

CANTAGALLO

M E N Ú

Una inmersión gastronómica

Nace con el primer canto del día, cuando el fuego se enciende y la cocina cobra vida. Es un homenaje al campo a su cercanía con el mar, al trabajo temprano y a las recetas que se transmiten sin prisa.

Aquí se cocina con respeto por el origen, el producto y el tiempo. Cada plato honra la memoria, la tradición y el sabor verdadero.

Cantagallo es cocina que despierta, reúne y permanece.

A gastronomic immersion

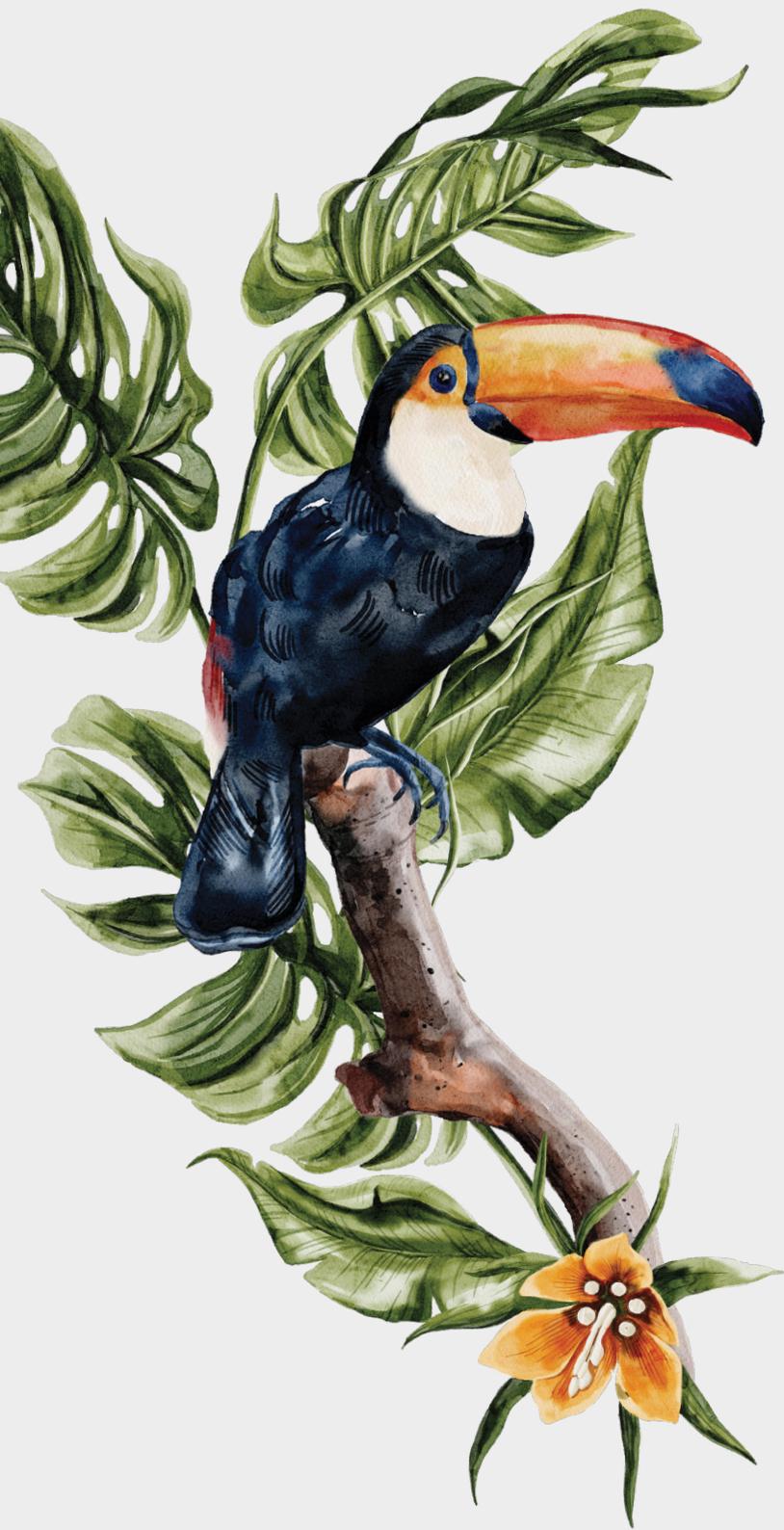
Born with the first birdsong at dawn, when the fire is lit and the kitchen comes to life. It is a tribute to the countryside and its closeness to the sea, to early labor and to recipes passed down without haste.

Here, we cook with respect for origin, product integrity, and time. Every dish honors memory, tradition, and authentic flavor.

Cantagallo is cuisine that awakens, gathers, and endures.

Picadas

Snacks



OSTRAS MANABITAS | 18,75

Plato de 8 ostras, limón y sal marina.

Eight freshly shucked oysters served with lime wedges and sea salt.

LA MONTUMIA | 11,25

Una combinación de corviches de pescado y maní, salsa ligeramente picante de tomate de árbol.

Traditional corviches (green plantain croquettes) filled with fish and peanuts, served with a lightly spiced tree tomato sauce.

LA CHOLA | 11,25

Muchines de yuca rellenos de queso manaba, salsa.

Yuca fritters stuffed with Manabí artisan cheese, served with house sauce.

EMPANADAS DE VERDE | 11,25

Empanadas de plátano verde rellenas de camarón y queso.

Crisp green plantain turnovers filled with shrimp and cheese.

PANGUITA DE PESCADO (Tacos) | 13,65

Tortilla de maíz rellena de pescado, aguacate, cilantro, ají agrdulce y encurtido de cebolla, rábanos y col.

Corn tortilla filled with fresh fish, avocado, cilantro, sweet chili sauce, and pickled onions, radish and cabbage slaw.

PANGUITA DE CALAMAR CHIPIRÓN (Tacos) | 14,90

Tortilla de maíz, calamares salteados, aguacate, cilantro, vegetales encurtidos y tomates cherry.

Corn tortilla with sautéed baby squid, avocado, cilantro, pickled vegetables and cherry tomatoes.

Ceviches

PESCADO JIPIJAPA | 15,65

Pescado fresco del día, maní, tomate cherry, cebolla, chillangua y chips de camote morado.

Catch of the day, peanuts, cherry tomatoes, red onion, chillangua herb, and purple sweet potato chips.

BRISA DE CAYO | 17,20

Camarón en costra crocante, sandía, ají ahumado, tomate, cebolla y albahaca fresca.

Crispy shrimp, watermelon, smoked chili, tomato, red onion and fresh basil.

RAÍZ DE PACÍFICO | 15,90

Pesca sostenible del día, tamarindo, maní, aguacate, cebolla y romero.

Sustainably sourced catch of the day, tamarind, peanuts, avocado, onion and rosemary

AFRODISIACO | 20,60

Caracola de mar, pepino, col verde, cebolla y hierba buena.

Sea conch, cucumber, green cabbage, onion and fresh mint.

AGUAMARINA | 15,65

Pesca sostenible del día, pimiento verde, tomate, cebolla y cilantro.

Sustainably sourced catch of the day, green bell pepper, tomato, red onion and cilantro.

MARISCOS MIXTOS | 19,40

Pescado, camarón, calamar y pulpo, tomate de árbol, maní, cebolla y chillangua.

Fish, shrimp, squid, and octopus with tree tomato, peanuts, red onion and chillangua.

FORESTA TROPICAL | 13,13

Sábila, kéfir de coco, cebolla, menta y coco crujiente.

Aloe vera, coconut kefir, red onion, mint and crispy coconut.



Platos Fuertes del Campo

From the Land



SANGO DE GALLO | 17,40

Gallo cocido a fuego lento, Sango de maíz criollo, maní, achiote, aguacate y cilantro. Acompaña un arroz con vegetales y chíá.

Slow-braised rooster served over traditional heirloom corn sango with peanuts, achiote, avocado and cilantro. Accompanied by vegetable and chia rice.

NATIVA DE POLLO | 20,60

Balotina de pollo, tomates confitados, acelga y pistacho, gnocchi de papa nativa y sabayon de naranjilla.

Chicken ballotine with confit tomatoes, Swiss chard and pistachio, native potato gnocchi and naranjilla sabayon.

LOMO FINO DE RES a la piedra volcánica | 24,40

Lomo fino Asado en el punto, pure de camote amarillo, zanahorias asadas y salsa holandesa al café.

Beef tenderloin cooked to perfection on volcanic stone, yellow sweet potato purée, roasted carrots and coffee-infused hollandaise sauce.

Platos Fuertes del Mar

From the Sea



PAELLITA CHOLA MONTUÑA | 24,40

Arroz Bomba, mix de mariscos; pescado, calamar, camarón, pulpo, concha negra, almejas, maní y plátanos maduros.

Bomba rice with a seafood medley of fish, squid, shrimp, octopus, black clams, and shellfish, finished with peanuts and sweet plantains.

ENCOCADO DE HUAYAÍPE | 20,60

Filete de huayaípe, al coco, hierba luisa y plátano verde.

Huayaípe fillet in a coconut sauce infused with lemongrass, served with green plantain.

CAZUELA DE PLÁTANO MADURO

Plátano maduro y verde, maní, vegetales asados, cebollas tempura y chillangua.

Ripe and green plantain, peanuts, roasted vegetables, tempura onions and chillangua.

Pescado | 16,90
Fish

Langostinos | 19,40
Prawns

Vegetariano | 15,60
Vegetarian

Mixta | 22,40
Mixed Seafood

Sopas

Soups

TRADICIÓN CRIOLLA | 16,25

Caldo de gallina criolla, choclo, yuca, vainita, habichuelas y oreganito.

Free-range hen broth with corn, yuca, green beans and oregano.

VELOUTE SILVESTRE | 12,40

Tomatillos, albahaca y crutones de pan crujiente

Tomatillo velouté with fresh basil and crispy croutons.

VICHE MANABA

Sopa con maní, choclo, camote, habichuelas, plátano verde, yuca y cilantro.

Traditional Manabí soup with peanuts, corn, sweet potato, green beans, green plantain, yuca and cilantro.

Mariscos | 18,15

Seafood

Vegetariano | 13,60

Vegetarian

Ensaladas

Salads

FRESCA DEL HUERTO | 13,15

Rúcula, berros, espinaca, hoja de remolacha y acedera, sandía, tomate cherry, nuez caramelizada, queso feta de cabra y vinagreta a la menta.

Arugula, watercress, spinach, beet greens, and sorrel with watermelon, cherry tomatoes, caramelized walnuts, goat feta cheese and mint vinaigrette.

TROPICAL DE CAYO | 13,15

Finos cortes de papaya verde, corazones de lechuga crocantes, almendras tostadas, sandía y kefir de hierba Luisa.

Fine slices of green papaya, crisp lettuce hearts, toasted almonds, watermelon, and lemongrass kefir.



Menú de Niños

Kids Menú



PESCADITOS

CRUJIENTES | 11,15

Deditos de pescado acompañados de papas fritas y salsas de la casa.

Golden fried fish fingers served with French fries and house sauces.

HAMBURGUESA

CANTAGALLO | 13,60

Hamburguesa con queso, tomate, lechuga, acompañada de papas fritas y salsas de la casa.

Beef burger with cheese, tomato, and lettuce, served with French fries and house sauces.

CAMARONES

APANADOS | 13,60

Camarones crocantes con patacones y salsas de la casa.

Crispy shrimp served with patacones and house sauces.

BOLONESA | 11,15

Pasta elaborada con una salsa a base de tomate y carne.

Pasta with traditional tomato and meat ragù.

POLLO O PESCADO

a la plancha | 13,60

Pollo o pescado del día acompañado de papas fritas.

Pan fried chicken or fish served with fries.

Postres

Desserts

**BROWNIE DE CHOCOLATE 70%
y helado de vainilla | 9,40**

*70% Dark Chocolate Brownie with
Vanilla Ice Cream*

CHEESECAKE DE MORA | 6,50

Blackberry Cheesecake

**TARTA DE QUESO MANABI
servida tibia y helado de
guayaba | 11,15**

*Warm Manabí Cheesecake with
Guava Ice Cream*

NATILLA DE GUINEO | 11,15

*Texturas de guineo al ron y crumble de
canela.*

*Banana textures infused with rum and
cinnamon crumble.*





www.tanusas.earth

[@tanusas.hotel](https://www.instagram.com/tanusas.hotel)