



AM ÄQUATOR DER VIELFALT

ECUADOR



INDEPENDENT SINCE 1830

Ecuador wurde 1830 als eigenständiger Staat gegründet. Das Land vereint Andenhochland, Amazonasgebiet, Pazifikküste und die Galápagos-Inseln auf engem Raum. Diese geografische Vielfalt prägt Kultur, Küche und Natur des Landes bis heute.

HIGHLIGHTS

QUITO - eine der höchstgelegenen Hauptstädte der Welt mit beeindruckender Altstadt und kolonialem Erbe; das historische Zentrum gehört zum UNESCO-Welterbe.

GALÁPAGOS-INSELN - Weltberühmt für ihre einzigartige Tierwelt und ihre Bedeutung für die Evolutionsforschung
CUENCA - Charmante Kolonialstadt mit historischer Architektur, Kunsthandwerk und lebendiger Kulturszene.

AMAZONAS - Tropischer Regenwald mit enormer Artenvielfalt und starker indigener Prägung.



Ecuador gilt als eines der vielfältigsten Länder Südamerikas. Zwischen schneebedeckten Andengipfeln, tropischem Regenwald und der Pazifikküste entfaltet sich ein Land voller Kontraste. Neben Spanisch prägen viele indigene Traditionen bis heute das kulturelle Leben.

Die Küche verbindet frische Zutaten aus Küste, Hochland und Amazonasregion – von Ceviche über Maisgerichte bis zu herzhaften Eintöpfen. Ein typischer Bestandteil der ecuadorianischen Esskultur ist die enge Verbindung von regionalen Produkten und familiären Rezepten. Je nach Region unterscheiden sich Aromen und Spezialitäten deutlich: an der Küste dominieren Fisch, Kochbananen und Zitrusnoten, im Hochland eher Kartoffeln, Mais, Käse und Fleischgerichte.

Mit Maria kommt ein Stück Ecuador auf euren Teller. Die Rezepte hat sie von ihrem Papa übernommen – voller Tradition, Erinnerungen und echter Heimatküche. Lasst euch mitnehmen auf eine Reise durch die Geschmäcker Ecuadors.

Population: ca. 18,1 Millionen
Sprache: Spanisch
Währung: US-Dollar (USD)
Zeitzone: ECT (UTC-5)
Hauptstadt: Quito

* AM ÄQUATOR DER VIELFALT *

MENÜ

GETRÄNKE

LIMONADA CON PANELA 0,3 L 5,90 €
 Limettenlimo | Minze | Panela (Zuckerart)

MOJITO DE MARACUYÁ 9,80 €
 4cl Rum | Zucker | Wasser | Maracujasaft |
 Minze

VORSPEISEN

MUCHINES DE YUCA 6,80 €
 2 Maniokrollen mit Käse gefüllt | hausgemachte
 Mayo | Baumtomatensalsa

CEVICHE DE CAMARÓN 8,90 €
 Shrimps | Limettensaft | Tomate | Koriander

LOCRO DE PAPAS CON QUESO 7,90 €
 Kartoffelcremesuppe mit Käse

PATACONES CON QUESO 8,80 €
 frittierte Kochbananen | Käse | Mayo

EMPANADAS DE MOROCHO 6,80 €
 Teigtaschen | Reis | Mayo | Baumtomatensalsa
 vegetarisch mit Käse oder mit Hackfleischfüllung

EMPANADAS DE VERDE 6,80 €
 2 Teigtaschen aus Kochbanane | Huhn | Käse

VORSPEISENVARIATION 14,50 €
 dreierlei Empanadas | Muchines | Mayo |
 Baumtomatensalsa

HAUPTSPEISEN

LLAPINGACHOS CON CHORIZO 16,80 €
 Kartoffeltaler mit Käse | Spiegelei | Chorizo |
 Tomatensalat | Avocado | auf Tortilla
 auch vegetarisch erhältlich

FRITADA 18,80 €
 Schweinebauchwürfel | Mote (gekochte Maiskörner) |
 Avocado | 3 kleine Kartoffeltortillas

SECO DE POLLO 17,80 €
 Hähnchenkeule in Biersauce geschmort mit Reis

ARROZ CON CAMARONES 19,80 €
 Reis mit würzig eingelegten Garnelen und
 Gemüsesoße

DESSERT

MOROCHO 4,80 €
 Milchmais | Zimt | Nelke | Kardamom

DULCE DE TRES LECHES 4,80 €
 Biskuitkuchen getränkt in dreierlei Milchsorten