



AQUA
COCINA NATIVA

INTRODUCCIÓN - INTRODUCTION - EINLEITUNG



A través de nuestros platos queremos contar todas aquellas historias que están ligadas a Galápagos, desde los primeros colonos, hasta la época del desarrollo turístico, sustentados en un estudio antropológico del proyecto "Cocinas de Evolución".

Al igual que los primeros colonos, en AQUA, hemos decidido abastecernos con producto local en su mayoría, el resto por fuerza debemos traerlo del continente. Nos movemos en nuestras creaciones con productos artesanales y en lo posible orgánicos, lo que le dan a cada una de ellas un altísimo valor agregado.

Escogemos vegetales y frutas frescas de acuerdo a las estaciones del Archipiélago, para de esta manera interactuar con el ecosistema formando parte de este mundo maravilloso y único.

Through our meals you will learn stories linked to Galapagos. From the first settlers, to the days of tourist development - supported by an anthropological study by "Cocinas de Evolución".

Like the early settlers and their surroundings, we decided to stock our shelves with mostly locally grown organic food, and the remainder we will bring in from the mainland. All of our creations are made with the finest ingredients, which adds immense value to each one of them.

We choose our fresh vegetables and fruits according to the season with what is being harvested. This interacts with the ecosystem naturally and lets us be part of this wonderful and unique world.

Mit unseren Gerichten wollen wir Ihnen all die Geschichten näher bringen, die man mit den Galapagos Inseln verbindet: von den ersten Siedlern bis zur Tourismusentwicklung, unterstützt von einer anthropologischen Studie vom Projekt "Cocinas de Evolución".

Genau wie die ersten Siedler, haben wir beschlossen zumeist lokale Produkte im AQUA zu verwenden. Für einige Produkte gibt es keine andere Alternative, als sie vom Festland liefern zu lassen. Unsere Kreationen sind handgefertigt und weitestgehend organisch, wodurch jede dieser einzigartig wird.

Wir wählen frisches Gemüse und Früchte nach Saison des Archipels aus, um mit dem Ökosystem dieser wundervollen und einzigartigen Welt in Einklang zu arbeiten.

Bienvenidos a AQUA - Welcome to AQUA - Willkommen im AQUA

PARA COMPARTIR - TO SHARE - ZUM TEILEN

Plato de pescados curados, queso carbonizado y carne ahumada

\$10

Platter of cured fish, charred cheese and smoked meat

Platte von dreierlei Schinken aus Fisch, Rauchfleisch und Käse



"Michas" - Masa frita acompañada con ají de frutas. Una de las recetas favoritas de la parte alta de Santa Cruz

\$8

"Michas" Deep fried dough with spicy fruit sauce. An old time favorite from the Santa Cruz highlands

"Michas" Frittierter Teig mit Früchte-Chili. Traditionelles Rezept aus dem Hochland von Santa Cruz



"Piqui Piqui" albacora con frutas tropicales deshidratadas, aguacate y una refrescante salsa ácida mentolada de toronjil

\$12

"Piqui Piqui " Tuna tartare with dried tropical fruit and avocado with a refreshing minty citrus sauce

Piqui Piqui aus Thunfischtartar und getrockneten Früchten mit einer erfrischenden Soße aus Minze und Melisse, serviert mit Avocado

SOPAS - SOUPS - SUPPEN

"Pinguí", Consomé liviano de yuca y plátano verde

\$8

"Pinguí" - Soup, yucca and green plantain consommé

"Pinguí" - Suppe, Maniok-Brühe und grüner Banane



Sopa clara en una combinación de vegetales junto a la pesca blanca del día

\$10

Clear broth with vegetables including white fish of the day

Klare Fischbrühe mit gekochtem Gemüse und weißem Fisch des Tages



Fondo de res elaborado a base de finos huesos de res

\$10

A dark consommé made from the most flavorful beef bones

Dunkle Fleischbrühe aus Rinderknochen

* Precios incluyen impuestos - taxes included - inklusive Steuern

EVOLUCIÓN - EVOLUTION

Sabrosas costillas de res mechadas con una ensalada de hojas salvajes en una salsa lechosa de yuca

\$10

Tasty pulled beef rib accompanied by a wild leaf salad bathed in a milky yucca sauce

Gespickte Rinderrippe mit wilden Blattsalaten in Maniok-Milch-Soße



Camarones y calamares en vinagreta de ajo caramelizado rodeados de tubérculos de temporada ligeramente condimentados - Tubérculos como yuca y otoi fueron proveedores de un gran sustento alimenticio para los colonos

\$13

Shrimp and squid in caramelized garlic vinaigrette surrounded by lightly spiced seasonal roots - Roots such as yucca and otoi have long provided a rich food source for settlers

Saisonale Wurzelknollen mit leicht pikanten Gewürzen, Garnelen und Tintenfisch in einer frischen Vinaigrette mit karamellisiertem Knoblauch – Wurzeln sind seit jeher ein reichhaltiger Bestandteil für die Siedler



Pulpo marinado en nuestro especial chimichurri hecho a base de cebolla, ajo y aceite de coco acompañado de vegetales de temporada

\$13

Octopus marinated in our special "chimichurri" sauce made from onions, garlic, and coconut oil with seasonal vegetables

Marinierter Oktopus mit hausgemachtem Chimichurri von Zwiebel, Knoblauch und Kokosöl mit Gemüse der Saison

VEGETARIANO - VEGETARIAN - VEGETARISCH

Hojas del monte acompañadas con tofu al ajillo, quinua crocante y deliciosos tomatillos deshidratados y marinados en aceite de tomillo

\$14

Wild leaves with garlic tofu, crispy quinoa and delicious dried mini tomatoes, marinated in thyme oil

Wilde Salate mit Knoblauch-Tofu, knuspriger Quinoa und getrockneten Mini-Tomaten, mariniert in Thymian-Öl

* Precios incluyen impuestos - taxes included - inklusive Steuern



DEL OCÉANO - FROM THE OCEAN - AUS DEM MEER

Albacora sellada en salsa de fruta ácida acompañado de maduro a la plancha, vegetales salteados, crocantes de arroz sobre una cama de puré de aguacate

\$14

Pan seared albacore in citric fruit sauce accompanied by grilled plantains, sautéed vegetables and crunchy rice flakes over a bed of avocado puree

Thunfisch an einer Zitrus-Früchte-Soße der Saison mit gebratener Platane und sautiertem Gemüse auf knusprigem Reis und einem Bett von Avocado-Püree



Pesca blanca del día con cebollas confitadas en manteca de cacao con especias dulces junto a un puré ligero de calabaza. Espolvoreado con "Tierra de Naranja" una de nuestras especerías hecha en casa

\$15

White fish of the day with onion confit in sweet spiced cocoa butter, with a light pumpkin puree. The plate is sprinkled with "Orange Dust" - our special homemade seasoning

Weisser Fisch mit kandierter Zwiebel in Kakaobutter und süßen Gewürzen, mit Kürbispüree und Orangenstaub – unserem hausgemachten Gewürz



Filete de pescado marinado en ajo y limón con patacón "pisado" acompañado con encurtido de cebolla/tomate, puré de lentejas y crocantes de arroz

\$15

Fish steak marinated in garlic and lemon with green plantains accompanied by chopped tomato and onions with lentil puree and crunchy rice flakes

Fischfilet, mariniert in Knoblauch und Limone, mit grüner Banane, eingelegten Zwiebeln und Tomaten, Linsenpüree und knusprigem Reis

DE LA PARTE ALTA - FROM THE HIGHLANDS - VOM HOCHLAND

Cerdo lentamente rostizado acompañado con puré cremoso de yuca aromatizado con hierba luisa, confit de tomate, café y ajo, junto a vegetales cocidos en el jugo de cerdo

\$24

Slow roasted pork with a creamy yucca puree flavored with lemongrass, a confit of tomato, coffee, and garlic with vegetables cooked in a pork broth

Schonend geröstetes Schweinefleisch mit Maniok-Püree, gewürzt mit Zitronengras, Tomaten-, Kaffee-, und Knoblauchkandis mit Gemüse in der Schweinebrühe gegart



Lomo espolvoreado con nuestra "tierra" especia hecha a base de hojas salvajes acompañado con vegetales ligeramente sellados a la plancha

\$27

Beef sprinkled with our special "Dust" made from wild leaves alongside lightly grilled vegetables

Rindersteak bestäubt mit unserem Staub aus wilden Blättern und Gewürzen mit kurz gegrilltem Gemüse

TENTACIONES - TEMPTATIONS - SÜSSE VERSUCHUNG

Gel de mango con azúcar mentolada, sorbete de maracuyá y dulce blando de guayaba

\$7

Mango gel dusted with minty sugar, passion fruit sorbet and guava soft toffee

Getrocknete Mango mit Minzzucker bestäubt, Passionsfruchtsorbet und süßem Guaven-Karamell



Cremas frías de chocolate y café sobre un biscocho y espolvoreado con café crocante acompañado de un goloso de fruta cítrica

\$6

Chilled chocolate mousse and coffee over a biscuit base sprinkled with our crunchy coffee topping, served with citrus fruit compote

Gekühlte Cremes von Schokolade und Kaffee auf Biskuit mit knusprigem Kaffee garniert und süßem Zitrusfrucht Kompott



ÚNICO - UNIQUE - EINZIGARTIG



Las especias, la sal marina y pimienta los procesamos para darles aromas distintos utilizando flores, hierbas, hojas que pasan por el procedimiento de secado para así preservar sus olores y sabores.

Nosotros usamos las técnicas tradicionales como ahumadas y curadas para crear los sabores únicos que degustarás en nuestros jamones y quesos.

Nuestra comida viene directamente de las cocinas de los colonos con un toque de vanguardia.

Nuestras recetas se basan en un tiempo en donde los ingredientes eran escasos, cuando aún no habían tiendas o despensas de productos en Galápagos y los colonos tuvieron que ser muy creativos con lo poco que ellos podían producir o encontrar.

We process our own spices, sea salt and pepper with selected dried flowers, herbs and leaves to give them distinct aromas and flavors.

We have used traditional smoking and curing techniques to create the unique flavors you will taste in our hams and cheeses.

Our food is straight from the settler's kitchens - with a modern touch.

Our recipes hail from a time when ingredients were scarce, when there were no stores or regular supplies in Galápagos and settlers had to be creative with the little they could grow or find.

Um ihnen verschiedene Geschmacksrichtungen zu geben, verarbeiten wir die Gewürze, das Meersalz und den Pfeffer mit Blumen, Kräutern und Blättern, die getrocknet wurden, um ihre Aromen zu erhalten.

Der Schinken und Käse entstammt unseren eigenen Rezepten, die speziell für den einzigartigen Kontrast erstellt wurden und mit dem gleichen Verfahren der ersten Siedler konserviert werden.

Wir haben das Räucher- und Pökelfverfahren für unsere Schinken und Käse beibehalten, das damals benutzt wurde um die Produkte zu konservieren. Damals gab es keinen Markt oder Laden indem regelmäßig Waren des Festlandes verkauft wurden. Sie mussten kreativ mit dem arbeiten dass sie auf der Insel anbauen oder halten konnten. Wir laden unsere Gäste ein zu speisen wie die ersten Pioniere dieser Inseln.



 aqua.hotelsilberstein.com

 AQUA-Galápagos