

Hoy: ¡Como y viajo!

EL CORAZÓN GASTRONÓMICO DE QUITO



Desde Los Andes hasta el plato, esta capital revela su alma culinaria. Descubra los rincones donde la creatividad, la tradición y la pasión elevan a Ecuador en el mapa de la alta gastronomía y el arte.

Por Pablo Schwarzkopf
@pschwarzkopf

ECUADOR ME RECIBIÓ CON UNA REALIDAD QUE DESARMÓ TODOS LOS PREJUICIOS. Antes de partir, no faltaron las advertencias: "Es peligroso", "No tienen ni luz", "La crisis política lo hace complicado". Sí, hay desafíos innegables: una crisis hídrica y eléctrica que obliga a racionar recursos, y un panorama político que afecta la vida diaria.

Pero desde el momento en que pisé esta tierra, me encontré con un país lleno de calidez, orden y resiliencia. Sus calles, limpias y seguras, reflejan el esfuerzo de un pueblo que avanza con tenacidad. La hospitalidad de su gente no tiene comparación: cálidos, respetuosos y amables.

Descubrí la magia de las recetas ecuatorianas más tradicionales, también experimenté sus propuestas más contemporáneas. Fumé unos increíbles puros y me sorprendí por el nivel de sus destilados. Un variopinto viaje que no te puedes perder.



TRIBUTO LA JOYA DE LOS ANDES EN EL ESCENARIO GLOBAL

Hoy, Tributo se alza como uno de los grandes referentes de su país. Por segundo año consecutivo, el restaurante liderado por el chef Luis Maldonado ha sido incluido en la prestigiosa lista de los World's Best Steak Restaurants, subiendo al puesto #33 tras haber debutado en el #79 el año pasado. Este reconocimiento posiciona a Tributo como un orgulloso representante de la región latinoamericana en un ranking dominado por los grandes templos de la carne a nivel global.

La propuesta de Luis Maldonado gira en torno a la Vaca Vieja de Los Andes, también conocida como la 'Joya de Los Andes'. Este producto, cuidadosamente criado y madurado bajo su supervisión, ha ganado reconocimiento por su altísima calidad, su trazabilidad y las características únicas que lo ubican al nivel de las mejores carnes del mundo. Luis, con su enfoque de ensayo y error, ha perfeccionado sus técnicas para presentar cortes de carne madurados que destacan por una inimaginable ternura y jugosidad, transformando cada plato en una experiencia inolvidable.

Tributo no es solo un restaurante



de carne, es un homenaje al animal, al producto y a las manos que lo trabajan. Cada detalle importa: desde su impecable coctelería y un servicio que refleja la amabilidad ecuatoriana, hasta su cava exquisita y la sala de maduración donde Luis experimenta y prepara sus propios jamones.

Con la apertura de BOS Steak House en Guayaquil, Luis lleva su visión más allá de Quito, ofreciendo una versión más moderna y casual de su casa de carnes. Presenta una experiencia que mantiene el ADN de Tributo mientras explora nuevas formas de acercar la excelencia cárnica a más públicos.

Tributo
 @tributo.ec @luis Maldonado_
 Av. Isabel La Católica N24-54 y
 Francisco Salazar, Quito
BOS Steak House
 Batán Town Center, Samborondón,
 Guayaquil



HACIENDA CARAVACA HIGHLANDS ANDINOS Y EL WHISKY LAB

En los "highlands" andinos, como los llama Pato Endara, su dueño, se encuentra Hacienda Caravaca, un espacio donde el cariño de Pato y Lolita, su esposa, te abraza desde la llegada.

Esta hacienda, rodeada por Los Andes y convertida en un espectáculo natural, no solo es un lugar de crianza y cultivo, sino también el corazón de una destilería que ya ha ganado reconocimiento internacional con sus whiskys y rones.

El Whisky Lab es una experiencia creada para experimentar y jugar con diferentes perfiles de blends. Por un rato, nos sentimos como verdaderos maestros destiladores, entendiendo cada detalle del proceso mientras Pato compartía su pasión y conocimiento. Recorrer la sala de barricas, probar su whisky estilo bourbon y un ron con casi 10 años de añejamiento fue un privilegio. Es evidente que lo que están haciendo aquí pondrá a Ecuador en el mapa de los grandes destilados.

La experiencia no terminó ahí. Plantamos un árbol, un gesto significativo, con Lolita prometiendo cuidarlo e invitándonos a volver para ver cómo crece. Este acto se siente como un símbolo del compromiso con la tierra.

Todo en Caravaca, desde el Whisky Lab hasta su trabajo con Luis Maldonado en la Vaca Vieja Andina, refleja una dedicación por hacer las cosas con propósito y corazón.
 @haciendacaravaca

3500 RESTAURANTE MEMORIA Y NOSTALGIA DE ALEJANDRO

Alejandro Huertas relata la cocina desde su memoria, donde los sabores de su abuela ocupan un lugar especial. Este restaurante, ubicado en el Paseo San Francisco en Cumbayá, no es el típico lugar que uno espera encontrar en un mall. Aquí, la cocina sorprende por la profundidad de sus propuestas y la conexión que logra con quien se sienta a su mesa.

Alejandro transforma ingredientes locales en algo inesperado. Con platos variados, me sorprendió uno basado en pescado y mango verde. La acidez del fruto, la frescura del mar y la precisión en el balance de sabores hacen de este plato una verdadera maravilla.

En 3500, desde el ambiente hasta su carta, este es un espacio donde la nostalgia de las raíces ecuatorianas se encuentra con una mirada contemporánea que siempre deja algo por descubrir.

@alejandro_huertas @3500rest
 Paseo San Francisco, Cumbayá, Quito



CARDÓ COCINA A FONDO QUE CONQUISTA

Adrián Escardó, el chef argentino al mando de Cardó, tiene una personalidad que te atrapa: carismático, creativo e intenso. Además de su carta sólida y bien pensada, Cardó siempre sorprende con colaboraciones especiales, visitas de chefs invitados y una programación que mantiene el espacio dinámico y fresco.

El palmito confitado y grillado, pensado para evocar un scallop, destaca por su textura y el equilibrio entre la salsa de ají amarillo con frutos secos y el camarón que lo acompaña. Es una muestra clara de la precisión y estilo que caracterizan la cocina de Adrián.

La barra, liderada por Ignacio Maggio, es otro punto fuerte de Cardó. Con el lema "Amamos y mezclamos", Ignacio crea cócteles que no solo complementan los platos, sino que elevan toda la experiencia.

@cardoquito @a.escardo @ignamaggio
 Av. La Coruña N31-70, Quito



CLARA RESTAURANTE GRANDES AMIGOS Y FRESCA ENERGÍA

Ana Lobato, Ángel Sousa y Felipe Salas, tres personas que hoy considero grandes amigos. Su pasión y dedicación reflejada en su propuesta, en nuestras conversaciones y en la forma que proyectan su negocio.

La ensalada de tomates y orejas de **chancho** es un plato que me sorprendió. Usar orejas de chancho, un ingrediente que no suele estar en las mesas comunes, y transformarlo en algo tan crujiente y lleno de sabor, es parte de lo que hace especial su propuesta. Los tomates frescos y el toque cítrico del tomate de árbol logran un equilibrio y enaltece su trabajo.

El esfuerzo diario, esa honestidad en lo que hacen, los ha llevado al puesto #88 de los Latin America's 50 Best Restaurants y ser reconocidos como uno de los mejores restaurantes de Ecuador. Un orgullo por mis nuevos amigos.

@clara_restaurante
Isabel La Católica y F. Galaviz, esq., Quito, Ecuador.



FANKØR UN IMPERDIBLE EN QUITO

Es uno de esos espacios que parecen pensados para quedarse. El diseño mezcla materiales expuestos, como ladrillo y concreto, con luz natural que da calidez y vida al lugar. Es acogedor, sin exagerar. Buen café, comida hecha desde cero y panes recién horneados que perfuman el ambiente.

Aquí todo tiene un sentido. Trabajan mano a mano con caficultores locales para resaltar lo mejor de cada grano con tuestes claros, mientras que su cocina y pastelería apuestan por ofrecer sabores que te acompañen en cualquier momento del día. Desde un pan de masa madre a primera hora hasta un almuerzo pensado y bien ejecutado, cada detalle refleja su compromiso con lo bien hecho.

@fankorcoffee

Whymper N27-55 y Orellana, Quito.



PERRO NEGRO EL ARTE DEL TABACO

Quando conocí a Fabricio, fue imposible no quedar atrapado por su elocuencia y su profundo conocimiento sobre tabacos. Su taller es un verdadero santuario para los amantes de los puros: un espacio íntimo que refleja la dedicación y el cuidado que imprime en cada detalle de su trabajo.

Fabricio no solo fabrica tabacos; crea piezas artesanales que cuentan una historia. Su tabaco ecuatoriano 100% orgánico combina tradición y calidad.

Bajo la luz de las velas, compartimos una sesión inolvidable donde fumamos y aprendimos sobre este arte. Desde las herramientas hasta los aromas, cada rincón del taller habla de la pasión de este hombre.

@tabacoperronegro



LA ÑORA COTIDIANO Y EL ENCANTO DE LO TRADICIONAL

La Ñora es ese espacio que nos recuerda lo especial de la cocina ecuatoriana del día a día. Adoré el ceviche mixto Jipijapa, una mezcla de pescado fresco y camarones que brilla gracias a su sazón equilibrada y un toque de frescura que te transporta a las costas del Ecuador. Lo que me atrapó de La Ñora no fue solo el cariño evidente en sus platillos.

Descubrí la salpíeta, un ingrediente que encapsula la esencia de las cocinas ecuatorianas de siempre. Elaborada con maíz tostado, maní, achiote, cilantro y otros toques que varían según quien la prepare, esta mezcla tiene un carácter único. Habla de identidad, raíces y orgullo, transformando lo cotidiano en algo extraordinario.

@lanora.ec

La Floresta

Lugo y Coruña, Quito. ■