábitos alimenticios, eliminando los conservantes y optando por una comida sana.

En conclusión se puede definir que los platillos populares típicos en la ciudad de Cuenca representan el folclor, la tradición y la cultura de un pueblo lleno de historia, donde el placer de comer no solamente satisface la necesidad de alimentarse, sino que produce una satisfacción al vivir una nueva experiencia al turista gastronómico que cuyo concepto según el Diccionario de la Real Academia Española dice: TURISTA GASTRONÓMICO son "Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico tangible e intangible en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria."

Dentro de la categoría de restaurantes típicos existen varias opciones, pero lastimosamente la mayor parte de ellos se encuentran a las afueras de la ciudad, y muchas veces las instalaciones y aspectos como higiene y salubridad no se encuentran al 100% recomendable como lo puede exigir un turista europeo.

De los cinco menús de los restaurantes analizados solamente uno de ellos cuenta con un 80% de los requisitos necesarios para ser considerado un restaurante típico dirigido a turistas. Y es el caso del maíz por destacar productos como el maíz, la papa, las sopas tradicionales, y hacer uso de la cocina fusión en menor escala. Se dictaminó un 80 % debido a que la presentación de los platillos no está acorde a como se los servía antiguamente y tiene algo de alteración en su sabor.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Recomendaciones

Como recomendaciones, sería oportuno re direccionar el concepto de los restaurantes analizados, es decir que al momento que realicen su carta se identifiquen tomando en cuenta todos los aspectos primordiales que deben ser considerados para definir la tipología como son:

- Mobiliario
- Sabor
- Recetas
- Distribución del Menú
- Servicio
- Presentación de los Platos
- Vajilla
- Nombre del Restaurante, etc.

Se debería realizar una propuesta de recuperación de recetas que tienen más de un siglo de antigüedad y que en la actualidad no se expenden como es el caso de la colada de pulcre, mashua, el champus, el tamal de mote, la colada de sambo, etc. Este menú sería ideal para un turista gastronómico que busque una historia culinaria del pueblo que lo visita. Mas que un restaurante este se convertiría en un sitio de degustación de un patrimonio intangible lleno de riqueza cultural e historia.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Bibliografía

- Brazzero Mario. Ministerio de Turismo. "Ruta Gastronómica Recorriendo el Sabor del Austro. Strategy.
- El Mercurio. Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=28027>. Acceso: 15 de julio de 2012.
- Martínez Juan. Internet. <http://es.scribd.com/doc/34874942/LAS-RAICES-REMOTAS-DE-UNA-COCINA-REGIONAL>. Acceso: 10 de julio de 2012.
- Montesinos Antonio. Internet. <http://boletin-turistico.com/component/k2/item/3747-turismo-gastronomico-acerca-de-su-definicion>. Acceso: 10 de julio de 2012.
- Pucha Elsa. Internet. <http://cocinacuenca.blogspot.com/2012/05/historia-de-la-gastronomia-cuencana.html>. Acceso: 6 julio 2012.
- Revista Cuenca. Internet. <http://www.revistacuenca.com/articulo.aspx?id=395>. Acceso: 6 de julio de 2012.
- Revista Vistazo. Internet. <http://www.vistazo.com/ea/especiales/imprimir.php?Vistazo.com&id=3718>. Acceso: 15 de julio de 2012.
- Sebess Pedro. El Restaurante " Claves para proyectar y administrar locales de Comida". Buenos Aires, 2005.
- Vintimilla Eulalia. El Sabor de los Recuerdos. Cuenca, Altaflor, 2005.
- Vintimilla Eulalia. Viejos Secretos de la Cocina Cuencana. Autores varios cel, 1994.

Visitas a cinco restaurantes de comida típica de la Ciudad de Cuenca. (Observación del Menú)

Raymipamba, El Maíz, Tiestos, Las Monjas, Villa Rosa



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Glosario

Avícola: De la avicultura o relativo a ella.

Bebida: líquido, que sirve para acompañar las comidas.

Bocadito: pequeño alimento, que se puede elaborar con distintos elementos, de sal o de dulce.

Caldo: es el agua en que se ha cocido algún alimento, usualmente carnes, vegetales o pescados.

Catar: es analizar profesionalmente todos los elementos que le aportan la información necesaria para clasificar y calificar el vino.

Cocina Fusión: la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias, etc.

Culinario: se relaciona con el arte de cocinar.

Degustación: la degustación es beber o saborear un alimento por simple placer.

Entrada: Plato que se sirve antes del plato fuerte.

Fondo: es la reducción de un caldo hasta que adquiere una textura densa. Suele hacerse a partir de carne de ternera o ave y se puede utilizar para elaborar todo tipo de salsas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte.

Golosina: Dulce o manjar que se come por placer

Guarnición: Es un elemento simple o una composición de elementos diversos que acompañan a la pieza principal de un plato.

Huecas: Lugares informales para comer

Huicundo: El huicundo es una planta del bosque húmedo que también se usa en los nacimientos navideños.

Ishpingo: Flor de la Canela

Locro: Uno de los platos más suculentos de la cocina criolla; se hace con maíz triturado o de trigo, carne de pecho, tripas, tocino y varios condimentos.

Menaje: Muebles y utensilios, especialmente de una casa.

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida o la carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas.

Nata: Sustancia grasa de la leche de vaca. Se emplea mucho en cocina y repostería.

Orgánico: Un compuesto de tipo orgánico, asimismo, es aquel que posee en su estructura estable al carbono, combinado con otros elementos entre los cuales se pueden mencionar al oxígeno, al nitrógeno y al hidrógeno.

Piscícola: cultivos que se realizan en agua.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Plato Fuerte: es el plato principal de una comida o menú, el más contundente, o el que por su personalidad define la totalidad de la comida.

Postre: Se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso si su objetivo no es ser ingerido al final de la comida, como sería el caso de las galletas.

Receta: son aquellas que explican qué ingredientes incluye una comida y la forma en que ésta debe ser preparada.

Sopa: consiste en un caldo en el cual se cocinan fideos, arroz, vegetales u otros alimentos, y que se sirve antes de la comida principal.

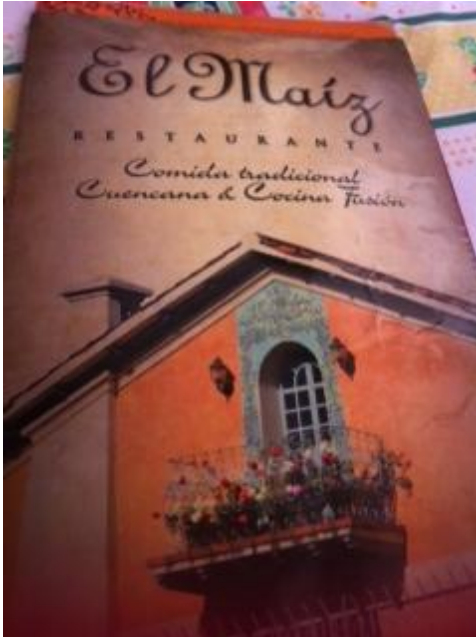


UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

ANEXOS

Anexo 1 Menú Restaurante El Maíz / Mote Pillo – Trucha del Cajas





Anexo 2 Menú Restaurante Raymipamba

 soupe taim traditionnel			
mal de maiz con tomate (filled with pork, vegetables, egg and raisins) saine de maiz et viande de porc	1.50	73.- Café con leche - Coffee made with milk - Café au lait	1.00
mita (chumal) steamed in a corn leaf, salty/sweet corn cake caine de maiz sucrée	1.50	74.- Carajillo (Brandy) - Coffee with brandy - Café brandy	2.00
limbolito sweetened cake steamed in a leaf caine de blé, raisin sec et liqueur	1.50	75.- Café Irlandés (whisky) - Irish coffee - Irish coffee	3.50
 Bebidas Calientes Hot Drinks Boissons Chaudes		76.- Capuchino - Capuccino - Capuccino	1.25
café black coffee Café noir	0.80	77.- Chocolate - Hot chocolate - Chocolat	1.00
café Espresso Café express	1.00	78.- Vaso de leche - Glass of milk (hot or cold) - Verre de lait	0.80
		79.- Aguas aromáticas - Herbal tea - Tisane	0.80
		80.- Té negro - Black tea - Thé	0.80



TINTO
HUMITA - TAMAL



Trucha frita
- Fried trout
- Truite maison

Plato típico (Carne de cerdo, morcilla, lapingacho, matepilla, areñada)
An Ecuadorian dish of fried pork, black sausage (morcilla), traditional white cooked corn
egg, potato patty and salad

Plato típico (viande de porc, maïs, croquette de pommes de terre, boudin, salade)

Anexo 3 Menú Restaurante Tiestos

Lomo en Salsa de Mora con Ishpinga y Vino Tinto (4 pers.)
Medallones de lomo fino de res en salsa de...
ishpinga y vino tinto

Lomo Fino en Salsa de Hongos y Tocino
Tiernos y jugosos medallones de lomo fino de res
con la más rica salsa de hongos y tocino que te...

Lomo al Tiesto
Medallones de lomo fino de res sellado sobre...
y mantequilla, aromatizado con pimienta negra...

Lomo Fino en Salsa de Queso Azul
Deliciosa salsa de queso requesón bañada con
de lomo fino de res (de acuerdo a disponibilidad)

Lomo Fino en Salsa de Mostaza
Tiernos medallones de lomo fino de res con...

Festival de Carnes al Tiesto (4 pers.)
Medallones de lomo fino de res, escalopes y
cuntilla de churrasco y chorizo de la casa

Escalopes Aurores
De las mejores maridas, agridulces que se...
rellenas con tocino y bañadas en un delicioso...

Cerdo en Salsa de Cerveza
Tierno y jugoso, el mejor de cerdo en salsa de...

Guarniciones

Entradas

- El Inca de Papas \$4.00
- La Sopa de Pato del Chilo \$6.00
- La Sopa de Capi crudos \$6.00
- El Pisco de Martines \$6.00
- Sango de Moriscos \$6.00
- La Empanada de Carne \$6.00
- El Tostón de mi Mamá \$6.00
- El Noto grito \$6.00
- El Ceviche de Camarón \$6.00
- Sango de Camarones \$6.00
- Perrada \$6.00

Fuertes al Tiesto

Especialidades de la casa (4 pers.)

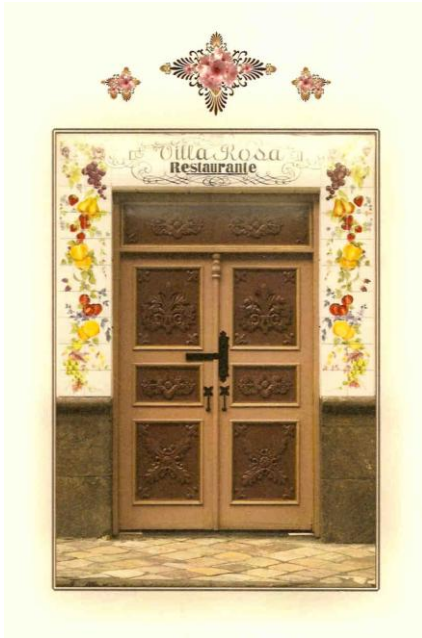
- Pollo al Queso Azul \$26.00
- Pollo Marlene \$26.00
- Pollo al Tiesto en un Salsa (4 pers.) \$26.00
- Pollo en Salsa de Hongos y Tocino (4 pers.) \$26.00
- Pollo al Ceviche con Moriscos (4 pers.) \$26.00



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Anexo 4 Menú Restaurante Villa Rosa




LO NUESTRO
COMIDA ECUATORINA

▲ CEVICHE DE CAMARONES Camarones en salsa de tomate, jugo de naranja, limón y aderezos.	\$8.95
▲ CEVICHE DE CONCHAS Conchas negras al natural aderezadas con limón, culantro y cebolla.	\$8.95
▲ EMPANADAS DE MAÍZ Empanadas de harina de maíz, rellenas de queso fresco.	\$4.75
▲ EMPANADAS DE VIENTO Empanadas de harina de trigo rellenas de queso fresco, cubiertas de azúcar.	\$4.75
▲ ENSALADA ANDINA Ensalada de chochos, aguacate, cebolla verde y culantro.	\$4.90
▲ LOCRO DE PAPAS Sopa ecuatoriana de papas, servida con aguacate.	\$4.50
▲ CALDILLO DE HUEVOS Sopa típica de huevo con queso y leche.	\$4.95
▲ CHURRASCO CUENCANO Tradicional Bistec de lomo fino servido con arroz, huevos fritos, papas fritas y ensalada.	\$9.95
▲ CORVINA CRIOLLA Corvina frita con encebollado, acompañada con arroz blanco y plátanos.	\$10.95
▲ ENCOCADO DE CAMARÓN Camarones con refrito criollo y leche de coco.	\$10.85

Anexo 5 Menú Restaurante Las Monjas

