



Diners Club®

SUMMUM

2025 - 2026






Ranking de los
Mejores Restaurantes
del Ecuador

Ranking of
Ecuador's Best Restaurants



COCINA ECUATORIANA | **ECUADORIAN CUISINE**

SUMMUM

2025 - 2026

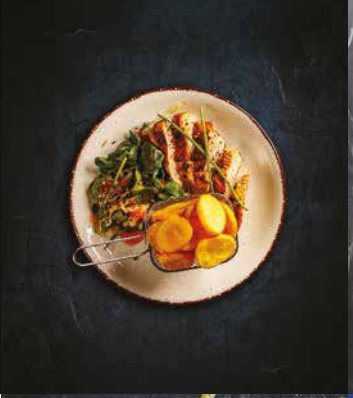
Ranking de los Mejores Restaurantes del Ecuador
Ranking of Ecuador's Best Restaurants

CON EL AUSPICIO DE:

Diners Club

CERVEZA CLUB Premium

GÜITIG EL MILAGRO DE LA naturaleza



TU MUNDO SIN LÍMITES







SUMMUM agradece a la comunidad de marcas que en el Ecuador hacen posible celebrar nuestra gastronomía.











































TABLE OF CONTENTS

CONTENIDO

6 Presentación
Introduction

8 La Votación
The Voting Process

10 Jurados
Jury Members

14 Reconocimiento a la Trayectoria
Lifetime Achievement Award

18 Reconocimiento Eterno
Commemorative Award

23 Mejor Productor Agrícola
Best Agricultural Producer

26 Producto Emblemático
Iconic Product

31 Sostenibilidad
Sustainability

35 Chef Ecuador Mundo
Ecuador World Class Chef

38 Mejor Cocina de Autor
Best Cuisine D'Auteur

43 Mejor Chef Mujer
Best Female Chef

46 Restaurante Clásico
Classic Restaurant

51 Top 20 Mejores Restaurantes
Top 20 Best Restaurants

70 Nuevos Restaurantes
New Restaurants

77 Cocina Ecuatoriana Contemporánea
Contemporary Ecuadorian Cuisine

84 Cocina Típica
Typical Cuisine

93 Ceviches, Pescados y Mariscos
Ceviche, Fish and Seafood

100 Carnes y Parrillas
Grills and Steakhouses

109 Cocina Oriental
Asian Cuisine

114 Cocina Nikkei y Japonesa
Nikkei and Japanese Cuisine

123 Cocina Italiana
Italian Cuisine

130 Cocinas del Mundo
International Cuisine

139 Cocina Fusión
Fusion Cuisine

144 Cocina Peruana
Peruvian Cuisine

151 Cocinas Regionales del Ecuador
Ecuadorian Cuisine by Region

153 Restaurantes Guayaquil
Guayaquil Restaurants

158 Restaurantes Manabí y Santa Elena
Manabí and Santa Elena Restaurants

165 Restaurantes Cuenca
Cuenca Restaurants

172 Restaurantes Galápagos
Galápagos Restaurants

182 Mejor Cafetería
Best Coffee Shop

191 Mejor Pastelería
Best Bakery

197 Mejor Hueca
Best Hueca

200 Mejor Sommelier
Best Sommelier

205 Mejor Bartender
Best Barman

208 Mejor Servicio
Best Service

211 Mejor Ambiente
Best Ambiance

215 Créditos
Credits



NTS

| Presentación



Cecilia Valenzuela
DIRECTORA DE LOS PREMIOS SUMMUM-PERÚ

Todo comienza con una idea que une a dos pueblos hermanos en una sola mesa: reconocer celebrar y proyectar al mundo, el talento, la creatividad y la diversidad que florecen de nuestra gastronomía. Hoy, por ello, es un honor y motivo de orgullo para los organizadores de Los Premios SUMMUM, anunciar que cruzamos por primera vez fronteras y llegamos al Ecuador.

Para quienes lo hemos visto crecer en el Perú, SUMMUM ha sido desde sus inicios, una plataforma que trasciende la premiación gastronómica es una declaración de identidad, un espacio donde se honra el esfuerzo de productores, cocineros, investigadores y emprendedores que hacen posible que un país entero se exprese a través de su cocina.

Hoy ese espíritu cruza fronteras para llegar a una tierra que comparte con el Perú, el mestizaje, la biodiversidad y la vocación de crear con orgullo desde nuestras raíces. Ecuador con sus Andes y su costa, su Amazonia y su región insular de las Galápagos posee una despensa extraordinaria de productos.
Incorporarlo a la familia SUMMUM no es sólo un reconocimiento merecido, es un paso fundamental para el crecimiento gastronómico de nuestra gran región.

En esta primera edición ecuatoriana, SUMMUM busca, inspirar y conectar, visibilizar y promover el trabajo de los productores locales y fortalecer los lazos de la cadena gastronómica con los cocineros que practican el conocimiento ancestral y los fusionan con la innovación contemporánea. Por eso, creemos firmemente que esta guía no sólo celebra a los mejores restaurantes, sino que impulsa a toda una generación de cocineros, agricultores y artesanos a seguir transformando la gastronomía de nuestros países andinos en un motor de desarrollo sostenible, cultural y económico.

Desde Perú celebro este nuevo capítulo y deseo con el corazón que esta edición ecuatoriana sea el comienzo de un diálogo fecundo, una sinfonía de sabores que una a nuestras naciones bajo una misma convicción: que la cocina es y seguirá siendo un acto de amor de colaboración y de futuro.

Cecilia Valenzuela
DIRECTORA PREMIOS SUMMUM - PERÚ

Introduction

Everything begins with something that unites us all: the search to recognize, celebrate, and share with the world the talent, creativity, and diversity that flourish on our tables. It is, therefore, a great honor and a source of pride to announce that SUMMUM crosses borders for the first time, arriving in Ecuador.

For those of us who have seen it grow in Peru, SUMMUM has always been more than a gastronomic award. It is a declaration of identity, a space that honors the work of producers, chefs, researchers, and entrepreneurs who make it possible for an entire country to express itself through its cuisine.

Today, that spirit crosses frontiers to reach a land that shares with us its mestizo soul, its biodiversity, and its calling to create proudly from its roots. Ecuador—with its Andes and its coast, its Amazon and the Galápagos Islands—holds an extraordinary pantry of products. Welcoming it into the SUMMUM family is not only a well deserved recognition; it is a vital step toward the culinary growth of our wider region.

In this first Ecuadorian edition, SUMMUM seeks to inspire and connect; to shine a light on the projects making a difference, to promote work with local ingredients, and to strengthen the bonds between producers and chefs, between ancestral knowledge and contemporary innovation.

We firmly believe that this guide does more than celebrate the best restaurants. It drives an entire generation of chefs, farmers, and hospitality professionals to continue transforming their country's gastronomy into a force for sustainable, cultural, and economic development.

From Peru, we celebrate this new chapter. May this Ecuadorian edition mark the beginning of a rich dialogue, a symphony of flavors that unites our nations under one shared conviction: that cuisine will always be an act of love, of collaboration, and of hope.

Cecilia Valenzuela
MANAGER OF
THE SUMMUM - PERÚ AWARDS

| La Votación



Fernando Pérez
GERENTE GENERAL/GENERAL MANAGER
Focus Ecuador — Investigación de Mercados

La gastronomía ecuatoriana está viviendo un momento único. La diversidad de productos que nos ofrece nuestra tierra, la creatividad de nuestros chefs y el creciente entusiasmo del público han convertido a la cocina en un verdadero motivo de orgullo nacional. Hoy, con la llegada de SUMMUM Ecuador, damos un paso más en ese camino: presentamos, por primera vez, un ranking que reconoce a los mejores restaurantes y experiencias culinarias del país.

Ha sido un inmenso orgullo ser elegidos aliados estratégicos de SUMMUM en Ecuador. Hemos asumido este desafío con gran responsabilidad, conscientes de que SUMMUM no solo es un ranking, sino una plataforma que impulsará lo mejor de nuestra gastronomía y que potenciará al país como destino gastronómico.

La encuesta realizada por Focus para SUMMUM Ecuador no es una votación abierta al público en general. Tampoco es una medición espontánea o un resultado de campañas de comunicación. Se trata de un proceso riguroso que combina el voto de un conjunto de expertos especialmente seleccionados con la participación de 794 comensales frecuentes. La condición para ser invitado a aportar a esta edición es haber asistido al menos tres veces durante el último año a restaurantes del tipo de cocina evaluado.

El esperado ranking de los Top 20 es el resultado de una fórmula transparente que pondera tres dimensiones fundamentales de la experiencia gastronómica: mejor comida (60%), mejor ambiente (20%) y mejor servicio (20%). De esta manera, aseguramos que el reconocimiento sea integral y refleje lo que efectivamente valoran los comensales.

En Focus creemos que SUMMUM Ecuador es una vitrina de la riqueza cultural y culinaria que distingue a nuestro país. Estamos convencidos de que esta primera edición marca el inicio de un referente que crecerá, año a año, en beneficio de todos quienes creemos en la cocina ecuatoriana como fuente de satisfacción e identidad nacional.

Fernando Pérez
GERENTE GENERAL
Focus Ecuador - Investigación de Mercados

The Voting Process

This is a defining moment for Ecuadorian cuisine. From the richness of our land's harvest to the ingenuity of our chefs and the rising passion of diners, cuisine has become a cornerstone of national pride. With SUMMUM Ecuador, we take that pride a step further: unveiling, for the first time, a ranking that honors the country's top restaurants and culinary experiences.

We are proud to have been chosen as SUMMUM's strategic partner in Ecuador. We have taken on this challenge with responsibility and excitement, aware that SUMMUM is more than a ranking—it is a platform that showcases the finest of our gastronomy and strengthens Ecuador's place as a culinary destination.

The survey conducted by Focus for SUMMUM Ecuador is neither an open public vote nor the product of campaigns or chance. It is a rigorous process that combines the opinions of a carefully selected panel of experts with the participation of 794 frequent diners. To be invited, each participant had to visit restaurants of the evaluated category at least three times in the past year.

The long-awaited Top 20 ranking is the outcome of a transparent formula that weighs three essential dimensions of the dining experience: food (60%), atmosphere (20%), and service (20%). This ensures that recognition is balanced and reflects what diners truly value.

At Focus, we see SUMMUM Ecuador as a showcase of the cultural and culinary richness that defines our country. We are convinced this first edition marks the beginning of a benchmark that will grow year after year, to the benefit of everyone who believes in Ecuadorian cuisine as a source of satisfaction and national identity.

Fernando Pérez
GENERAL MANAGER
Focus Ecuador - Market Research & Insights

Los Jurados
Jury Members

El momento extraordinario y sin precedentes que vive hoy la cocina ecuatoriana es el resultado de una comunidad que ha aprendido a mirarse con orgullo y a reconocerse en su diversidad para transformar esa riqueza en experiencias culinarias que emocionan. En cada rincón del país, desde los altos Andes hasta la costa Pacífico, surgen propuestas que celebran nuestra identidad, la abundancia de nuestros ecosistemas y la dedicación de quienes los trabajan.

SUMMUM Ecuador nace para acompañar y amplificar ese movimiento. Es una celebración del esfuerzo compartido de chefs, productores, sommeliers, empresarios, investigadores, comunicadores y comensales, que creen en un mismo propósito: proyectar la gastronomía ecuatoriana hacia el mundo, con excelencia y autenticidad.

Nuestro profundo agradecimiento va a todos quienes han hecho posible esta primera edición: a los expertos y especialistas que aportaron su perspectiva, a los restaurantes que abrieron sus puertas con generosidad y a los cientos de personas que respondieron a la convocatoria con entusiasmo.

Celebrar el talento, los productos y la hospitalidad del Ecuador no es solo un reconocimiento: es un compromiso. SUMMUM Ecuador existe para agradecer, impulsar y poner en valor aquello que nos une: la pasión por compartir, crear y saborear el país que somos.

The extraordinary and unprecedented moment that Ecuadorian cuisine is experiencing today is the result of a community that has learned to look at itself with pride, recognize its diversity and transform that richness into culinary experiences that inspire. Across the country, from the high Andes to the Pacific coast, new proposals are emerging that celebrate our identity, the abundance of our ecosystems, and the dedication of those who bring them to the table.

SUMMUM Ecuador was created to accompany and amplify this movement. It serves as a celebration of shared effort of chefs, producers, sommeliers, entrepreneurs, researchers, communicators, and diners, all united by a common purpose: to project Ecuadorian gastronomy to the world with excellence and authenticity.

Our deepest gratitude goes to all who made this first edition possible: to the experts and specialists who contributed their insight, to the restaurants that opened their doors with generosity, and to the hundreds of people who participated in this initiative with enthusiasm and passion.

Celebrating Ecuador's talent, ingredients, and hospitality is not just an act of recognition: it is a commitment. SUMMUM Ecuador exists to give thanks, to encourage, and to highlight what unites us: the passion for sharing, creating, and savoring the country we are.

LOS JURADOS / JURY MEMBERS

MEJOR CHEF MUJER, COCINA DE AUTOR,
RECONOCIMIENTO ETERNO, TRAYECTORIA Y
RESTAURANTE CLÁSICO
BEST FEMALE CHEF, CUISINE D'AUTEUR, LIFETIME ACKNOWLEDGEMENT AWARD, TRAYECTORY AND CLASSIC RESTAURANT

**Mariana Ripoll, Carolina León, Jonathan Berg,
Juan Pablo Druet, Juan Pablo Malo, Iván Gallegos,
José Pérez-Vargas.**
Consejo Consultivo de SUMMUM/ **SUMMUM's Advisory Board**

PRODUCTO EMBLEMÁTICO, SOSTENIBILIDAD,
PRODUCTOR AGRÍCOLA
ICONIC PRODUCT, SUSTAINABILITY, AGRICULTURAL PRODUCER

**José Sogues, Alejandro Chamorro, Alejandro Huertas,
Pía Salazar, Valeria Ordoñez, Pablo Mateus, Isabella Chiriboga,
Ana Lobato, Felipe Salas, Wilson Alpala.**
Prestigiosos Chefs/ Prestigious Chefs

MEJOR BARTENDER Y MEJOR SOMMELIER
BEST BARMAN AND BEST SOMMELIER

Juan Carlos Gallegos, Luca Galeotti, Rodrigo Calderón.
Consejo Consultivo de SUMMUM/ **SUMMUM's Advisory Board**



RECONOCIMIENTOS

ACKNOWLEDGEMENTS

Diners Club

GRUPO Z

Puede sonar irónico hablar de "trayectoria" cuando el Grupo Z está tan volcado en el presente. Jan Niedrau apenas se queda quieto: ya planea no uno, sino tres nuevos restaurantes, mientras la ciudad ya cuenta con ocho conceptos impecables de su marca. El más reciente, Crezta, se define como *haute cuisine street food*, un lugar que solo cobra sentido cuando lo vives.

La historia comenzó hace dos décadas, cuando Jan y su esposa ecuatoriana, Michelle Svoboda, trabajaban en importantes hoteles de Estados Unidos. En ese momento, ubicados en San Francisco, se plantearon la idea de por qué no empezar algo propio en Quito. Jan no hablaba ni una palabra de español. No conocía los pormenores de emprender un negocio propio. Pero el reto les llenaba de entusiasmo.
En 2004, aterrizaron en una ciudad poco preparada para lo que tenían en mente. La alta cocina era conservadora, hasta anticuada. El tipo de restaurante tradicional cuyos dueños vigilaban desde la caja, con menús que no habían cambiado en diez años. Pero Jan y Michelle sabían que un restaurante podía ser algo eléctrico, emocionante... una experiencia total.

Así nació Zazu. Su propuesta trajo a Quito un nuevo lenguaje: menús de degustación, un lounge bar donde tomar cócteles antes de cenar, conceptos de servicio

It might sound ironic to speak of "trajectory" when Grupo Z is still very much in the thick of the present. Jan Niedrau can hardly sit still he's already plotting not one, but three new restaurants even as the group has already filled Quito with eight pitch perfect concepts. The latest, Crezta, bills itself as haute cuisine street food, something that only really makes sense once you experience it.

The story began two decades ago, when Jan and his Ecuadorian partner Michelle Svoboda were working in the United States, honing their craft in prestigious hotels, most recently in San Francisco. Michelle had the idea: why not start something of their own in Quito? Jan, who didn't speak a word of Spanish, was game. What they found in 2004 was a city hardly prepared for what they had in mind. Fine dining was conservative, even stuffy restaurants run by stern owners perched behind cash registers, serving traditional fare. But Jan and Michelle had seen the world, and they knew restaurants could be electric, immersive experiences.

They landed at Quito's old airport then perilously close to downtown avenues determined to take the gamble. The result was Zazu, a restaurant that introduced



Reconocimiento a la Trayectoria
Lifetime Achievement Award



cosmopolitas y modernos. Con chefs peruanos a cargo, se montaron en la ola de una gastronomía que ya empezaba a despegar. El mismo año que abría Zazu, Gastón Acurio lanzaba Astrid & Gastón en Quito. La competencia era dura, pero el mensaje era claro: Quito estaba listo.

Durante casi una década, Jan y Michelle trabajaron a diario, Jan incluso atendiendo mesas (para el desconcierto de su equipo, que temía que "no se veía bien que el dueño sirviera platos"). Pero Zazu conquistó a los quiteños y desde entonces, Grupo Z no dejó de crecer, detectando vacíos en la escena local y llenándolos con propuestas únicas. Zao trajo la energía panasiática con música y coctelería. Z-Food se volvió el destino para mariscos sostenibles y de primera calidad. Zerdo apostó por costillas y *pulled pork*. Zanto exploró la comida rápida mexicana. Zeviche, Z Catering... Etcétera y etcétera. Grupo Z transformó la cultura gastronómica quiteña no en teoría, pero en la práctica. Y no solo por sus restaurantes. Jan y Michelle consolidaron un modelo participativo que involucra a chefs y socios, como verdaderos aliados. Es por esto que, para nuestra primera edición de SUMMUM Ecuador, celebramos la visión, innovación y huella imborrable que Grupo Z ha marcado en el universo culinario del país.

Quito to a new vocabulary: tasting menus, a curated wine cellar, an actual bar lounge where diners had cocktails before dinner, and a buzz of service and design that was both international and fresh. With Peruvian chefs at the helm, they tapped into a wave that was beginning to crest across Latin America, and they opened Zazu just as Gastón Acurio launched Astrid & Gastón in the same city. The message was clear: Quito was ready.

For nearly a decade, Jan and Michelle worked hands on Jan often present at tables, despite staff protests that "it didn't look right for the owner." But the gamble worked. Quiteños fell in love, and soon Zazu became a benchmark. From there, Grupo Z began to expand, spotting gaps in Quito's dining landscape and filling them with flair. Zao brought Pan Asian energy, cocktails, and music. Z-Food became the city's destination for sustainably sourced seafood. Zerdo doubled down on ribs and pulled pork. Zeviche focused on ceviche. Zanto brought fast casual Mexican, and Crezta pushed street food to fine dining heights.

If anyone has transformed Quito's restaurant culture in practice, it is Grupo Z. Yet their legacy isn't just about concepts. Jan and Michelle have built a participative business model that empowers chefs and partners as stakeholders, making Grupo Z not just a restaurant group, but a culinary community.

For this first edition of SUMMUM Ecuador, we honor Grupo Z's vision, innovation, and enduring impact on the country's dining universe.

Diners Club

SANTIAGO JARRÍN | LA GLORIA

Cuando Santiago Jarrín trajo La Gloria a Quito hace más de una década, no solo expandía una marca desde Lima, reavivaba una llama que él mismo había encendido. Mucho antes de que la cocina ecuatoriana viviera su despertar, ya había comprendido lo que Perú demostró al mundo: que un movimiento gastronómico podía sacar a un país del anonimato y elevarlo al reconocimiento internacional. Para Ecuador, vislumbró el mismo destino: un salto hacia adelante impulsado por la excelencia, la innovación y los más altos estándares.

Desde sus inicios, Santiago fue un pionero. En una época en la que pocos ecuatorianos optaban por la carrera de hotelería y turismo, se formó en Italia y España, consolidándose, a su regreso, como director de ventas del Hilton Colón en Quito y Guayaquil. Desde este rol, ayudó a posicionar a Ecuador como un destino de hospitalidad de primer nivel.

En 2003, con la renovación del Centro Histórico de Quito, Santiago vio la oportunidad de devolverle vida a un espacio emblemático en Teatrum, en el segundo piso del Teatro Sucre. El concepto de hacer de la gastronomía un espectáculo en uno de los edificios más hermosos de la capital, lo catapultó como uno los más reconocidos del país.

When Santiago Jarrín brought La Gloria to Quito more than a decade ago, he wasn't just expanding a brand from Lima, he was rekindling a flame he had lit himself. Long before Ecuador's culinary awakening, he understood what Peru had proven to the world: that a gastronomic movement could lift a nation's cuisine out of obscurity and into global recognition. For Ecuador, he envisioned the same destiny, a leap forward driven by excellence, innovation, and uncompromising standards.

From the very beginning, Santiago was a pioneer. At a time when few Ecuadorians pursued hospitality or tourism, he trained in Italy and Spain, returning home to become Director of Sales at Hilton Colón in Quito and Guayaquil. From that position, he helped place Ecuador on the map as a destination of true hospitality, setting new benchmarks for service and professionalism.

In 2003, as Quito's Historic Center underwent its long-awaited revival, Santiago saw an opportunity to breathe new life into a landmark. The result was Teatrum, on the second floor of the Teatro Sucre,


45°
TRAPICHE

Reconocimiento Eterno
Commemorative Award

Teatrum marcó un antes y un después. Inició con una propuesta mediterránea de alta cocina, pero pronto evolucionó hacia la exploración de los sabores ecuatorianos, reinterpretados con sofisticación y creatividad. Fue uno de los primeros espacios en demostrar que nuestra cocina podía codearse con la excelencia.

Junto a sus socios de toda la vida, Santiago también dio forma a La Casona de La Ronda, un proyecto boutique en el corazón del Centro Histórico. Pero fue quizás su último proyecto el que más llenó su vida de orgullo, trayendo la excelente marca de La Gloria a Quito. Aquí, se deleitó contribuyendo su expertise a una de las mejores cavas del ciudad, concibiendo, a su vez, con los excelentes chefs peruanos que trajo un menú adaptado a la clientela local.

Apasionado, íntegro y perfeccionista, Santiago vivió con intensidad. Le movía la búsqueda de la belleza en cada detalle y el deseo de que cada persona regresara a casa habiendo vivido una experiencia memorable. Su legado perdura en cada plato servido en La Gloria, incluyendo las célebres piernas de cuy crujiente que incorporó con ingenio y sensibilidad al menú; y en su convicción de que el Ecuador un día se pararía con orgullo frente al mundo culinario... Gracias a su visión, ese futuro ha llegado.

a restaurant that turned dining into performance within one of the city's most beautiful buildings. The concept catapulted Teatrum into the national spotlight and marked a turning point in Ecuadorian fine dining.

Teatrum began with a Mediterranean inspired menu but soon evolved into an exploration of Ecuadorian flavors and ingredients, reinterpreted with creativity and sophistication. It was among the first to prove that Ecuador's cuisine could stand shoulder to shoulder with the best in the world.

Alongside lifelong partners, Santiago went on to create La Casona de La Ronda, a boutique project in the heart of Quito's Old Town that embodied his vision of heritage tourism: intimate, ethical, and refined. Yet it was La Gloria that became his greatest source of pride, a space where gastronomy and wine converged at the highest level. Here, he poured his passion into curating one of Quito's most distinguished wine cellars and worked closely with talented Peruvian chefs to design a menu perfectly attuned to the local palate.

Passionate, meticulous, and unwavering, Santiago lived life with intensity. He was driven by beauty, by the wish that every guest would leave having experienced something truly memorable. His legacy endures in every dish served at La Gloria, from the now-iconic crispy guinea pig legs he brought to the menu with wit and sensitivity, and to his belief that one day Ecuador would stand proudly on the world's culinary stage. Thanks to his vision, that day has come.



Foto tomada de : Diario Extra

ORÍGENES
UN PROGRAMA DE
Diners Club

MÁXIMO PINCAY | FINCA PINCAY

En pleno ajetreo de una feria agropecuaria de Quinindé, entre puestos improvisados y mesas plásticas, Máximo Pincay se mueve con la naturalidad de cualquier agricultor. No hay discursos, ni gestos grandilocuentes: solo sacos de producto, una sonrisa fácil, palabras compartidas con los vecinos. Sin embargo, en sus manos descansa un grano que ha cambiado la historia del cacao ecuatoriano: el PMA 12, hoy conocido como "Cacao Pincay".

Su humildad es parte de la leyenda. Verlo en la feria es olvidar, por un momento, que su trabajo ha llevado el nombre de Ecuador a las chocolaterías más exigentes del mundo. En su finca Flor del Bosque, entre la espesura verde de Quinindé, cultiva maíz, cítricos, frutas endémicas casi desconocidas... pero es el cacao lo que lo convirtió en un estandarte.

La historia comenzó en 1989, cuando Máximo sembró sus primeras semillas sin asesoría ni apoyo técnico. Para 1993, junto a su esposa Gladys, la agricultura se volvió una misión familiar. Tres años después, gracias a la capacitación de la fundación MCCH, la familia adoptó

In the bustle of a small agro fair in Quinindé, Máximo Pincay stands quietly behind a plastic table, offering his products like any other farmer. There are no airs, no trace of self importance. Yet in his hands lies a grain of cacao that has carried Ecuador's name across the globe: PMA 12, to most, known as "Cacao Pincay", a variety revered for its aroma, yield, and excellence, celebrated far beyond the borders of Esmeraldas.

His humility is disarming. To see him at a local fair, chatting with neighbors, sliding sacks of produce across the table, is to miss at least at first glance that you are in the presence of a man whose work has shifted the course of Ecuadorian cacao. On his finca Flor del Bosque, amid the lush green of Quinindé, he grows corn, oranges, tangerines, even rare endemic fruits unknown to most Ecuadorians. But it's cacao that has made him a benchmark.

Pincay's journey began in 1989, planting cacao from seed without guidance or support. By 1993,

| Mejor productor Agrícola
Best Agricultural Producer



prácticas orgánicas, técnicas de poda y poscosecha. La injertación les permitió experimentar hasta dar con la variedad que hoy es su emblema: el PMA 12, capaz de producir 30 quintales de grano seco por hectárea (llegando a 40 en ciertas zonas costeras de Esmeraldas).

Lo que distingue al PMA 12 no es solo el rendimiento, sino su aromas frutales con un dejo de nuez, una complejidad que sedujo a compradores en Santo Domingo, Quito... y el mundo. Para Pincay, la explicación es sencilla: "Hay que tenerle amor al terreno, amor a la tierra, amor a la finca, amor a la familia para producir buen fruto."

Ese amor trascendió su propía parcela. Consciente del impacto de su hallazgo, la familia decidió compartirlo. "Le dijimos a Dios que, si nos daba esta variedad, no sería solo para nosotros, sino para todos los campesinos necesitados de la zona." Cumplieron la promesa regalando material de siembra a otros agricultores, ayudando a levantar la economía local y a consolidar el prestigio del cacao fino ecuatoriano.

Hoy, mientras el Ministerio de Agricultura lo respalda con capacitaciones y su nombre recorre los mercados internacionales, Pincay sigue anclado en Quinindé. Su historia nos recuerda que la excelencia mundial puede nacer de un rincón humilde.

alongside his wife Gladys Escobar, farming became a family vocation. In 1996, with training from the MCCH foundation (Maquita Cushunchic), the Pincays embraced organic produce, pruning, and post harvest methods, unlocking a relentless cycle of experimentation. Through grafting, they selected the most productive trees, a process that led to their breakthrough: the PMA 12, a cacao producing 30 quintals of dry beans per hectare sometimes 40 in the coastal zones of Esmeraldas.

It is not yield alone that sets PMA 12 apart. Its flavor carries elegance and passion: a fruity blend lifted by a nutty undertone, a complexity that won over buyers in Santo Domingo, Quito, and eventually beyond Ecuador's borders. Máximo himself believes it to be the result of his love for his land. "You must love your soil, love your farm, love your family to produce."

Through his discovery, the Pincays have helped transform farming across the region. "We told God that if he gave us this variety, it would be for all the struggling farmers of the area," Pincay recalls. True to their word, he has shared planting material freely with neighbors in need, spreading prosperity and strengthening Ecuador's fine cacao production.

From Quinindé to Europe's finest chocolate houses, Máximo Pincay's cacao has traveled far, even as he remains grounded in his land. His story is proof that world class excellence often begins in the patient hands of a farmer.

MACAMBO – CANOPY BRIDGE

Ningún otro país concentra una diversidad tan asombrosa en un territorio tan pequeño. Ecuador es la única nación del mundo que alberga tanto los exuberantes bosques del Chocó en el noroccidente como los secos bosques tumbesinos del sur, la vasta cuenca amazónica y los páramos ventosos de los altos Andes. Esta riqueza de ecosistemas apenas comienza a ser aprovechada por los restaurantes, chefs e innovadores culinarios del país, quienes están transformando la biodiversidad en inspiración. Entre los descubrimientos más emocionantes de este renacimiento se encuentra el macambo.

Pariente cercano del cacao, Theobroma bicolor ha permanecido largo tiempo a la sombra de su familiar (mucho) más famoso. Sin embargo, esta nuez blanca, encerrada en una gran vaina, es única: densa en nutrientes y con una textura crujiente inigualable. Ligeramente tostado, el macambo se convierte en un deleite versátil, sabroso como snack, rico al cubrirse de chocolate o praliné. Su sabor evoca una mezcla entre anacardo, almendra y pistacho, con sutiles notas de melón y mantequilla.

En cuanto a su valor nutricional, el macambo es una potencia. Apenas 30 gramos aportan el 10% de la proteína diaria recomendada para un adulto, con menos de la mitad de la grasa de almendras, nueces o anacardos.

Ecuador is special in many ways. No other country packs such staggering diversity into such a small territory. It is the only nation on Earth that is home to both the lush Chocó forests of the northwest and the dry Tumbesian forests of the south, to the vast Amazon basin and the windswept páramos of the high Andes. This wealth of ecosystems has only begun to be tapped by the country's restaurants, chefs, and food innovators, who are turning biodiversity into inspiration. Among the most exciting discoveries in this renaissance is macambo.

A close cousin of cacao, Theobroma bicolor has long hidden in the shadows of its more famous relative. Yet this white nut, encased in a large pod, is unlike anything else: dense in nutrients, with a uniquely crisp texture. Lightly toasted, macambo becomes a versatile delight—savory as a snack, rich when covered in chocolate or praline. Its flavor recalls cashew, almond, and pistachio, with subtle notes of melon and butter.

Nutritionally, macambo is a powerhouse. Just 30 grams provide 10% of an adult's daily protein needs, with less than half the fat of almonds, walnuts, or cashews. It is filling, satisfying, and healthy—qualities that have caught the attention of chefs and





| Producto Emblemático
Iconic Product



Es saciante, saludable y nutritivo, cualidades que han captado la atención de chefs y chocolateros dentro y fuera del país.

Pero el macambo es más que sabor y nutrición. Es también una historia de sostenibilidad y de cultura. Canopy Bridge, la organización detrás de su rescate, trabaja con más de 450 agricultores indígenas en la Amazonía ecuatoriana, quienes lo cultivan en sus chakras tradicionales. El noventa por ciento de estos productores son mujeres y, para ellas, el macambo no es solo alimento, sino también empoderamiento. Los ingresos derivados de su venta se reinvierten en salud, educación y bienestar familiar.

Canopy Bridge funciona, además, como un laboratorio de biodiversidad, identificando y desarrollando productos nativos, desde frutas amazónicas hasta tubérculos andinos, que serán centrales al momento de expander las fronteras de la gastronomía, ofreciendo a su vez motivos para proteger los frágiles y espectaculares ecosistemas del país. Al conectar a agricultores con chefs, mercados y consumidores, se logra dar valor a la megadiversidad ecuatoriana de la forma más tangible posible: a través del sabor.

Por todo esto, en esta primera edición de SUMMUM Ecuador, el premio al Producto Emblemático se otorga a Canopy Bridge por su labor con el macambo.

chocolatiers in Ecuador and beyond.

But macambo is more than flavor and nutrition. It is also a story of resilience, culture, and livelihoods. Canopy Bridge, the organization behind its revival, works with more than 450 Indigenous farmers in the Ecuadorian Amazon who cultivate macambo in their traditional chakras (forest gardens). Ninety percent of these growers are women, and for them, macambo is not just food but empowerment. Income from its sale is often reinvested in health, education, and family well-being.

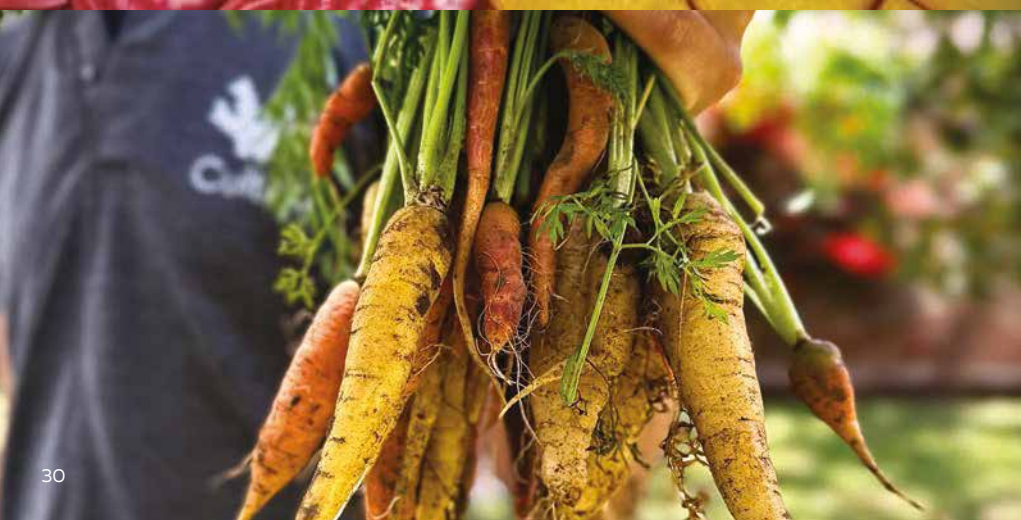
Canopy Bridge functions as a kind of laboratory of biodiversity, identifying and developing native products—from Amazonian fruits to Andean tubers—that can both expand the frontiers of gastronomy and provide reasons for local communities to protect their spectacular, fragile ecosystems. By connecting farmers to chefs, markets, and consumers, they give value to Ecuador's megadiversity in the most tangible way possible: through taste.

That is why, in this first edition of SUMMUM Ecuador, the Embematic Product prize is awarded to Canopy Bridge for their work with macambo.









ORÍGENES
UN PROGRAMA DE
Diners Club

CULTIVA

En sus inicios, como joven chef empeñado en crear un restaurante de primera, la frustración era inevitable: los mejores ingredientes eran difíciles de conseguir, rara vez orgánicos, y la cadena de suministro, en el mejor de los casos, irregular. José Illingworth estuvo a punto de seguir los pasos de tantos cocineros en un mundo competitivo que carecía de lo necesario para dar el salto hacia la excelencia gastronómica. Se enfrentó a una decisión: seguir persiguiendo sus aspiraciones en la cocina, o cambiar el sistema desde adentro. Eligió lo segundo. Dejando de lado sus ambiciones de chef, fundó Cultiva Ecuador para garantizar a los restaurantes la trazabilidad, calidad y excelencia que necesitaban para elevar la gastronomía de sus proyectos.

Lo que comenzó como frustración personal se convirtió en un acto de visión y solidaridad: un chef empoderando a otros para cumplir sus sueños. Hoy, Cultiva es el corazón del movimiento *farm to table* en Quito, celebrado por chefs de todo el país. Con cosechas libres de químicos, más de veinte especies de flores comestibles y productos de temporada cosechados en su punto de mayor calidad, abastece a las mejores cocinas del Ecuador y entrega a nivel nacional, llevando el verdadero sabor de la tierra a las mesas más exigentes.

Back in the day, as a young chef striving to create a first rate restaurant, one could easily grow frustrated: the finest ingredients were hard to find, rarely organic, and the supply chain was inconsistent at best. José Illingworth had been set on following the footsteps of many such chefs in a competitive world that lacked so much in order to truly jump to the next level of culinary excellence. He faced a choice: keep chasing aspirations in the kitchen, or change the system from within. José chose the latter. Setting aside his chef's ambitions, he founded Cultiva Ecuador to ensure restaurants could access the traceability, quality, and excellence needed to elevate the country's culinary scene.

What began as a personal frustration became an act of vision and solidarity, one chef empowering others to achieve their dreams. Today, Cultiva is the heartbeat of Quito's farm to table movement, praised by chefs nationwide. With chemical free harvests, over 20 species of edible flowers, and seasonal produce picked at peak quality, Cultiva supplies Ecuador's finest kitchens and delivers across the country, bringing the true

Sostenibilidad
Sustainability



Pero el impacto de Cultiva va mucho más allá. Con un equipo de ya quince personas trabajando incansablemente día tras día, ha transformado la mecánica misma de la escena gastronómica ecuatoriana. En un país donde el abastecimiento es notoriamente errático, Cultiva se ha vuelto el salvavidas de chefs y restauranteros. Si un local se queda sin producto en pleno servicio, si un pedido se retrasa o un proveedor falla, Cultiva responde de inmediato, resolviendo la crisis en el acto. Para los mejores restaurantes del país, esta fiabilidad es una auténtica revolución. Ha hecho de Cultiva algo más que un proveedor: un estandarte de excelencia y el motor sobre el cual carbura la alta cocina del país.

Los restaurantes operan ahora con mayor ambición, sabiendo que la calidad y la consistencia en la cadena de suministro son posibles. A su vez, la cultura gastronómica ecuatoriana madura, acercándose cada vez más a los estándares de la élite internacional.

Al considerar este reconocimiento, no hubo dudas. Todos señalaron a Cultiva: la empresa que cambió las reglas del juego. Este premio no solo es merecido: es central. Marca un hito, la promesa de que el futuro gastronómico del país se verá más conectado, sostenible y dinámico que nunca.

taste of the land to the country's finest restaurants.

But Cultiva's impact goes far beyond specialty produce. With a team of 15 people working tirelessly, day after day, they have transformed the very mechanics of Ecuador's dining culture. In a country where sourcing is notoriously erratic, Cultiva has become the lifeline for chefs and restaurateurs. If a restaurant runs out of a product mid service, if a shipment is delayed or a supplier suddenly fails, Cultiva steps in, solving crises on the spot. For the best restaurants, this reliability is revolutionary.

This agility has made Cultiva more than a supplier; it has become a benchmark for excellence and a motor on which to run for restaurants, which now operate with greater ambition, knowing that consistency and quality in the supply chain is possible. In turn, Ecuador's dining culture is maturing, edging ever closer to the standards of elite international gastronomy.

That is why, when considering this recognition, there was no hesitation. Everyone pointed to Cultiva: the company that has quietly, relentlessly, changed the rules of the game. Their recognition is not just deserved—it is crucial. It marks a milestone for Ecuador's burgeoning culinary scene, a promise that the future of dining in this country will be more connected, sustainable, and exciting than ever before.







IBERIA

PÍA SALAZAR

Pía Salazar creció en Cuenca, donde la cocina era cosa de familia y de mujeres que sabían transformar lo cotidiano en algo alegre y vivencial. Desde joven, le atrajo el orden y la creatividad que exigía la pastelería, un oficio donde el margen de error es mínimo y, para marcar la diferencia, la intuición cuenta tanto como la técnica.

Estudió gastronomía en Quito y más tarde en Ciudad de México. Pero su verdadera formación comenzó cuando entró a trabajar en Astrid & Gastón, el restaurante limeño reconocido por haber puesto a la cocina peruana en el mapa mundial. En ese entorno entendió que lo dulce también podía ser una declaración de identidad.

Allí conoció a Alejandro Chamorro, su futuro esposo y socio. Ambos compartían la inquietud de regresar a Ecuador y construir algo propio. En sus viajes dentro de la Corporación Acurio, mientras ajustaban menús y conceptos en distintos países, fueron delineando una idea que con el tiempo se transformaría en Nuema, su restaurante en Quito.

Nuema se convirtió en el lugar eje de experimentación para la joven chef. Pía empezó a definir su lenguaje: postres que utilizan hierbas inesperadas, tubérculos y vegetales, buscando equilibrio donde otros habrían añadido azúcar, todo centrándose en el equilibrio

Pía Salazar grew up in Cuenca, in a family where women turned cooking into a celebration of daily life. From an early age, she was drawn to pastry. To its structure and delicate balance between order and creativity. In pastry, there's no room for error and to truly stand out, instinct matters as much as technique. Pía embodies both in equal measure.

She studied gastronomy in Quito and later in Mexico City, but her real education began at Astrid & Gastón, the legendary Lima restaurant that put Peruvian cuisine on the world map. There, she learned that dessert could be more than indulgence. It could be identity.

It was also where she met her future husband and business partner, Alejandro Chamorro. Together, while traveling through Latin America for the Acurio Group, fine-tuning menus and restaurant concepts, they began sketching the outlines of what would become Nuema, their project in Quito.

At Nuema, Pía found her voice. Her desserts began to blur the line between sweet and savory—herbs, roots, vegetables—all reimagined with balance and restraint where others would simply add sugar. It was bold, and it made her a pioneer. In 2022, she was named Latin America's Best Pastry Chef, and a year

Chef Ecuador Mundo
Ecuador World Class Chef



gustativo. Esa visión la convirtió en pionera. En 2022 fue reconocida como Mejor Chef Pastelera de Latinoamérica y, un año después, como Mejor Chef Pastelera del Mundo por The World's 50 Best Restaurants. Y para ratificar su excelencia, en octubre del 2025 fue galardonada por la prestigiosa comunidad The Best Chef Awards, también como Mejor Chef Pastelera.

Su trabajo no solo ha impulsado la proyección internacional de la gastronomía ecuatoriana: ha hecho que el mundo empiece a mirar hacia Ecuador. Con su logro, Pía abrió un camino para que nuevos cocineros, productores y restaurantes nacionales entren en el radar global. Su éxito es una invitación a ver la cocina del país con nuevos ojos: ambiciosa, creativa y capaz de competir en la élite mundial sin perder su identidad.

En 2025, abrió "Pía, cocina dulce", un espacio donde explora el cacao, el mucílago, la guayaba, la moringa y otros productos locales con la misma seriedad con que se aborda el vino o el café. El proyecto fue distinguido por la guía francesa La Liste 1000 como una de las mejores aperturas del año.

Hoy, Pía Salazar habla con autoridad pero sin grandilocuencia. Para ella, el lujo no está en la fanfarria ni en la decoración, sino en el origen. "La inspiración está en la tierra", nos dice. Y su trabajo, paso a paso, lo demuestra.

later, World's Best Pastry Chef by The World's 50 Best Restaurants. Then, in October 2025, she cemented her place at the top when The Best Chef Awards in Milan honored her with three "knives" as Best Pastry Chef.

Her work has pushed Ecuadorian gastronomy into the global spotlight. Pía's achievements have opened doors for a new generation of chefs, producers, and restaurants, showing that Ecuador's creativity and biodiversity can stand proudly alongside the world's best.

In 2025, she opened Pía, cocina dulce in Quito—part bakery, part laboratory—where she treats local ingredients like cacao, mucilage, guava, and moringa with the same reverence usually reserved for wine or coffee. The project was named one of the year's best openings by France's La Liste 1000.

Pía speaks with quiet authority, free of ego. For her, true luxury isn't in pomp or presentation. It's in the source. "Inspiration," she says, "comes from the earth." And with every creation, she proves it.





Hay oportunidades que cruzan el Atlántico

Conecta con nuestros más de 90 destinos europeos

GÜITIG
EL MILAGRO DE LA naturaleza

WILSON ALPALA | ZAZU

En el panorama gastronómico actual, la frase "cocina de autor" se ha vuelto tan codiciada como disputada. Hoy, prácticamente todo chef se presenta como creador y la categoría en sí es un terreno inflado por discursos y autoproclamaciones. Destacar exige mucho más que novedad: requiere disciplina, profundidad y visión. Wilson Alpala, chef ejecutivo de Zazu en Quito, encarna las tres.

Su reconocimiento no es casualidad. Su cocina no se basa en tendencias pasajeras ni en teatralidad, sino en una propuesta con raíces y alcance: anclada en el Ecuador, pero sofisticada, apta para resonar en la escena internacional más exigente. En Zazu, Alpala ha desarrollado un lenguaje de sabores que combina técnica contemporánea con el alma de los ingredientes locales, posicionando al restaurante como un referente de la alta cocina ecuatoriana.

Criado en los Andes, su relación con el producto se forjó en mercados y cultivos, raíces que lo acompañan en Zazu, un restaurante que ha hecho de mirar hacia adentro antes de mirar hacia afuera su filosofía. Sus menús se nutren de la biodiversidad del país, de maíces y tubérculos de distintos microclimas andinos, de mariscos de manglar y océano y frutas y palmas amazónicas,

In today's culinary landscape, the phrase "signature cuisine" has become both coveted and contested. With every chef branding themselves as a creator, the category has grown increasingly complex. To stand out requires more than novelty; it demands depth, discipline, and vision. Wilson Alpala, head chef of Zazu in Quito, embodies all three.

Alpala's recognition in this category is no accident. His cooking is not about trends or theatrics, but about building a cuisine with roots and reach, anchored in Ecuador yet sophisticated enough to resonate internationally. At Zazu, he has refined a language of flavors that merges contemporary technique with the soul of local ingredients, positioning the restaurant at the forefront of Ecuador's fine dining scene.

Raised in the Andes, Alpala's relationship with food was forged in the rhythms of Ecuador's markets and harvests. That grounding serves him well at Zazu, a restaurant whose philosophy, throughout the years, has become looking inward before looking out. His menus draw from Ecuador's immense biodiversity—corn and tuber varieties from the highlands, seafood from the Pacific, Amazonian fruits



| Mejor Cocina de Autor
Best Cuisine D'auteur



transformados en platos que hablan tanto del territorio como de su potencial.

Pero la verdadera fuerza de Alpala no está solo en los ingredientes. Cada plato lleva su firma creativa. Un ceviche puede aparecer reinventado con texturas inesperadas; un tubérculo se convierte en un aliado insospechado; una ensalada, en sus manos, se transforma en un brebaje que reinventa los sabores frescos de la huerta en una preparación que sorprende al paladar.

Su camino comenzó temprano, en hoteles y pequeños restaurantes, hasta llegar a las Islas Galápagos, donde en su veintena pasó de *sous chef* a chef de un *lodge* de lujo, enfrentando la escasez y la logística con ingenio. Esa experiencia le abrió puertas en Z-Food y más tarde en cocinas de estrellas Michelin como el Espadón, del Ritz de París o el aclamado Manresa de San Francisco, antes de volver al país para tomar las riendas de Zazu.

Hoy, Alpala dirige una cocina que es al mismo tiempo taller y escenario. Su liderazgo honra la visión que Jan Niedrau y Michelle Swoboda imaginaron al fundar Grupo Z, pero con un sello propio: audaz y disciplinado, arraigado y visionario. En sus manos, Zazu define lo que la gastronomía ecuatoriana puede ser... y, sobre todo, lo que ya es.

and palms—transformed through technique into dishes that speak both of place and of possibility.

But Alpala's true strength isn't just in the ingredients. Every dish bears his creative signature. A ceviche might arrive reimagined with unexpected textures; a humble tuber becomes an unlikely accomplice; and in his hands, a salad transforms into a liquid brew that reinvents the garden's freshness in a preparation that jolts the palate.

His path began young, in hotels and small restaurants, until he reached the Galápagos, where, in his twenties, he rose from sous-chef to head chef of a luxury lodge, meeting scarcity and logistics with sheer ingenuity. That crucible opened doors to Z-Food, and later to Michelin-starred kitchens like the Espadon at the Ritz in Paris and the acclaimed Manresa in San Francisco, before returning home to take the reins at Zazu.

Today, Alpala commands a kitchen that is both atelier and stage. His leadership honors the vision Jan Niedrau and Michelle Swoboda imagined when they founded Grupo Z, but stamps it with his own identity: bold yet disciplined, rooted yet visionary. In his hands, Zazu doesn't just showcase what Ecuadorian gastronomy could be—it showcases what it already is.





COSAS

ISABELLA CHIRIBOGA | PEZ BELA

En una industria definida por la resiliencia, pocas historias encarnan mejor esta palabra que la de Isabella Chiriboga. En plena pandemia, que vio cómo cerraban cientos de restaurantes, ella decidió abrir el suyo, primero como un modesto servicio de entregas a domicilio, con una pequeña carta de ceviches; el cual pronto sería uno de los restaurantes de mariscos más "tendencia" de Quito.

Su amor por la cocina nació de niña, siguiendo a su abuela por las cocinas de un hotel en Tonsupa, Esmeraldas, fascinada por los aromas y texturas que espantaban a otros niños. Mientras los demás rehuían el pescado crudo, ella se acercaba, cautivada. Desde que tiene memoria, quería no solo trabajar en un restaurante, sino hacer del pescado su ingrediente principal.

Desde un inicio pensó que un puesto administrativo le vendría bien, pero pronto se dio cuenta que la cocina era lo suyo: empaparse las manos con los ingredientes, inventar y crear nuevos platos... Hoy disfruta de lo mejor de ambos mundo: el arte de la chef y la disciplina de la empresaria, gestionando su restaurante en cada parte del proceso, desde el grill hasta la caja y las mesas.

Su periplo formativo inició en 2011, en Perú, justo en el momento en

In an industry defined by resilience, few stories embody the word better than that of Isabella Chiriboga. At a time when most restaurants were shuttering, she was building. In the middle of the pandemic, Chiriboga launched Pez Bela, first as a modest delivery service offering a handful of refined ceviches. Her brand soon became one of Quito's most exciting seafood restaurants, proof that belief in oneself can be the strongest ingredient.

Her love affair with food began long before. As a child, she followed her grandmother through the kitchens of a hotel in Tonsupa, Esmeraldas, fascinated by the smells and textures that made other children recoil. While others shied away from raw fish, she leaned in, captivated. From as early as she can remember, she knew she didn't just want to work in a restaurant—she wanted to work with fish.

At first, she considered management, but quickly realized her calling wasn't behind an office desk. She belonged in the kitchen: hands deep in ingredients, inventing, creating. Today, she has both: the artistry of a chef and the discipline of an entrepreneur, managing her restaurant while remaining present at every station—from the kitchen line to the cash register to the dining room floor.

| Mejor Chef Mujer
Best Female Chef



que la escena gastronómica de este país alcanzaba un prestigio mundial sin precedentes. En Le Cordon Bleu de Lima fue testigo de la revolución, trabajando en algunas de las mejores cocinas de la ciudad y absorbiendo el espíritu de innovación que definió el auge de la gastronomía peruana. Sin embargo, nunca perdió de vista su propía identidad. Tenía un talento especial para crear platos que dejaban a los comensales con ganas de más y esto la impulsó a lanzarse por su cuenta.

Pez Bela es su tributo al mar y los mariscos son su único idioma. El ceviche es, por supuesto, plato eje del menú, pero Chiriboga lo aborda con ingenio y creatividad. En la eterna rivalidad entre Ecuador y Perú por el origen del ceviche, ella se ubica en un justo medio, construyendo puentes con creaciones intrépidas que juntan lo mejor de sus diferencias. A su vez, crece su menú con platos calientes con fabulosas y ocurridas combinaciones.

Su creatividad, confianza en sí misma y paladar exigente han hecho de Isabella Chiriboga no solo una de las estrellas más brillantes de la cocina ecuatoriana, sino también una chef que ha demostrado que la pasión y perseverancia pueden transformar los desafíos en triunfo.

In 2011, Chiriboga set her sights on Peru, just as its culinary scene was reaching global acclaim. At Le Cordon Bleu Lima, she became both student and witness to a revolution, working in some of the city's best kitchens and absorbing the spirit of innovation that defined Peruvian cuisine's rise. Yet she never lost sight of her own identity. She had a knack, a gift for creating dishes that left diners craving more, and she knew she wanted to bring that back home.

Pez Bela is her tribute to the sea, and seafood is its only language. Ceviche is, of course, central—but Chiriboga approaches it with wit and creativity. In the eternal Ecuador–Peru rivalry over ceviche's true origin, she positions herself in the middle, building bridges with playful, novel creations. Tuna ceviche with crispy quinoa and coconut milk. Salmon ceviche with taxo, mango, and seaweed. Combinations so obvious in hindsight one wonders why no one thought of them before.

Her inventiveness, confidence, and uncompromising palate have made Isabella Chiriboga not only one of Ecuador's brightest culinary stars, but also a chef who has proven that passion and perseverance can transform challenge into triumph.





Cosas que nos conectan
COSAS es +

cosas.com.ec

Diners Club

RINCÓN DE FRANCIA

Cuando los quiteños buscan elegancia atemporal y los sabores que evocan sus mejores recuerdos, la respuesta es siempre la misma: El Rincón de Francia. Fundado en 1977 por Azucena Aragón y su esposo francés, el chef Gilles Blain, en una época en que los ejemplos de gastronomía internacional eran escasos, este restaurante se asentó como una revelación. Décadas más tarde, donde muchos clásicos han desaparecido, El Rincón permanece firme, despreocupado por las tendencias, incólume ante las crisis: ni siquiera la pandemia logró derribarlo.

Azucena Aragón, con su cálida presencia, aún se mueve entre las mesas saludando a sus comensales por su nombre, preservando un espíritu de hospitalidad personal y poco usual para esta era. Bajo su cuidado, y fiel a la visión original de su esposo, el menú se ha mantenido constante, aunque nunca monótono, enraizado en la sofisticación francesa y abierto a otras influencias internacionales. En esa perseverancia reside el verdadero genio del restaurante: no se trata solo de comida, sino de cultivar confianza y pertenencia. Rincón de Francia es realeza quiteña.

When Quito hungers for timeless elegance, it finds its answer at El Rincón de Francia. Founded in 1977 by Azucena Aragón and her French husband, Chef Gilles Blain, at a time when international cuisine was scarce, this restaurant became a revelation. Decades later, where countless others have faded, it remains unshaken, untouched by trends, unbowed by crises, even the pandemic wasn't able to bring it down.

Azucena, with her warm presence, still moves among the tables, greeting guests by name, preserving a spirit of hospitality that feels personal and rare. Under her care and with her husband's original vision, the menu has remained steadfast, yet never stale, rooted in French sophistication while echoing other international influences. In that perseverance lies the restaurant's true genius: it is not only about the food, but about cultivating trust and belonging. Rincón de Francia is Quito royalty.

Today, nearly five decades later, the restaurant continues under the stewardship of their son, chef Mario Aragón, who quietly carries forward the traditions his parents built. He honors the classics, the pâté de



Azucena Aragón

Restaurante Clásico
Classic Restaurant

Hoy, casi cinco décadas después, todo sigue funcionando como siempre, bajo la dirección del chef Mario Aragón, quien mantiene vivas las tradiciones de sus padres. Honra los clásicos —el pâté de campagne, los escargots, la corvina con almendras, el cordero con hierbas, los moules al ajillo— asegurando la calidad impecable de sus primeros días. Son platos que han alimentado a presidentes, artistas, expatriados y generaciones de quiteños, cada uno recordándonos que la excelencia no precisa de reinventarse para seguir vigentes.

Entrar hoy a este comedor imperecedero es penetrar en un archivo vivo de memoria culinaria quiteña. Los manteles blancos, el servicio atento, las conversaciones en voz baja acompañadas de una botella de vino de una de las cavas mejor cuidadas de la ciudad: cada detalle lleva el peso de décadas vividas, llenas de experiencia. Y, sin embargo, nada se siente estancado. Más bien, el restaurante respira con la confianza de lo que se añeja con el tiempo.

Por estas razones, El Rincón de Francia recibe nuestro premio a Restaurante Clásico. No solo por el hecho de que ha sobrevivido todo este tiempo, sino por prosperar, con dignidad, y dar forma a la manera en la que se cena en Quito, demostrando que la autenticidad y la disciplina pueden resistir las tormentas más feroces. En una ciudad donde lo nuevo suele eclipsar lo antiguo, El Rincón de Francia nos recuerda que algunos clásicos no están destinados a desaparecer, sino a perdurar.

campagne, escargots, corvina with almonds, lamb with herbs, while ensuring that quality never wavers. These are dishes that have nourished presidents, artists, expatriates, and generations of Quiteños, each plate a reminder that excellence doesn't need reinvention to remain relevant.

Stepping into the dining room today is like entering a living archive of Quito's culinary memory. The white tablecloths, the attentive service, the hushed conversations over a bottle of wine from one of the city's most carefully kept cellars, each detail carries the weight of decades. And yet nothing feels stagnant. Rather, the restaurant breathes with the quiet confidence of something refined by time.

For these reasons, El Rincón de Francia receives our Classic Restaurant Award. It is not merely for surviving, it is for thriving with dignity, shaping the way Quito eats, and proving that authenticity and discipline can outlast the fiercest storms. In a city where the new often overshadows the old, El Rincón de Francia reminds us that some classics are not meant to fade, but to endure.




Diners Club®
PRESENTA

Diners Club

1er NUUM



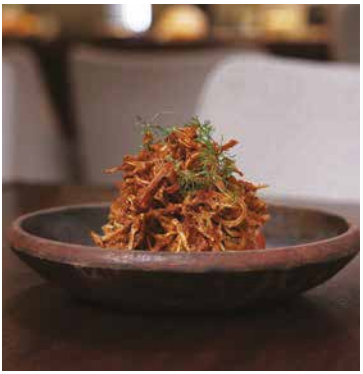


Nuum encarna la cocina ecuatoriana en su máxima expresión. Los mejores ingredientes de temporada superan toda expectativa en manos de un equipo culinario de clase mundial. En su veraniega ubicación de Cumbayá, José Sogues, Juan Carlos Alulema y Luis Jiménez expanden el horizonte de una cocina atrevida, con alma y siempre refinada: un destino gastronómico definitivo y una experiencia difícil de igualar.

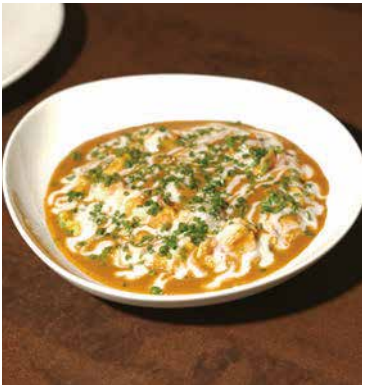
Ecuadorian cuisine, stripped of clichés and rebuilt into something unforgettable. The country's best seasonal ingredients get pushed to their limits by a world class team in sundrenched Cumbayá, where José Sogues, Juan Carlos Alulema and Luis Jiménez tear down the guardrails. Bold, soulful, endlessly refined, call it what it is: Ecuador's definitive dining destination, an experience few can touch.

Diners Club

2do CLARA



Del pulso de La Floresta a tu mesa, Clara es una mezcla de salón acogedor y laboratorio culinario. Su aire relajado, luz medida, arte local, una cocina abierta y genuina calidez son el lienzo perfecto para que Ángel de Sousa, Ana Lobato y Felipe Salas brillen en su elemento. Un ambiente hecho para pasar el tiempo, acompañado de sabores audaces que le han valido su inclusión en la lista de los "50 Best" de Latinoamérica.



From La Floresta's pulse to your table, Clara unfolds like a cozy salon crossed with a hidden culinary laboratory. Its relaxed vibe, soft lighting, local art, open kitchen, and genuine warmth is the perfect canvas for chefs Ángel de Sousa, Ana Lobato and Felipe Salas to tear it up! The ambience is built for lingering, pairing beautifully with the bold, exacting flavors that earned it a place among Latin America's "50 Best".

Diners Club

3er

EL MERCADO
CUENCA · ECUADOR





Este indispensable de Cuenca es como dice su nombre, del mercado a la mesa, mostrando lo mejor de la estirpe agrícola de la region austral. Con vistas al verde Tomebamba, el ambiente refinado y acogedor, se degustan exquisitas corvinas de río, carnes al fuego y brotes de la huerta en un menú para compartir que celebra la fértil abundancia del entorno rural.

At El Mercado, it's marketplace to table dining with Cuenca's bounty on show. Fresh river corvina, bright ceviches, woodfired meats, and garden vegetables come together in a sharing menu that celebrates the South's rural cornucopia. With airy interiors and views over the leafy Tomebamba riverbanks, it's both refined and comforting a true taste of the "beautiful" city's spirit.

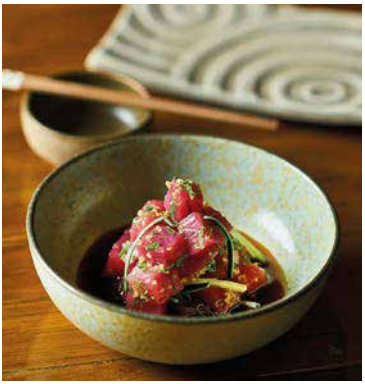


Gabriel Guamán, José Luis Rodríguez | El Mercado

Diners Club

4 to

Osaka
COCINA NIKKEI





Desde su casa ecuatoriana en el corazón de la Floresta, el restaurante limeño Osaka irradia Nikkei con altura: sashimis refinados, tiraditos al fuego, nigiris OSK-style con foie gras, trufa o fermentos y paiche amazónico con mantequilla de coco y miso... Su ambiente sobrio, clientela refinada y cálida iluminación, lo convierten en una experiencia obligada.

From its Ecuadorian home in the heart of La Floresta, Lima born Osaka brings Nikkei dining to new heights: refined sashimis, fire glazed tiraditos, OSK-style nigiris topped with foie gras or truffle, and Amazonian paiche with coconut miso butter. Discreet interiors, a refined clientele and warm lighting make this a must stop culinary experience.

Diners Club

5 to

Z-FOOD pescadería





A más de 2.800 metros de altura en Quito, Z-Food desafía la geografía... y las expectativas: pionero de la cocina consciente, con los mejores mariscos del país y un bastión de la sostenibilidad. Al mando está el visionario David Pico, cuya brújula culinaria siempre ha apuntado al mar y que, con este dinámico proyecto, ha transformado lo que comenzó como una cevichería pescadería en un restaurante de culto.

At 2,800 meters above sea level, Z-Food defies geography... and expectations. A Quito pioneer that serves Ecuador's finest seafood while standing firm as a bastion of sustainability. At its helm, visionary chef David Pico, with his compass set on the sea, has turned what began as a ceviche haunt and fish market into a cult restaurant.

Diners Club

6to BANH MI

El Sudeste Asiático tiene su hogar en Quito: Banh Mi, perfecto tanto para un antojo rápido—con los famosos sandwiches vietnamitas que le dan su nombre—como para deslumbrar con Pad Kra Pows de llama, curris Massaman, Phos de tuétano y mucho más, todo servido en un ambiente que irradia calidez.

All things South (and Southeast) Asian find a home in Quito: Banh Mi, equally suited to a quick fix with the famed Vietnamese sandwiches that lend the restaurant its name, or delivering sophisticated flair with llama Pad Kra Pows, Massaman curries, bone marrow Phos and so much more, all served in a hip, distressed space radiating both style and warmth.

7mo

Los Tiestos se ha vuelto una institución de la gastronomía cuencana y uno de los mejores restaurantes del país. Bajo la dirección del siempre sonriente Juan Carlos Lozano, la experiencia es espectáculo y sabor: tiestos humeantes que se abren en la mesa, porciones generosas y platos llenos de personalidad, que lo consolidan como referente de la cocina ecuatoriana.

Los Tiestos has become a Cuenca institution and one of Ecuador's finest restaurants. Under chef Juan Carlos Lozano's smiling gaze, dining here is as much spectacle as it is flavor: steaming clay pots cracked open at the table, generous portions, and dishes that burst with character, cementing it as a benchmark of Ecuadorian dining.

Diners Club

8vo

Marrecife
marisquería restaurant
By Iván Grain

Marrecife es hoy uno de los restaurantes con más alma de Guayaquil. Iván Grain lleva décadas a la vanguardia de la cocina de mariscos, trayendo la mejor pesca para crear sus deliciosos ceviches con leche de tigre, tonos de maracuyá y taxo entre otros platos cargados de sabor. Con ambiente contemporáneo y corazón costero, Marrecife es pasión del mar.

Marrecife is one of Guayaquil's most soulful restaurants. Chef Iván Grain has spent decades at the forefront of seafood cuisine, bringing in fresh catch straight from local fishermen to craft ceviches laced with passion fruit alongside other boldly flavored dishes. With a contemporary vibe and a coastal heart, Marrecife distills the city's passion for the sea onto every plate.

9no

EST. 2020
PEZ BELA
CEVICHERÍA & OYSTER BAR

En Pez Bela (con mención en 50 Best Discovery), los mariscos llegan frescos e invitan a la exploración sensorial. La chef y propietaria Isabella Chiriboga conjuga el espíritu marinero, técnicas culinarias globales y su creatividad personal, con ceviches, platos de ostras y langosta y un menú que fluye al ritmo de las estaciones.

At Pez Bela (recognized by 50 Best Discovery), seafood arrives fresh and invites full sensory exploration. Chef owner Isabella Chiriboga blends a seafaring spirit with global technique and personal flair, offering ceviches, oyster plates, and lobster creations on a menu that shifts with the seasons. The result: a maritime experience as inventive as it is refined.

Diners Club

10mo NUEMA

El restaurante de alta cocina más aclamado de Quito, Nuema figura en World's 50 Best Restaurants.
Sus chefs, Pía Salazar y Alejandro Chamorro, sacan a relucir los ingredientes más frescos en sus menús de degustación. Platos innovadores, cocteles "botánicos", postres inolvidables en un ambiente sereno que lo confirman como un destino culinario de clase mundial.

Quito's most acclaimed fine dining room, Nuema is a fixture on World's 50 Best Restaurants.
Chefs Pía Salazar named World's Best Pastry Chef 2023 and Alejandro Chamorro reinvent Ecuadorian cuisine, turning foraged and Indigenous grown ingredients into dazzling tasting menus. Inventive plating, botanical drinks, to die for desserts and a tranquil setting confirm its place as a world class culinary destination.

TOP 20

MEJORES RESTAURANTES
BEST RESTAURANTS

1	Nuum	11	3500
2	Clara	12	Casa Gangotena
3	El Mercado	13	Shibumi
4	Osaka	14	Martinica
5	Z-Food	15	Marcando el Camino
6	Banh Mi	16	Mikka
7	Tiestos	17	Mercado Mixtura
8	Marrecife	18	La Gloria
9	Pez Bela	19	Tributo
10	Nuema	20	Noe

Diners Club





CATEGORÍAS

CATEGORIES

grande table
CLUB GOURMET

NUEVOS RESTAURANTES
NEW RESTAURANTS

1er

CLARA

El nuevo consentido de La Floresta ya está revolucionando la escena con una visión de la cocina ecuatoriana lúdica e impecable. Tres chefs lideran la propuesta, reinventando cevichochos, tortillas y tartas de cacao con un aire contemporáneo. Reconocido por Latin America's 50 Best, Clara es más que un debut: es el pulso de la nueva ola culinaria quiteña.

La Floresta's newest darling, Clara, is already shaking things up with its playful yet precise vision of Ecuadorian cuisine. Three chefs lead the charge, reimagining cevichochos, omelettes, and cacao tarts with modern flair. Awarded a nod on Latin America's 50 Best, Clara is more than a newcomer, it's the pulse of Quito's next culinary wave.

Nuevos Restaurantes
New Restaurants

grande table
CLUB GOURMET

2do

Ueya by GUGU

Sin carta fija, con deslumbrantes menús de degustación y una filosofía que une la disciplina japonesa con la riqueza de productos ecuatorianos, Ueya en Guayaquil ha redefinido el omakase. El chef Juan Camilo Samán orquesta una experiencia íntima e inmersiva, tan ambiciosa como lo es estética. Un verdadero parteaguas de la alta cocina de la ciudad y el nombre en boca de todos.

With no set menu, dazzling multi course tastings, and a philosophy that fuses Japanese discipline with Ecuadorian bounty, Ueya in Guayaquil has redefined omakase. Chef Juan Camilo Samán crafts an immersive, intimate dining journey: ambitious, aesthetic, and deeply memorable. A game changer for the city's fine dining scene, Ueya has quickly become the name on every diner's lips style and warmth.

3er

MONTUVIA

Montuvia irrumpe en la escena como oda a la costa ecuatoriana. Valentina Álvarez y Sebastián Revelli reinventan la tradición montuvia, equilibrando mar y tierra, raíces rústicas y un pulido contemporáneo. Del maíz y el maní a la pesca fresca y las frutas tropicales, la cocina redefine el *comfort food* con sofisticación. Para quienes buscan el sabor Manabí *next level*, Montuvia es la nueva estrella a seguir.

Montuvia bursts onto the scene as a bold ode to coastal Ecuador. Reinventing montuvio tradition with refined techniques, its plates balance land and sea, rustic roots and modern polish. From corn and peanuts to fresh catch and tropical fruits, the kitchen redefines comfort food with sophistication. For those seeking the taste of Manabí reborn, Montuvia is the newest star.

NOMINADOS | **NOMINEES**

blend

CLARA



Signature

KALOLLO
ALTA COCINA DE CASA
POR IKARO

L'oenothèque
WINE EXPERIENCES & BOUTIQUE

Cayetana.

Üeya
by GUGU

COMAL
· COCINA DE RAÍZ ·

·PLURAL·

CERVEZA CLUB Premium

COCINA ECUATORIANA CONTEMPORÁNEA
CONTEMPORARY ECUADORIAN CUISINE

1er

NUUM

Nuum no vino a decorar la mesa: vino a sacudir la cocina nacional. Recupera sabores propios, los lanza con rigor y riesgo sobre el plato. José Sogues, Juan Carlos Alulema y Luis Jiménez toman de la biodiversidad brutal del país y la convierten en cocina de clase mundial, sin romper nunca el cordón umbilical con la tierra que la alimenta.

Nuum didn't come to set the table: it came to shake Ecuadorian dining for its core. It digs up raw, native flavors and throws them on the plate with rigor and risk. José Sogues, Juan Carlos Alulema, and Luis Jiménez take the country's wild biodiversity and turn it into world class cooking, never cutting the umbilical cord with the land that feeds it.

CERVEZA CLUB Premium

2do

Los Tiestos de Cuenca estalla con la algarabía de un festín familiar: tiestos de barro (su estampa) rebosantes de camarones, carne o langostinos, bañados en salsas generosas, pensados para compartir y deleitar. Teatrales y profundamente cuencanos en tamaño y espíritu, las creaciones del chef Juan Carlos Solano son tanto un espectáculo como platos de comida inolvidables.

Cuenca's iconic Tiestos has the drama of a family feast: clay pots piled high with shrimp, beef, or lobster, sauced with abandon and meant for sharing. Chef Juan Carlos Solano's creations are as much performance as they are a meal. Generous, theatrical, and utterly Cuencano in girth and spirit, Tiestos turns eating into celebration itself.

3er

ZAZU

Referente indiscutible de la alta cocina en Quito, Zazu se ha mantenido a la vanguardia gracias a su capacidad de reinvención, adaptándose a los gustos cambiantes de sus exigentes comensales. Menús de temporada y degustación, servicio impecable, una cava de grandes etiquetas y una propuesta que ha dado un giro decidido hacia los sabores de Ecuador.

Zazu has long been considered one of Quito's first fine dining powerhouses. With decades of experience and a flair for reinvention, it's stayed ahead by adapting to the evolving tastes of discerning locals and globe trotting foodies alike. Seasonal menus, flawless service, a cellar stocked with top vintages, and a cuisine now boldly rooted in the true flavors of Ecuador.

4to NUEMA

En Nuema, el Ecuador se sirve en tiempo real. Un menú que cruza Amazonía y Andes: paiche con chonta, mashua, cerdo negro criollo... Uno siente el territorio vivo en el plato e ingredientes llevados a su máxima expresión por chefs del más alto calibre, prueba de que la cocina ecuatoriana está escribiendo sus capítulos más desafiantes.

At Nuema, Ecuador is served in real time. A menu crossing Amazonia and Andes paiche with chonta, mashua, criollo black pork turns each dish into living territory, ingredients pushed to their fullest expression by chefs of the highest caliber, proof that Ecuadorian cuisine is writing its now boldest chapters.

5to 3500 ALEJANDRO HUERTAS

3500 nació a 3.500 metros en una casa viaje de los pajonales de Antisana, donde Alejo Huertas cocinaba con lo que tenía a la mano, rescatando hierbas andinas olvidadas. Hoy, sus elegantes sedes urbanas reinterpretan la megadiversidad del país con una cocina de autor anclada a las recetas no escritas de su abuela y a platos lúdicos de temporada.

Born 3,500 meters up in the Antisana páramo, 3500 began as Alejo Huertas' remote kitchen, where he cooked with forgotten Andean herbs at hand. Today, its sleek urban outposts reinterpret Ecuador's biodiversity through a singular cuisine rooted in his grandmother's unwritten recipes and playful, seasonal creations.

NOMINADOS | **NOMINEES**

ZAZU

Casa Gangotena

CHULPI URBANO



ALTA COCINA DE CASA
POR IKARO

DOS SUCRES · CUENCA ·

ECUADORIAN BORN
sopros
GLOBALLY INSPIRED

3500
ALEJANDRO HUERTAS

NUEMA

NUUM



CERVEZA CLUB *Premium*

COCINA TÍPICA
TYPICAL CUISINE

1er

Marrecife marisquería restaurant By Iván Grain

Un consumado venerador de la identidad costera de su país, Iván Grain revaloriza los sabores de su infancia con un menú completísimo de platos de cangrejo, pescado, pulpo y camarón. Un excelente lugar para probar sangos y arroces mixtos que jamás abandonan su herencia casera. Marrecife es un puente entre lo actual y la nostalgia, el latido manglero y costero de Guayaquil.

A devoted champion of his country's coastal identity, Iván Grain reclaims the flavors of his childhood with a full menu of crab, fish, octopus, and shrimp. It's an excellent place to try sangos and mixed rice dishes that never lose their homemade roots. Tradition and memory meet here, in the steady pulse of Guayaquil's mangrove laden coast.



Iván Grain | Marrecife

CERVEZA CLUB Premium

2do

Bambú Bar es un clásico quiteño desde 1982. En su sede de Cumbayá ha resistido al tiempo con cocina típica que honra el sabor de antaño: ceviche quiteño, fanesca y platos casi en extinción como el ají de queso o de carne. Su hermoso patio, con un árbol centenario en el centro, lo convierte en refugio de la sazón ecuatoriana.

Bambú Bar has been a Quito classic since 1982. In Cumbayá it has stood the test of time with traditional cooking that preserves flavors of the past: Quito style ceviche and near extinct dishes like ají de queso or beef. Its patio, centered by a centuries old tree, makes it a refuge of Ecuadorian taste.

3er

La Pata Gorda es uno de muchos tributos a la cultura del cangrejo, pero pocos lo igualan en sabor: carapachos al martillo que crujen, un célebre Chopsué criollo, parrilladas marineras, pulpo a la plancha y crema de cangrejos. Del puerto principal a La Floresta en Quito, su sazón guayaquileña se ha tomado el país.

La Pata Gorda is one of Ecuador's great crab altars, and few match its flavor and flair: carapachos cracked open with a hammer, the famed Chopsué Criollo, abundant seafood grills and crab soups... From Guayaquil to Quito's La Floresta, its deep rooted Guayaquileño identity has turned crab into an Ecuadorian legend.

CERVEZA CLUB Premium

4 to

MONTUVIA

Montuvia, creación de Valentina Álvarez y Sebastián Revelli, te traslada a Manabí desde su casa frente al reservorio de Cumbayá, con un protagonista único: el horno manaba, de barro y leña, visible en el salón como emblema ancestral. De allí nacen tongas de pato, cazuela siete mares o el garabato, platos que conservan memoria y sabor.

Montuvia, brainchild of chefs Sebastián Revelli and Valentina Álvarez, brings Manabí to Cumbaya with a singular centerpiece: the manaba oven, clay and wood fired, standing in the dining room as an ancestral emblem. From it emerge duck tongas, seven sea cazuelas and the garabato, dishes filled with memory and flavor.

5 to

Red Crab
GASTRONOMÍA DE MAR

Guayaquil vive y transpira cangrejo de manglar, y Red Crab se ha dedicado a cimentar este ícono culinario desde 1997. En un entorno pulido donde encontramos cangrejo entero en distintas salsas, ceviches, arroces, mariscadas—incluso cortes de carne—comensales llegan buscando zambullirse en la identidad salobre y ajetreada de la Gran Guayaquil.

Guayaquil lives and breathes mangrove crab, and Red Crab has staged it as culinary theater since 1997. Coastal tradition meets a polished setting where cangrejo entero, ceviches, rice dishes, seafood platters—even steaks—arrive with bravado. It's more than a meal; it's a dive straight into Guayaquil's restless, briny identity.

NOMINADOS | **NOMINEES**

Bambú Bar

Red Crab
GASTRONOMÍA DE MAR

Mar y ecife
marisquería restaurant
By Ivan Grain

CRIOLLO
ALTA COCINA DE CASA
POR IKARO

la choza
sabor con tradición

LA PATA GORDA

CRISTO DEL CONSUELO
RESTAURANTE

La Chicheria
de Prikashka

MONTUVIA



Infórmate y comparte los
beneficios con quienes amas

Una suscripción pensada para toda la familia

¡Suscríbete ya!

Plan Prémium

$ 18.02 incluido IVA/mes

Escanea el QR



Más información llamando al 1-800-DIARIO (342746), a nuestro número alterno 370-7901 o WhatsApp 099-929-2666, escríbenos al correo suscripciones@eluniverso.com o visítanos en cualquier agencia del Diario.

EL UNIVERSO

COSAS

CEVICHES, PESCADOS Y MARISCOS
CEVICHE, FISH AND SEAFOOD

1er

Z-FOOD
pescadería

Z-Food trae la costa a los Andes con una frescura incomparable. Bajo la guía de David Pico, pionero en temas de pesca sostenible en Ecuador, es hoy un concurrido ineludible a la hora de ofrecer la mejor comida marinera, combinando técnicas mediterráneas con el alma del Pacífico en un ambiente relajado, al son de música tropical, que vive del buen marisco y de una cava de vinos excepcionales.

Z-Food brings the Ecuadorian coast to the Andes with unmatched freshness and flair. Under the guidance of chef David Pico, the restaurant pioneered sustainable seafood in Ecuador, blending Mediterranean technique with Pacific soul. Its distressed, fun, relaxed vibes flooded with good tropical beats and excellent wine is now a Quito classic. Guayaquil's mangrove laden coast.

COSAS

2 do

Mar recife
marisqueria restaurant
By Ivan Grain

Pulpo en aceite de oliva, uñas de cangrejo, arroces con concha y ceviches que llegan con chispa guayaquileña a la mesa, coloridos y cargados de sabor... Cada plato recuerda la calidez de una comida casera, pero con el pulso creativo de Iván Grain, un chef que conoce sus ingredientes y sabe cómo exaltar lo mejor del Pacífico.

Octopus in olive oil, crab claws in sauce, rice with shellfish, and ceviches bursting with color and flavor. Each dish carries the warmth of a homemade meal, but with the spark and creative drive of Iván Grain—a chef who knows his ingredients and how to bring out the best of the Pacific.

3 er

NUUM

Nuum trabaja con más de quince especies de pescado, obtenidas de distintas regiones del país en su punto óptimo. Cada una alcanza la cocción ideal para preservar grasa, textura y sabor. El mismo rigor guía todos los ingredientes, respetando vedas, tallas y comercio justo. Alta cocina consciente, con pescados y mariscos excepcionales.

Nuum works with more than fifteen fish species, sourced from across Ecuador at the exact moment they reach peak quality. Each is cooked to preserve its natural fat, texture, and flavor. The same rigor applies to every ingredient, respecting seasons, sizes, and fair trade. Conscious fine dining with outstanding seafood.

Ceviches, Pescados y Mariscos
Ceviche, Fish and Seafood

4 to

PEZ BELA
CEVICHERIA & OYSTER BAR

El ascenso de Pez Bela en la escena quiteña ha sido constante, impulsado por la visión intrépida de su chef Isabella Chiriboga. Su menú cevichero, de los más inventivos de la ciudad, se complementa con ocurridos platos calientes, todos bajo la regla autoimpuesta de trabajar solo con proteína marina. Una oda a las posibilidades infinitas del mar.

Pez Bela's steady rise on Quito's culinary stage is driven by Isabela Chiriboga's bold vision. Her ceviche-led menu is among the city's most inventive, paired with creative hot dishes—all crafted under the self-imposed rule that proteins come only from the sea. The result is an ode to seafood: always fresh and full of possibility.

5 to

La Gloria
LIMA · QUITO

Un reconocido de Lima, la sede quiteña de La Gloria brinda refinamiento peruano con un giro mediterráneo. Ceviches y mariscos, pastas y risotos, carnes braseadas a fuego lento con cameos ecuatorianos como un delicioso cuy crujiente... Se disfruta de un servicio impecable y exteriores para pasar la tarde de tapas y bebidas

Once Lima's claim to fame, La Gloria's Quito outpost brings Peruvian refinement with a Mediterranean tilt. Think ceviche bar perfection, standout seafood, classic pastas, and slow braised meats, with Ecuadorian staples making elegant appearances (yes, even guinea pig). Crisp service, refined interiors, and a relaxed terrace make it ideal for lingering afternoons with tapas and drinks.



SANTA PRISCILA®

En cada mesa que inspira, en cada plato que sorprende, hay un origen que trasciende.

De la finca al talento del chef, nuestras tilapias y camarones son el ingrediente secreto en los menús más memorables.



@SantaPriscilaEC **www.santa-priscila.com**

SORVO
CLUB DE VINOS

CARNES Y PARRILLAS
GRILLS AND STEAKHOUSES

1er

DATU
Deli

Datu Deli es el templo del Angus premium en Quito. Cortes madurados al punto, hamburguesas de 200 g con gouda y tocino, carnes gruesas y jugosas, tablas que reúnen lo mejor de su carnicería gourmet. Sí, en su esencia es un delicatessen que provee a la ciudad de productos de primera, pero su restaurante, su ambiente luminoso y servicio que imprime respeto, no busca premios, aunque gane con cada bocado.

Datu Deli is Quito's temple of premium Angus. Cuts aged to perfection, 200 g burgers with gouda and bacon, thick juicy steaks, and boards that showcase the best of its gourmet butcher shop. At heart it's a delicatessen bringing the city top tier products, but its restaurant bright space, respectful service doesn't chase awards, even if it wins with every bite.

SORVO CLUB DE VINOS

2 do

SUR parrilla gourmet

Sur no se anda con rodeos. Cuando Néstor Buratovich trajo a Quito cortes premium argentinos, uruguayos y americanos, su propuesta fue un éxito instantáneo. Algunas carnes maduradas por días, salteadas con mantequilla fina o envueltas en tocino, llegan impecables y jugosas. Un ambiente íntimo, una excelente cava y la certeza de que estás comiendo en serio.

Sur doesn't beat around the bush. When Leandro Buratovich brought premium Argentine, Uruguayan and American cuts to Quito, it was an instant hit. Some meats are aged for days, seared with butter or wrapped in bacon, served flawless and juicy. An intimate setting, wines that speak, and the certainty you're here to eat for real.

3 er

TRIBUTO

En Tributo, cada plato rinde homenaje al producto ecuatoriano. El chef Luis Maldonado, reconocido entre los mejores del mundo en el arte de la cocción de carnes, nos ofrece cortes madurados y tratados con cuidado en un espacio moderno y acogedor de alta cocina, tanto accesible como festiva y celebratoria.

At Tributo, every plate honors Ecuadorian ingredients through the mastery of chef Luis Maldonado, ranked among the world's best in meat cookery. Expect cuts aged and treated with reverence, paired with flavors that nod to both local roots and global kitchens. The setting is modern yet inviting, making fine dining feel both celebratory and accessible.

SORVO
CLUB DE VINOS

4 to MUCKI'S

Mucki's arrancó en 1990 en El Tingo, a las afueras de Quito, cuando Mucki Lehmann decidió traer un pedazo de Baviera al Ecuador. No hay misterio: codillo, schnitzel, eisbein y bratwurst que piden una cerveza al lado; hospitalidad alemana lejos del ruido de la ciudad donde la tradición pesa más que la moda y lo que manda es el sabor.

Mucki's kicked off in 1990 in El Tingo, just outside Quito, when Mucki Lehmann decided to drop a slice of Bavaria into Ecuador. No gimmicks here: fall off the bone pork knuckle, schnitzel, eisbein, and bratwurst begging for a beer. It's German hospitality served in a quiet spot far from the city noise, where tradition outlasts trends and flavor rules.

5 to LOS TRONCOS

Los Troncos es el homenaje de Quito a la parrilla argentina. Cortes grandes, brasas ardientes, cerveza fría y un salón que vibra como un viernes en Buenos Aires. Informal, concurrido, sin excusas, aquí se viene con hambre, se conversa a gritos y uno sale con el fuego en las venas.

Los Troncos is Quito's ode to the Argentine parrilla. Big steaks, sizzling grills, cold beer, and a dining room that buzzes like a Friday night in Buenos Aires. It's casual, crowded, meat all the way... The kind of place where you come hungry and leave satisfied, fire still in your veins.

NOMINADOS | **NOMINEES**

DATU Deli

LAMMHAUS GRILL & BAR

SUR

ZERDO

LOS TRONCOS

VEREDA TROPICAL Grill Steak House

MUCKI'S

EL CORTE STEAK HOUSE

ALMUDENA

TRIBUTO




NO NOS CONFORMAMOS
CON CUALQUIER ANGUS,
TÚ TAMPOCO DEBERÍAS
SINCE 1978
CERTIFIED
ANGUS BEEF®
BRAND
SINCE 1978
CERTIFIED
ANGUS BEEF®
BRAND
Si es Certified, es lo mejor.™
Encuéntranos en Ecuador
Datu Deli Quito y Cumbayá
@certifiedangusbeef_esp
@certifiedangusbeef
www.certifiedangusbeef.lat

grande table
CLUB GOURMET

COCINA ORIENTAL
ASIAN CUISINE

1er

BA NH MI

En Banh Mi, el chef Felipe Salas conjuga su paso por cocinas tailandesas y vietnamitas y grandes instituciones culinarias como Astrid & Gastón y el célebre Noma de Copenhague para crear un menú inolvidable repleto de ingeniosos platos pan-asiáticos, hechos con los más frescos ingredientes locales, en un ambiente casual y animado que se ha instalado en el corazón de los comensales de Quito.

At Banh Mi, chef Felipe Salas fuses his experience in Thai and Vietnamese kitchens with training at culinary powerhouses like Astrid & Gastón and Copenhagen's famed Noma. The result is a punchy, pan-Asian menu of clever, flavor-packed dishes made with the freshest local ingredients, served up in a casual, buzzing space that's swept through Quito's culinary scene with contagious momentum.

2 do

早ZAO
orientalcuisine

ZAO baja la cocina panasiática a tierra. Luces tenues, presentaciones espectaculares y un menú que salta del sushi a curris tailandeses y especias coreanas con absoluta naturalidad. Sabores contundentes y un ambiente para alargar la noche: ZAO mezcla sabor y sutileza, reclamando su lugar en lo alto de la escena culinaria de Quito.

ZAO brings pan Asian dining down to earth in Quito. Low light, clean lines, spectacular presentation and a kitchen that moves from sushi to Thai curries and Korean spice without missing a beat. Bold flavors and an atmosphere built for staying late, ZAO dares to meld heat and finesse, staking a claim in Quito's culinary frontier.

3 er

TANOSHII
楽しい
RESTAURANTE

La cocina japonesa puede morir de pie en Quito. Shabu shabu de Kobe, sukiyaki y otros clásicos que atraen a embajadores japoneses en busca de autenticidad; junto a hibachi al fuego y rolls acevichados más audaces. Con rigor aprendido de los maestros, Tanoshii abre en Ecuador las puertas al Japón real.

Japanese cuisine stands its ground in Quito. Kobe shabu shabu, sukiyaki and other classics draw Japanese ambassadors chasing authenticity; alongside fire lit hibachi and bolder acevichado rolls. With rigor learned from the masters, Tanoshii opens Ecuador's door to the real Japan.

Cocina Oriental
Asian Cuisine

grande table
CLUB GOURMET

4 to

MAGICO ORIENTAL
comida china auténtica

Una chifa que lleva décadas elevando la propuesta de cocina china en la ciudad, Mágico Oriental combina autenticidad con familiaridad. Su menú centrado en los clásicos (con pocas incursiones hacia lo thai o japonés) ofrece wantanes, lomeins, arroces y carnes que mantienen un sabor original: un punto de referencia para la comida asiática tradicional en Quito.

A chifa that has spent decades elevating Chinese cooking in the city, Mágico Oriental blends authenticity with familiarity. Its menu centers on the classics—with only a few departures into Thai or Japanese—where wontons, lo mein, rice, and meats stay true to flavor: a reference point for traditional Asian food in Quito.

5 to

王朝
IMPERIUM
CONTEMPORARY ASIAN CUISINE

La elegancia y el equilibrio de la cocina china encuentran en Quito un nuevo escenario. Imperium celebra esta herencia milenaria con una propuesta moderna que combina técnica, arte y sabor. En su menú brillan clásicos como el pato mandarín, el hot pot y los dumplings al vapor, en un espacio donde la gastronomía se une al arte y la ceremonia del té.

The elegance and balance of Chinese cuisine find a new home in Quito. Imperium celebrates this ancient heritage through a modern lens where artistry meets flavor and ritual. Its menu highlights classics like Mandarin duck, hot pot, and delicate steamed dumplings, each reimagined with contemporary technique. More than a restaurant, Imperium is a cultural space where food, art, and tea ceremony converge.

NOMINADOS | **NOMINEES**

BA NH MI

P.F. CHANG'S

早 ZAO orientalcuisine

PEKIN RESTAURANTE CANTONESE CUISINE

MAGICO ORIENTAL comida china auténtica

王朝 IMPERIUM CONTEMPORARY ASIAN CUISINE

JOUN YEP Traditional Chinese Cuisine

QUIOTO キオト

TANOSHII 楽しい RESTAURANTE

mazda

COCINA NIKKEI Y JAPONESA
NIKKEI AND JAPANESE CUISINE

1er

Osaka
COCINA NIKKEI

Osaka es Nikkei en su máxima expresión en Quito. No se limita a sushi o ceviches: ofrece wagyu con salsa kabayaki, tiraditos intensos, scallops con foie gras que revientan de sabor. La marca internacional respalda el nivel, pero aquí cada plato demuestra técnica y valentía. Un espacio diseñado para impresionar y una clientela refinada lo convierten en una experiencia obligada.

Osaka is Nikkei at its finest in Quito. It doesn't stop at sushi or ceviche: wagyu with kabayaki sauce, bold tiraditos, scallops with foie gras that burst with flavor. The international brand sets the standard, but here every plate proves technique and courage. With refined clientele and a space built to impress, it's an essential experience.



Gianpool Nieves | Osaka

| Cocina Nikkei y Japonesa
Nikkei and Japanese Cuisine

mazda

2do

SHIBUMI
SUSHI BAR

En el barrio residencial de Las Casas en Quito, el chef Junior Córdova ha redefinido la cocina japonesa con sello propio. Sushi, sashimis y nigiris conviven con creaciones que exploran fermentos, productos locales como chochos, sacha inchi, chocolate o café y técnicas de alta escuela que desafían clichés y expanden el Nikkei en Ecuador.

In Quito's Las Casas neighborhood, chef Junior Córdova has redefined Japanese cuisine. Sushi, sashimi, and nigiri share space with creations that experiment with fermentations and local ingredients like lupin beans, sacha inchi, chocolate, and coffee, executed with high level technique that break clichés and reshap the Nikkei conversation in Ecuador.

3er

Üeya
by GUGU

Ueya trae a Guayaquil su "mestizaje gastronómico", fundiendo sensibilidades japonesas y ecuatorianas en una experiencia íntima, estética y sin concesiones. Sin carta, el chef Juan Camilo Samán propone degustaciones de hasta diecisiete tiempos con ingredientes de origen local, donde rigor, sostenibilidad y teatralidad convierten cada bocado en un verdadero deleite.

Ueya brings its culinary "mestizaje" to Guayaquil, fusing Japanese sensibilities with Ecuadorian flavors in an intimate, uncompromising, and aesthetic experience. With no menu, chef Juan Camilo Samán curates omakase tastings of up to fifteen courses, built on local ingredients: where rigor, sustainability, and a touch of theater turn every dish into a delight.

Cocina Nikkei y Japonesa
Nikkei and Japanese Cuisine

4 to

NUBORI EXPERIENCE

Nubori es hoy una de las direcciones esenciales de Quito para la cocina japonesa. El chef de larga trayectoria, Noe Carmona, ha creado un menú que equilibra sushi, sashimi, rollos y otros platos nipones con texturas ricas en matices, complementado por cócteles que expanden la experiencia y la convierten en una de las grandes citas urbanas de la ciudad.

Nubori has secured its place as one of Quito's must visit destinations for Japanese cuisine, the creation of acclaimed chef Noe Carmona. The menu strikes a balance between sushi, rolls, sashimis and lesser known dishes, elevated by bold sauces and textures, and rounded out by cocktails that make it an urban, playful dining experience.

5 to

MIKKA

Mikka despliega en Guayaquil lo mejor del espíritu Nikkei. Ceviches, rolls, costillas braseadas durante 48 horas, frescos mariscos y pesca del día dan forma a un menú que equilibra la chispa del sabor peruano con la refinación japonesa. En Plaza Lagos, Mikka es un portal culinario que invita al paladar a viajar.

Mikka brings the best of Nikkei spirit to Guayaquil. Ceviches, rolls, 48 hour braised ribs, fresh seafood, and daily catch from the oven shape a menu that balances Peruvian zest with Japanese refinement. Set in Plaza Lagos, Mikka is a culinary portal where the palate travels freely across borders.

NOMINADOS | **NOMINEES**

Üeya by GUGU

NOE sushi bar

MIKKA

Osaka COCINA NIKKEI

QUIOTO キオト

NUBORI EXPERIENCE

HANZO PERUVIAN JAPANESE CUISINE

SHIBUMI SUSHI BAR




mazda
LEGADO JAPONÉS
PRÓXIMAMENTE DISFRUTARÁS DEL
LEGADO JAPONÉS

CASA BRANCAIA

COCINA ITALIANA
ITALIAN CUISINE

1er

Al Mercato

Al Mercato trae a los valles de Quito la calidez de una piazza italiana. Fundado por Julio Salem, nació como un auténtico deli con productos frescos de primera lid. De a poco, el mostrador se volvió mesa y hoy es uno de los grandes restaurantes italianos de Cumbayá, donde ese espíritu de mercado convive con los mejores risottos, pastas y pizzas al horno.

Al Mercato brings the warmth of an Italian piazza to Quito's valleys. Founded by Julio Salem, it began as a true market style deli where fresh cheeses, meats, and produce summoned the food lovers. Little by little, the counters became tables, and today it thrives as one of Cumbayá's finest Italian restaurants, marrying that marketplace soul with pastas, risottos, and wood fired pizzas.

| Cocina Italiana
Italian Cuisine

CASA BRANCAIA

2do

CARLO &CARLA

De una pequeña rosticería a un favorito de Plaza Lagos, Carlo & Carla se ha convertido en un clásico italiano en Guayaquil. Con un ambiente elegante, murales que evocan la Toscana, su menú ofrece antipastos, mariscos a la parrilla, risottos y los emblemáticos ñoquis. Sus productos locales e importados sostienen el equilibrio entre autenticidad e innovación.

From humble rotisserie roots to Plaza Lagos favorite, Carlo & Carla is quickly becoming Guayaquil's Italian landmark. The room leans Tuscan—murals, dark wood, a hint of palazzo drama—while the menu goes big: antipasti, grilled seafood, risottos, and gnocchi that set the standard. Local and imported ingredients keep the balance sharp, the flavors alive.

3er

La Briciola
Ristorante Italiano

Una verdadera institución gastronómica de Quito, La Briciola, en sus locales emblemáticos de La Floresta y Cumbayá, ha marcado la pauta de la cocina italiana durante décadas. Reconocido por sus recetas clásicas, su ambiente acogedor y su impecable servicio, es el lugar donde generaciones se han reunido a disfrutar de pastas perfectas, vinos selectos y postres inolvidables.

A true Quito institution, La Bricciola, in both La Floresta and Cumbayá, has defined Italian dining in the city for decades. Known for its timeless recipes, warm ambiance, and consistently excellent service, it's where generations have gathered over perfect pastas, fine wines, and classic desserts. Elegant, reliable, and heartfelt, an enduring symbol of culinary excellence.

Cocina Italiana
Italian Cuisine

CASA BRANCAIA

4to

Al Forno

Al Forno cumple 20 años de existencia en Quito y su pizza de masa suave y delgada, con más de cien variedades, cambió las reglas del juego cuando apareció. Aunque casi todos van por la pizza, sus pastas al estilo trattoria y platos italianos –con ingredientes siempre frescos– no se quedan atrás en este clásico de la ciudad.

Al Forno has been a Quito staple for 20 years, turning heads with its game changing soft, thin crust pizzas and a menu of over a hundred varieties. While almost everyone comes for the pies, their trattoria style pastas and Italian classics—made with fresh ingredients—hold their own in this beloved local haunt.

5to

TRATTORIA
20 FATTO a MANO 17
PIZZA — VINO — PASTA

Fatto a Mano rinde homenaje a la auténtica pizza napolitana en Cumbayá y Quito. Masa trabajada a mano, fermentación lenta y horno de leña producen clásicos como la Margherita o Prosciutto e Funghi y pizzas de autor con bordes crugientes y sabor equilibrado.
Un ambiente cálido con aroma de leña, punto de encuentro para los amantes de la pizza.

Fatto a Mano honors true Fatto a Mano honors true Neapolitan pizza in Cumbayá and Quito. Hand-kneaded dough, long fermentation, and a wood-fired oven deliver classics like Margherita, Prosciutto e Funghi and other signature pizzas with blistered crusts and balanced flavor. A lively, warm setting with the aroma of wood smoke makes it a gathering place for authentic Italian taste.

NOMINADOS | **NOMINEES**

CARLO & CARLA

PAVAROTTI
Cucina Mediterranea

CARMINE
GASTRONOMÍA & ARTE

OSTERIA
EMILIA

Al Forno

RIVIERA
"Il Ristorante italiano"

TRATTORIA
FATTO a MANO
PIZZA — VINO — PASTA

SFOGLIA
RISTORANTE

Al Mercato

La Briciola
Ristorante Italiano



SORVO
CLUB DE VINOS

la toscana
del presente



Encuéntralos ***exclusivamente en Sorvo.***

Un estilo audaz que rompe esquemas
SIN PERDER ELEGANCIA

CASA
BRANCAIA

ClubMiles

COCINAS DEL MUNDO
INTERNATIONAL CUISINE

1er

Le Bistro
CUMBAYÁ

Le Bistro aborda la cocina francesa con medida reverencia. Moules, confit de pato y *steak frites* conviven con una hamburguesa de trufa y escargots, todo hecho en casa y bajo el concepto del excelente chef Sebastián Borja. Una propuesta pulida, la atmósfera moderna y cálida: clásicos franceses reinterpretados con soltura, un lugar fiable para sofisticación accesible en Cumbayá.

Le Bistro approaches French cooking without zealotry. Moules, duck confit and steak frites sit alongside truffle burgers and escargots, all crafted in house by its excellent chef Sebastián Borja in a polished yet warm setting, where French classics are reinterpreted with ease. An enclave of accessible sophistication in Cumbayá.

ClubMiles

2do

RINCÓN DE FRANCIA

Remontémonos a 1977, cuando Azucena Aragón creó Rincón de Francia, un santuario perdurable de la alta cocina en Quito. Ubicado en una casona patrimonial, ofrece clásicos franceses: foie gras, escargots, filet mignon o moules frites. Cálido y tradicional, el restaurante figura en 50 Best Discovery y continúa siendo un referente.

Founded in 1977 by Azucena Aragón, Rincón de Francia is Quito's enduring shrine to haute cuisine. Housed in a heritage mansion, it serves timeless French classics—foie gras, escargots, langostinos—alongside a curated wine list. Warm, traditional, and quietly elegant, it has earned a place on 50 Best Discovery and remains a culinary touchstone.

3er

CARDÓ
COCINA CON FONDO

Adrián Escardó destila sus raíces europeas y latinoamericanas en una "cocina de fondo": profunda, personal, donde se encuentran técnicas del Viejo y Nuevo Mundo en un espacio minimalista con cava, bar y terrazas. Cocteles inspirados y platos y postres de clase internacional: cada preparación conjura una experiencia gustativa sin igual.

Adrián Escardó distills his European and Latin American roots into "cocina de fondo," profound cooking where Old and New World techniques meet. The restaurant's minimalist yet expansive setting spans three floors, with cellar, bar, and terraces. Refined fusion, bold cocktails, and excellent desserts, every dish crafted as an experience, not just a plate.

ClubMiles

4 to MERCADO MIXTURA

En el corazón de la industrial La Tejedora de Cumbayá, Mercado Mixtura es escenario de fusión, uniendo sabores asiáticos, latinos e internacionales. Desde kimchis "ibericos", baos, gyros y papillotes hasta pasta artesanal o tikka masala, todo se reduce a los detalles creativos de cada plato. Un hotspot donde diseño, sabor y energía crean una cocina decididamente global.

In the heart of industrial La Tejedora in Cumbayá, Mercado Mixtura pulses with energy. A true fusion playground, it marries Asian, Latin, and international flavors—plating everything from kimchis, baos, gyros and tikka masala to homemade pasta and an inventive papillote... A hotspot where design, flavor and vibe converge; it's one of Quito's freshest statements in global dining.

5 to Martinica restaurant

Viajamos a Manabí para descubrir la cocina de mundo del reconocido Omar Rivadeneira, un chef incansable y curioso que no se intimida ante ningún estilo culinario y los incorpora todos para crear una experiencia completa. Su restaurante, con dos décadas en la vanguardia en Manta, no deja de marcar el ritmo de la innovación gastronómica.

We travel to Manabí to discover the worldly cuisine of Omar Rivadeneira, an endlessly curious and well renowned creator who shies away from no culinary style, weaving them all into a complete dining experience. For twenty years, his restaurant has stood at the forefront of Manta's gastronomic innovation, setting the pace for the city's culinary scene.

NOMINADOS | **NOMINEES**

CARDÓ
COCINA CON FONDO

MERCADO MIXTURA

BAALBEK
comida libanesa

Martinica®
restaurant

Chantilly
NUESTROS CLÁSICOS A TU CASA

chez Jérôme
CUISINE FRANÇAISE

L'oenothèque
WINE EXPERIENCES & BOUTIQUE

LA TASCA DE CARLOS

Le Bistro
CUMBAYÁ

RINCÓN DE FRANCIA
1977




ClubMiles
DESCUBRE
Más de 15.000
productos exclusivos
175.000 hoteles
donde hospedarte
Experiencias únicas
en Ecuador y el mundo
Alquiler de vehículos
en los mejores destinos
250 aerolíneas para
elegir tu próximo vuelo
Escanea el código y explora
todas las posibilidades
en nuestra App ClubMiles.

COCINA FUSIÓN
FUSION CUISINE

1er

EL MERCADO
CUENCA - ECUADOR

Emblema de la cocina creativa en Cuenca, El Mercado transforma los productos más frescos del día en platos inspirados que sorprenden y deleitan. Con su filosofía de huerto y mercado y máxima hospitalidad, Gabriel Guamán y José Luis Rodríguez ha creado un lugar donde el arte de la buena cocina hace de cada plato una experiencia espontánea y refinada a la vez, expresión viva de lo mejor del producto local.

Cuenca's emblem of creative cooking, El Mercado, transforms the day's freshest products into inspired plates that surprise and delight. With a market and farm to table philosophy that meets maximum hospitality, Gabriel Guamán and José Luis Rodríguez have created a fabulous setting, each dish feeling spontaneous yet refined: a living expression of Ecuador's premium ingredients.

| Cocinas Fusión
Fusion Cuisine

GÜITIG
EL MILAGRO DE LA naturaleza

2do ciré
ERICK DREYER

En Cumbayá, Erick Dreyer hace de Ciré su escenario de alta experimentación. Reconocido por sus inteligentes combinaciones y destreza impecable, conecta con los ingredientes locales para transformarlos en elegantes platos de cocina de autor. Ciré es un pilar de la gastronomía de vanguardia en Quito que fusiona técnicas del mundo y sabores autóctonos.

In Cumbayá, Erick Dreyer turns Ciré into his stage for high level experimentation. Known for bold combinations and flawless technique, he connects with local ingredients to transform them into elegant signature dishes. Ciré is a pillar of Quito's avant-garde dining scene, where global techniques and native flavors converge.

3er CARDÓ
COCINA CON FONDO

El chef argentino Adrián Escardó nos invita a una aventura culinaria muy personal, que cruza continentes y temporalidades. Sus platos entrelazan sabores de Latinoamérica y Europa en una sola historia, siempre ejecutada con tino. En un rincón escondido del norte de Quito, Cardó nos transporta lejos, inspirándonos a viajar con cada bocado.

Helmed by Argentine chef Martín Escardó, Cardó invites diners on a culinary journey across continents. Its plates weave flavors from Latin America and Europe into one story, always executed with flair. In a beautiful tucked away corner of Quito's northern barrios, this is cooking that transports you, inspiring travel through every unexpected bite.

Cocinas Fusión
Fusion Cuisine

GÜITIG
EL MILAGRO DE LA naturaleza

4 to

MARCANDO EL CAMINO
horno • comedor

Marcando El Camino combina su celebrado pan de masa madre con platos jugosos, centrados en la sutileza del sabor y concebidos para realzar la frescura de los ingredientes locales. Anclándose a su espíritu ecléctico, es un punto de encuentro urbano y acogedor con excelentes menús de almuerzo, precios accesibles y paredes llenas de arte.

A newcomer with quiet confidence, this Quito spot pairs its acclaimed sourdough with saucy, flavor-driven plates that keep Ecuadorian ingredients at the center. International in spirit yet rooted in place, it's where locals and travelers cross paths over excellent lunch menus, accessible prices, and walls alive with art.

5 to

MM
MERCADO MIXTURA

Pamela, Filippo y Oscar Gilbert crearon Mercado Mixtura para romper con lo ordinario. Ubicado en el complejo La Tejedora en Cumbayá, el restaurante reinventa la cocina casual con una gran barra de cocteles, diseño elegante y las osadas combinaciones de un menú siempre cambiante que transforma recetas reconocibles en platos innovadores.

Pamela, Filippo and Oscar Gilbert created Mercado Mixtura to challenge the ordinary. Set in Cumbayá's La Tejedora complex, it reinvents casual dining with a great cocktail bar, sleek design, and the daring combinations of an ever changing menu that transform household names into surprising dishes.

NOMINADOS | **NOMINEES**

CARDÓ
COCINA CON FONDO

EL MERCADO
CUENCA · ECUADOR

ciré
ERICK DREYER

Casa JULIÁN

ZERU
•RESTAURANT•

MARCANDO
EL CAMINO
horno • comedor

L'oenothèque
WINE EXPERIENCES & BOUTIQUE

MERCADO
MIXTURA

MANSIÓN MATILDE

La Central

Diners Club

COCINA PERUANA
PERUVIAN CUISINE

1er

La Gloria
LIMA · QUITO

La Gloria brilla en Quito como uno de los máximos referentes de la alta cocina peruana. Aquí conviven todos los pilares de una restauración de excelencia: platos emblemáticos, un concepto culinario integral, servicio impecable y una bodega de vinos de primer nivel. Con un menú versátil y sofisticado, es una experiencia que conquista todos los gustos.

La Gloria shines in Quito as one of the city's foremost references for fine Peruvian dining. Here, all the pillars of excellence converge: emblematic dishes, a holistic culinary concept, impeccable service, and a first rate wine cellar. With a versatile and sophisticated menu, it delivers an experience designed to delight every palate.

| Cocina Peruana
Peruvian Cuisine

Diners Club

2do

Segundo Muelle es un clásico de la cocina peruana en Quito, ubicado en el animado barrio gastronómico de La Floresta. Conocido por ceviches y tiraditos al puro estilo limeño, arroces e inconfundibles pisco sours, todo lo sirven con maestría. Un lugar para disfrutar de lo mejor de Perú en el corazón de la capital.

Segundo Muelle is a staple of Peruvian cuisine in Quito, nestled in the lively La Floresta neighborhood. Known for its flawless ceviche, seafood rice dishes, and signature pisco sours, it serves up its classics with flair. Elegant but unpretentious, it's the go to spot for a consistently great taste of Peru in the heart of the capital.

3er

PUCARÁ
COCINA PERUANA

En Cumbayá, Pucará se distingue por mostrar el alma de la cocina peruana más allá de ceviches y tiraditos. Recetas ancestrales que realzan tubérculos andinos, sabores amazónicos y guisos rústicos se refinan con técnica moderna. Un servicio cálido y sabores profundos hace de Pucará un viaje al corazón culinario del Perú.

In Cumbayá, Pucará sets itself apart by spotlighting the soul of Peruvian cuisine beyond ceviches and tiraditos. Here, ancestral recipes, Andean tubers, Amazonian flavors, and rustic stews are refined with modern technique. Warm service and deep flavors make Pucará a journey into Peru's culinary heartland.

NOMINADOS | **NOMINEES**

PUCARÁ
COCINA PERUANA

Segundo Muelle

La Gloria
LIMA - QUITO


Del ranking
a la **puerta**
de tu casa
Pide un Rappi
Descarga la app en
DESCARGAR EN Google Play
Consíguelo en el App Store





COCINAS REGIONALES DEL ECUADOR

ECUADORIAN CUISINE BY REGION

Diners Club

RESTAURANTES GUAYAQUIL
GUAYAQUIL RESTAURANTS

1er

Marrecife
marisquería restaurant
By Ivan Grain

Marrecife nació como un proyecto familiar y hoy es uno de los grandes orgullos gastronómicos de Guayaquil. Detrás de su excelente cocina está Iván Grain, quien heredó de su padre el amor por cocinar y que ha convertido esa pasión en una propuesta fresca y vibrante: un menú homenaje al mar. Un espacio entrañable, moderno y auténtico, que explica con justicia este reconocimiento y su presencia en la lista "50 Best Discovery".

Marrecife began as a family project and today stands as one of Guayaquil's great culinary prides. Behind its excellent cuisine is Iván Grain, who inherited his love for cooking from his father and turned that passion into a fresh, vibrant proposal: a menu in homage to the sea. A warm, modern, and authentic space that justly explains this recognition and its presence on the "50 Best Discovery" list.

2do

Üeya by GUGU

En un rincón oculto de Plaza Lagos, en Guayaquil, Üeya no solo sirve omakase: su giro ecuatoriano no lo esconde en absoluto. Juan Camilo Samán marca el rumbo: cada bocado cuenta su historia regional, desde yuca amazónica, pescado de Galápagos, cocciones en barro... Sin menú, solo confianza ciega y sabor en estado puro.

Hidden in Plaza Lagos, Guayaquil, Üeya doesn't just serve Omakase, its Ecua twist hits hard. It's the country's first true Omakase bar, where diners surrender to the chef's will and get served a narrative of regions. Each bite is a punch of inventiveness: Amazon yuca, Galápagos fish, clay vessel flair. No menu: pure trust and pure flavor.

3er

MIKKA

Mikka lleva el Nikkei a Plaza Lagos en Guayaquil. Presente en la lista de "50 Best Discovery", su amplio menú que por una parte ofrece todo tipo de sashimis, ceviches y tiraditos, también logra sacudirse con inventivos platos calientes y arroces con pulpo y langostinos que burbujean en ollas de piedra. Comida con actitud... en un espacio con mucho estilo.

Mikka brings Nikkei audacity to Guayaquil's Plaza Lagos. Part of the "50 Best Discovery," its wide menu of sashimis, ceviches, and tiraditos hits new heights with inventive hot plates and stone pot rice dishes bubbling with octopus and prawns. It's food with swagger, served in a stylish yet laid back space. a plate.

Diners Club

4 to

La Central

Un restaurante que se reapropía del corazón histórico de Guayaquil, La Central le ha dado nueva vida al barrio con un menú que rota semanalmente, productos de temporada y una cocina refinada. Fundado por las hermanas Gabriela y María Fernanda Cepeda, combina sinceridad, pasión y encanto de calle y comunidad.

A culinary pioneer that has reclaimed Guayaquil's historic core, La Central has reinvigorated the neighborhood with a weekly rotating menu anchored in seasonal produce. Founded by sisters Gabriela and María Fernanda Cepeda, the restaurant combines neighbourhood charm with urban edge, equal parts community hub and refined table.

5 to

Casa JULIÁN

Qué mejor lugar para vivir la esencia natural de Guayaquil que a las orillas de su inmenso río, en el elegantísimo Hotel del Parque. Casa Julián marca la pauta de la alta cocina ecuatoriana con un menú que reinterpreta las tradiciones con matices cosmopolitas, servicio atento y pasión por los ingredientes nativos.

What better place to experience the natural breadth of the port city of Guayaquil than Casa Julián. Setting the standard for Ecuadorian fine dining, its riverside location adds natural elegance, while the menu reimagines local traditions with cosmopolitan nuance, attentive service, and a sophisticated take on native ingredients.

NOMINADOS | **NOMINEES**

Casa JULIÁN

CARLO & CARLA

Mar recife
marisqueria restaurant
By Ivan Grain

L'oenothèque
WINE EXPERIENCES & BOUTIQUE

Üeya
by GUGU

COMAL
· COCINA DE RAÍZ ·

La Central

OSTERIA
EMILIA

ZERU
• RESTAURANT •

MIKKA

Diners Club

RESTAURANTES MANABÍ Y SANTA ELENA
MANABÍ AND SANTA ELENA RESTAURANTS

1er

iche
RESTAURANTE

Iche es mucho más que un restaurante. Anclado al vasto y fascinante universo culinario manabita, propone un concepto integral que involucra a toda la comunidad gastronómica de la región, bajo los principios del slow food, la agroecología, la soberanía alimentaria y la economía circular. Con Valentina Álvarez al frente, eleva la barra en un proyecto único, parte restaurante, parte escuela, que convierte cada bocado en un acto de reivindicación.

Iche is much more than a restaurant. Anchored in Manabí's vast and fascinating culinary universe, it proposes an integral concept that engages the entire regional food community, guided by the principles of slow food, agroecology, food sovereignty, and circular economy. Led by Valentina Álvarez, it raises the bar in a unique project—part restaurant, part school—where every bite becomes an act of reclamation.

2 do

Martinica® restaurant

Ya dos décadas desde su apertura, Martinica sigue siendo un emblema culinario de Manta. Su chef, Omar Rivadeniera, con oficio y experiencia, moldea los sabores costeros con estilo, desde clásicos marineros con giros inesperados hasta fusiones creativas que se inspiran en los Andes, sus raíces y la cocina internacional.

Two decades on, Martinica remains Manta's culinary landmark. Chef Omar Rivadeniera brings the depth of experience to reimagine coastal flavors with flair — from seafood classics elevated with unexpected twists to inventive fusions that stay true to their roots or find inspiration from international classics.

3 er

BRASERÍA DEL MAR
BRISA

Brisa, en el pequeño pueblo de Olón, transforma las vibras playeras en puro sabor del Pacífico. Su chef, Juan José Morán, doma fuego y humo para aprovechar los más frescos ingredientes locales—mariscos, hierbas nativas, tubérculos—todo bajo toldos de bambú y al aire libre: una cocina que se funde con la naturaleza circundante.

Brisa, in the laid back town of Olón, turns beach vibes into the raw flavor of the Pacific. Chef Juan José Morán works fire and smoke into every plate—sweet potato, native herbs, seafood—grilled with unapologetic flair. Under bamboo canopies, in the open air, the food fuses with the surrounding nature.

Diners Club

4 to

Delfín Mágico

En el pintoresco pueblo pesquero de Salango, Delfín Mágico se alza como uno de los mejores restaurantes costeros del Ecuador. Clásico imprescindible, celebra los frutos del mar con pescados y mariscos frescos, una cocina sofisticada y arraigada a la vez y hospitalidad genuina: el reflejo perfecto del espíritu y los sabores de la costa manabita.

In the picturesque fishing town of Salango, Delfín Mágico stands as one of Ecuador's finest coastal restaurants. A beloved classic, it celebrates the sea's bounty with fresh fish and seafood prepared in a way that's both refined and rooted, paired with genuine hospitality, the perfect reflection of Manabí spirit and flavor.

5 to

Muya Cocina Gourmet

Muya, bajo la batuta de Cecilia Cedeño, se inspira en los sabores de Manabí, aprovechando los mejores ingredientes costeros y la inventiva ancestral de su región para fusionar sabores y texturas con técnicas actuales. El resultado: toda una estrella emergente y un destino culinario imperdible en Manta.

Led by Cecilia Cedeño, Muya channels the soul of Manabí, its coastal bounty and ancestral inventiveness that has long been celebrated—into bold flavors sharpened by modern technique. The result is nothing short of a rising star: a culinary destination in Manta that demands attention.

NOMINADOS | **NOMINEES**

Martinica restaurant

MO|MO

Muya COCINA GOURMET

BOCAVALDIVIA

Delfin Mágico
The Traditional Sea Cuisine
Salango - Manabí

MULATA

Brasería del Mar
BRISA

NOAH
RESTO · CAFÉ

iche
RESTAURANTE

COCOSOLO
MANABI - 1980



Equipo El Mercado

Diners Club

RESTAURANTES CUENCA
CUENCA RESTAURANTS

1er

EL MERCADO
CUENCA · ECUADOR

Todo el refinamiento de una ciudad preciosa como Cuenca se traduce en uno de sus restaurantes esenciales, donde la filosofía de huerto-a-la-mesa se complementa con el más alto concepto de hospitalidad. Con un menú "para compartir" y un concepto que eleva lo rústico a la alta cocina, El Mercado se convierte en un espejo vivo del alma cuencana.

All the refinement of a beautiful city like Cuenca is distilled into one of its essential restaurants, where the farm-to-table philosophy is complemented by the highest concept of hospitality. With a menu designed "to share" and a vision that elevates rustic simplicity into haute cuisine, El Mercado becomes a living mirror of Cuenca's soul.

Diners Club

2do

Los Tiestos es el primer lugar que te recomiendan en Cuenca: tanto por la comida como por el espectáculo, parte del genio y carisma de Juan Carlos Lozano. Cazuelas humeantes, carnes y mariscos servidos al fuego vivo, platos que llegan como un festín colectivo. ¡Aquí se come y se celebra la gloria del buen comer!

Tiestos is the first place anyone recommends in Cuenca—for the food and for the show, born of Juan Carlos Lozano's genius and charisma. Bubbling cazuelas, meats and seafood seared over fire, dishes built for sharing. This is eating as it should be: loud, generous, and unforgettable.

3er

En Dos Sucres, el chef Daniel Contreras ha creado su pequeño universo de cocina consciente. La sostenibilidad no solo es su lema, sino un método y un quehacer: papas nativas de Cañar, maíz criollo, hierbas silvestres, tubérculos andinos... Platos de alta cocina bajados a tierra, donde el mejor producto ecuatoriano se cruza con técnicas de un autor consumado.

At Dos Sucres, Daniel Contreras has created his own small universe of conscious cuisine. Sustainability is not just a motto, but a method and a practice: heirloom potatoes from Cañar, native corn, wild herbs, Andean tubers... Fine dining grounded in the earth, where Ecuador's best ingredients meet contemporary technique of a signature chef.

Diners Club

4 to

Le Petit Jardin

En las afueras pastoriles de Cuenca, Le Petit Jardín evoca una casa de campo francesa. El chef Giovanni Cambizaca crea menús de temporada que transforman productos frescos en platos elegantes: confit de pato, terrinas caseras, sopas inventivas que se ajustan a los Andes. Un refugio sereno donde Cuenca se encuentra con la Provenza.

Hidden in the green outskirts of Cuenca, Le Petit Jardín feels like dining in a French country home. Chef Giovanni Cambizaca crafts seasonal menus that turn fresh market produce into elegant, comforting plates: duck confit, homemade terrines, inventive soups. A serene escape where Cuenca meets Provence at the table.

5 to



En plena Calle Larga, La María es el proyecto de cuatro chefs que decidieron cocinar sin ataduras. Un locro puede llevar pulpo, rellenos de empanada pueden ser de cuy y ceviches se endulzan con mandarinas, todos los ingredientes trazables, de productores locales. Libertad creativa con los pies en la tierra.

On Cuenca's lively Calle Larga, La María is the brainchild of four chefs who chose to cook without limits. A locro might feature octopus, empanadas come stuffed with guinea pig, and ceviches find sweetness in tangerines... Every ingredient is traceable, sourced from local producers. It's creative freedom, firmly grounded in the land.

NOMINADOS | **NOMINEES**

EL MERCADO
CUENCA - ECUADOR

EL JARDÍN
RESTAURANT



MANSIÓN
M
MATILDE



Tar Tar
EST. 21

DOS SUCRES
2S
CUENCA

La Chichería
de Pukushka

Le Petit Jardin

TRATTORIA
MURANO



TERCERA TEMPORADA

MasterChef
CELEBRITY ECUADOR



A PARTIR DEL
18 de Noviembre
9:00PM

TELEAMAZONAS

Restaurantes Galápagos
Galápagos Restaurants

Diners Club

2 do

PIKAIA LODGE
GALAPAGOS ISLANDS

En las tierras altas de la isla Santa Cruz, el restaurante del hotel cinco estrellas Pikaia no solo regala vistas sublimes del archipiélago: su cocina eleva productos locales con creatividad, fusionando influencias ecuatorianas e internacionales. Un menú que cambia cada dos días y refleja el dramatismo del paisaje y la elegancia del servicio.

In the highlands of Santa Cruz Island, the restaurant at the five-star Pikaia Lodge offers more than sublime views of the archipelago: its cuisine elevates local products with creativity, blending Ecuadorian and international influences. A menu that changes every two days mirrors the landscape's drama and the elegance of its service.

3 er

FINCH BAY
GALAPAGOS HOTEL

En el restaurante del Finch Bay, el océano se respira en cada rincón. Frente a la paradisiaca Playa de los Alemanes, degustaciones y platos a la carta unen productos de su propio huerto "endémico" con mariscos frescos: tartar de atún, pulpo, ceviches. Un entorno sereno donde la técnica refinada se funde con la sazón isleña.

At Finch Bay's restaurant, the ocean seeps into every corner. Facing the paradisiacal Playa de los Alemanes, it offers tasting menus and à la carte dishes that pair produce from its own garden with fresh seafood: tuna tartar, octopus, ceviches. A serene setting where refined technique blends with island flavor.

Restaurantes Galápagos
Galápagos Restaurants

Diners Club

4to

BAHÍA MAR

Bahía Mar se especializa en mariscos frescos: ceviches de camarón y pulpo, pescados a la parrilla, encocados y un gran menú de fusiones costeras, todo muy ecuatoriano y delicioso junto a una carta de cócteles ideal para su ubicación frente al mar, en la siempre concurrida Avenida Charles Darwin de Puerto Ayora.

Bahía Mar specializes in fresh seafood: shrimp and octopus ceviches, grilled fish, encocados, and coastal fusions, all distinctly Ecuadorian. A cocktail menu matches its prime seafront location on bustling Charles Darwin Avenue in Puerto Ayora, where the décor—polished wood, nautical touches, maritime motifs—evokes the spirit of seafaring life.

5to

ALMAR
GALAPAGOS

A orillas de la histórica Academy Bay en isla Santa Cruz, con las olas golpeando las rocas volcánicas a pocos pasos de la mesa, Almar se distingue por su cocina de ingredientes frescos y locales con acentos mediterráneos: risottos de calabaza y ají panka, parrillas, kimchi fries y más, todo bajo la brisa... en un ambiente elegante y relajado.

On the shores of historic Academy Bay, with waves crashing against volcanic rocks just steps from the table, Almar stands out for its cuisine built on fresh, local ingredients with Mediterranean accents: pumpkin and ají panka risottos, grilled specialties, kimchi fries, and more, all under the sea breeze in an elegant, relaxed setting.

NOMINADOS | **NOMINEES**

FINCH BAY
GALAPAGOS HOTEL

ALMAR
GALAPAGOS

BAHÍA MAR

The Mangrove
Restaurant

PIKAIA LODGE
GALAPAGOS ISLANDS

THE POINT

pāhoe

LAVA
LOUNGE



GO QUITO HOTEL

Una experiencia que celebra la esencia de Ecuador.

Descubre un destino donde la hospitalidad se combina con la diversidad gastronómica.

En GO Quito Hotel, cada detalle está inspirado en la riqueza cultural y natural del país con ingredientes locales, tradiciones y una vista única de la ciudad.



goquitohotel.com





OTRAS CATEGORÍAS

OTHER CATEGORIES

| Mejor Cafetería
Best Coffee Shop

Diners Club

2do MASAMADRE

Masa Madre se ha convertido en el lugar de Guayaquil para conseguir pan artesanal de primera. Con varios locales, ofrece una variedad de brunches y clásicos de cafetería basados en su panadería de fermentación natural al frío. Y para coronar la experiencia, excelente café. Un verdadero testimonio de oficio y consistencia.

Masa Madre has become Guayaquil's reference point for artisanal sourdough. With various locations throughout the city, it delivers breads, brunches and café staples rooted in natural fermentation and top quality ingredients. And to top it off, excellent coffee. A true testament to craftsmanship and consistency.

3er galletti CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Galletti, marca reconocida de café ecuatoriano, destaca por sus mezclas aromáticas y granos tostados de calidad. Con dos cafeterías en Quito, ofrece desayunos, platos vegetarianos y un ambiente cálido, un espacio donde la tradición cafetalera de los Andes se encuentra con el encanto clásico de una buena cafería de barrio.

The well established Ecuadorian coffee brand celebrates its rich, aromatic, highland blends with two excellent coffee shops in Quito, serving hearty breakfasts, vegetarian friendly plates, and offering a warm, lived in charm. A welcoming retreat where Ecuador's highland coffee heritage meets timeless barrio café.

Mejor Cafetería
Best Coffee Shop

Diners Club

4 to

COFFEE RELIEF

Los residentes de Tumbaco están de suerte con Coffee Relief, un refugio para los verdaderos amantes del mejor tueste. Nacido en plena pandemia, hoy es referente del café de especialidad en Ecuador: granos de origen ético, tostados para resaltar su fuente, servidos con estilo. Diseño elegante y bocados dulces y de sal que completan el ritual.

Tumbaco's residents are blessed with Coffee Relief, a haven for true coffee lovers. What began in the pandemic has become a benchmark for Ecuador's specialty brews beans ethically sourced, roasted to highlight their terroir, and poured with finesse. Pair it with sleek design and pastry bites, and you've got pure ritual.

5 to

BOKER TOV
Chik Chak

Boker Tov ofrece en Quito lo mejor de la cocina israelí y mediterránea, fusionando panadería con café. Con locales en Cumbayá, es el lugar ideal para desayunos y brunch con shakshukas, omelets, pitas, panes halal, increíbles sánduches, todo en un ambiente acogedor y con presentaciones que provocan.

***Boker Tov* brings the best of Israeli and Mediterranean cuisine to Quito, blending bakery and café culture. With locations in Cumbayá, it's the go to spot for breakfast and brunch think shakshuka, omelets, pitas, halal breads, and amazing sandwiches all served in a cozy atmosphere with irresistibly eye catching presentation.**

NOMINADOS | **NOMINEES**

NERO CAFÉ

UKÖ BREAD

galletti CAFÉ DE ESPECIALIDAD

FANKØR COFFEE ROASTING CO.

SINFONÍA Tostaduría y Cafetería

MASAMADRE

BROŽ TOSTAMOS CAFÉ

COFFEE RELIEF

BOKER TOV Chik Chak

niu CAFÉ





Cyril Prud´homme | Cyril

Diners Club

MEJOR PASTELERÍA
BEST BAKERY

1er

CYRIL®

En Quito, Cyril se ha convertido en un santuario de la pastelería. Bajo la mano del chef Cyril Prud'homme, cada tarta, macaron y ganache es una joya perfecta. Los helados sorprenden con sabores inesperados, los moldes de chocolate parecen esculturas y cada postre es una obra de arte, lo que hace de Cyril una parada obligada para los amantes del dulce.

In Quito, Cyril has become the city's pastry temple. Under the hand of chef Cyril Prud'homme, each tart, macaron, and ganache feels like precision jewelry. Ice cream flavors blend unexpected ingredients, spectacular chocolate molds seem like sculptures and dozens of glorious desserts each are a work of art making Cyril not just a patisserie, but the capital's most irresistible indulgence.

| Mejor Pastelería
Best Bakery

Diners Club

2do Cyrano

Hay que remontarse a 1958 para conocer la relevancia de Cyrano en Quito. Creado por René Elie, panadero francés de tradición, Cyrano ha hecho de recetas europeas, emblemas ecuatorianos: viennoiseries y pasteles, inventos inspirados en los volcanes... Sigue siendo pionero, con recetas adaptadas al clima y al ánimo quiteño, manteniendo su sello europeo.

One must go back to 1958 to understand Cyrano's significance in Quito. Created by French baker René Elie, Cyrano has turned European recipes into Ecuadorian emblems: viennoiseries and cakes, even inventions inspired by the volcanoes. It remains a pioneer, with recipes adapted to Quito's climate and spirit while keeping its European stamp.

3er República del Cacao

República del Cacao es motor del cacao fino de aroma ecuatoriano y lo celebra con pastelería vibrante: mousse de macambo, tartaletas de maracuyá con ganache intenso, brownies húmedos, eclairs rellenos de chocolate, y su icónico "cocoa bomb" que explota en taza caliente. Cada postre refleja sostenibilidad y trazabilidad, uniendo selva, costa y montaña en cada bocado.

República del Cacao drives Ecuador's fine flavor cacao and celebrates it with vibrant pastries: macambo mousse, passionfruit tartlets with bold ganache, moist brownies, chocolate filled éclairs, and its iconic "cocoa bomb" that bursts in a hot cup. Each dessert reflects sustainability and traceability, uniting jungle, coast, and mountains in every bite.

Mejor Pastelería
Best Bakery

Diners Club

4to

Ambrosia
USFQ BAKERY

Ambrosia, la panadería de la Universidad San Francisco de Quito, es tanto un aula como una vitrina para la nueva generación de chefs. Futuros autores culinarios perfeccionan su oficio, ofreciendo al público panes y postres inolvidables. Un semillero de talento donde el aprendizaje y el sabor van de la mano.

Ambrosia, the bakery of Universidad San Francisco de Quito, is both classroom and showcase. Here, budding chefs refine their craft while offering the public breads, pastries, and desserts of exceptional quality. It's a training ground for talent and a reminder that academic rigor can also taste deliciously fresh.

5to

MARCANDO
EL CAMINO
horno • comedor

Marcando el Camino lleva el sello inconfundible de Santiago Cueva, cuya maestría con la masa madre y cocina fusión se complementa con repostería de primer nivel, razón por la que se destaca en la escena urbana de Quito. Un lugar ideal para almorzar, cenar o simplemente dejar que la tarde transcurra entre aromas de café y dulce.

Marcando el Camino bears the unmistakable mark of chef Santiago Cueva, whose mastery of sourdough and worldly comfort food has made the restaurant a benchmark of quality and taste. Its pastry offerings round out a concept that thrives on consistency, creativity, and excellence, a place as fitting for lunch or dinner as it is for lingering all afternoon.

NOMINADOS | **NOMINEES**

Cyrano

MASAMADRE
Panadería • Pastelería

CYRIL

chokolat
Pastelería & Café

REPÚBLICA DEL CACAO

Ambrosia
USFQ BAKERY

DIANA CARRIÓN
POSTRES

MARCANDO EL CAMINO
horno • comedor

NICOLE
PASTRY ARTS

Diners Club

MEJOR HUECA
BEST HUECA

1er



En una guía dedicada a la alta cocina del Ecuador, es un honor volver la mirada hacia las huecas. Ese término tan nuestro, lo que en la Costa a veces llaman "huequitos", acaso "agachaditos", designando a los comedores populares, rincones de barrio donde se cocina el alma de un país. Son los espacios donde se sirven los platos de la gente, los sabores que terminan inspirando a los grandes chefs y que, en definitiva, sostienen la memoria culinaria de una nación.

En esta primera edición de SUMMUM Ecuador, el reconocimiento a la Mejor Hueca recae en Cosas Finas de la Florida, una institución quiteña que ha trascendido generaciones sin perder su esencia.

Aunque oficialmente abrió sus puertas hace más de 60 años gracias al esfuerzo de Galo Pillalaza e Irma Pintado, su historia se remonta aún más atrás. En

In a guide dedicated to Ecuador's fine dining, it feels only right to turn our gaze toward the huecas. The word evokes neighborhood haunts where a country's soul simmers in pots and pans. These are the places that serve the food of and for the people, flavors that end up inspiring the great chefs and sustaining a nation's culinary memory.

In this first edition of SUMMUM Ecuador, the award for Best Hueca goes to Cosas Finas de la Florida, a Quito institution that has crossed generations without ever losing its essence.

Officially founded over 60 years ago by Galo Pillalaza and Irma Pintado, its story stretches further back. In 1875, Pillalaza's great grandfather was already dishing up hornado and fritada in Quito, planting the roots of a

Mejor Hueca
Best Hueca

1875, el bisabuelo de Pillalaza ya ofrecía fritada y hornado en la ciudad, sentando las bases de una tradición que perdura hasta el día de hoy.

Hablar de Cosas Finas de la Florida es hablar de Quito y su gente. Aquí, el tiempo se mide por la cocción de las palanganas de cerdo, por los aromas que se escapan por las ventanas para llenar de vida a un barrio entero.

El hornado se cocina lento, con paciencia, durante horas—días, a decir verdad—con ese toque agridulce que el plato, con llapingachos de papa crujientes cocidos en achiote, propone al paladar de un centenar de comensales que lo visitan a diario. La fritada guarda el sabor profundo que nace del respeto al producto, al corte del cerdo que lo hace jugoso y a una tradición centenaria y profundamente mestiza. El chicharrón, crujiente y dorado, es una melcocha y una adicción. Cada receta—incluyendo la colada morada en noviembre o la fanesca de Semana Santa—es un relato de familia, de calendario y identidad compartida.

Cinco generaciones han cuidado este legado con entrega, transformando lo que comenzó como una mesa familiar en una de las huecas más queridas del país. Incluso en tiempos de pandemia, en que muchos clásicos perecieron, Cosas Finas de la Florida permaneció firme, recordándonos que la gastronomía popular ecuatoriana es fuerte y puede sostener la cultura gastronómica del país en tiempos de crisis. Hoy, recibir este premio es reconocer una tradición que ha alimentado el alma de su barrio, su ciudad y todo el Ecuador.

tradition that endures to this day.

To speak of Cosas Finas de la Florida is to speak of Quito itself. Time here is measured not by clocks but by the slow rendering of pork, by the aromas drifting from kitchen windows to fill an entire barrio. The hornado is cooked low and slow, with patience, for hours—days, really—before being paired with achiote stained llapingachos, crisp and golden, a plate that feeds hundreds every day.

The fritada carries a depth of flavor born of respect for the product, the cut, the history. The chicharrón, shatteringly tantalizing, is both indulgence and addiction. And every seasonal dish, from the colada morada of November to the Easter fanesca, tells a story of family, culinary ritual, and shared identity.

Five generations have kept this legacy alive with care and devotion, transforming what began as a family table into one of the most beloved huecas in the country. Even in times when many classics faltered during the pandemic, Cosas Finas de la Florida stood firm, a reminder that Ecuador's popular cuisine is resilient and capable of carrying the nation's food culture through any crisis.

Today, this award recognizes more than just a restaurant: it honors a tradition that has fed the soul of a neighborhood, a city, and an entire country.

Mejor Sommelier
Best Sommelier

ya explicaba con seguridad la carta a su chef, respondiendo preguntas y proponiendo combinaciones. Lo revelador no fue solo su rapidez para aprender, sino cómo descubría el disfrute de hablar de vinos con la gente, convenciéndola con pasión incluso sobre etiquetas que no conocía del todo.

Ese impulso se transformó en vocación. Velásquez buscó prepararse de manera formal. Inició este camino con una certificación WSET y luego alcanzó la certificación de Sommelier de la Cofradía del Vino, avalada por tres universidades locales. Se graduó Cum Laude. Hoy sigue perfeccionándose, preparándose para la exigente certificación de la ASI (*Association de la Sommellerie Internationale*), una de las más prestigiosas del mundo.

Pero los títulos no explican del todo su reconocimiento. En NUUM su papel va más allá de la teoría: es el puente humano entre la cocina ecuatoriana de vanguardia y las botellas que la acompañan. Es cercano, accesible y ejerce la hospitalidad con una naturalidad que no se aprende. Conoce a fondo su cava, pero sobre todo sabe leer una mesa: cuándo sugerir un Syrah potente, cuándo guiar hacia un Albariño ligero, cuándo ceder la batuta al comensal.

Esa mezcla de dominio técnico, experiencia y calidez es lo que le ha valido este reconocimiento. Velásquez encarna la sommellerie no como un saber distante, sino como una presencia en la mesa, intuitiva y humana al servicio del comensal.

That spark became a vocation. Velásquez pursued formal education, beginning with WSET certification, then earning the Sommelier certification from the Cofradía del Vino, endorsed by three universities, including Universidad Hemisferios. He graduated Cum Laude. Today, he continues his studies, preparing for the ASI (Association de la Sommellerie Internationale) exam, one of the most prestigious in the world.

But the credentials, impressive as they are, are not what make Velásquez remarkable. At NUUM, his role is less about reciting textbook knowledge and more about creating a human bridge between Ecuador's top produce-driven cuisine and the bottles that best elevate it. Guests describe him as approachable, unpretentious, and deeply attentive an excellent host who makes wine less intimidating and more personal. He knows his cellar intimately, but more importantly, he knows how to read a table: when to suggest a bold Syrah, when to steer toward a lighter Albariño, when to let the guest lead.

That balance of technical rigor, lived experience, and hospitality is why Velásquez is recognized today with one of Ecuador's most prestigious sommelier honors. He embodies the profession not as a distant academic, but as a presence at the table—engaged, intuitive, and always in service.

SORVO
CLUB DE VINOS

¡Únete al club de *vinos más exclusivo del país!*

Descubre nuestra **selección de vinos curada por expertos,** que no encontrarás en ningún otro lugar.

Vive experiencias únicas: catas privadas, eventos extraordinarios y acceso a etiquetas exclusivas, a **nivel nacional.**



Disfruta delivery gratis, directo a tu puerta

Escanea el QR, ingresa** el código **SUMMUMSORVO

***y disfruta el vino** como nunca antes.*

Mejor Bartender
Best Barman

Es una profesión que exige disciplina, memoria, agilidad, incluso empatía y, sobre todo, la capacidad de contar historias. Cada cóctel debe mostrar un equilibrio no solo en cuanto al sabor, sino también en cuanto a la emoción que emana. Maggio logra ese balance con rigor y revuelo a la vez.

Tras más de una década tras la barra, Maggio es hoy Director de Bebidas de Cardó y de Acorde Bar, este último incluido en la lista "50 Best Discovery" por su enfoque vanguardista. En Acorde, todo —desde la iluminación hasta la música— responde a su filosofía: un cóctel debe emocionar a través del sabor, el aroma y el ambiente. "Puedes aplicar todas las técnicas del mundo", dice Ignacio, "pero si tu cóctel no es mejor que un Pisco Sour, pues haz un Pisco Sour".

Sus recetas, como el Cenit—a base de ginebra, toronja, sirope de cúrcuma y ginger beer— son estudios de armonía y contraste. Su método evoca la paciencia de un chef y su visión, el espíritu de un artista.

Desde su llegada al Ecuador, Maggio ha colaborado con algunos de los mejores establecimientos del país, aportando una sensibilidad global arraigada en la técnica y el buen gusto. Ha formado a jóvenes bartenders, demostrando que la excelencia es tanto carácter como oficio y que los mejores no son solo mixólogos, sino también buenos anfitriones, psicólogos y artistas... todo en uno.

Ignacio Maggio cambió la escena nocturna y urbana del Ecuador. La redibujó al fusionar su perspicacia personal con la energía culinaria del país, cimentando su legado en cada cóctel y barra que lleva su impronta.

empathy, and, above all, storytelling. Each cocktail must be balanced not only in flavor but in feeling, and Maggio delivers that balance with grace and scientific rigor alike.

After more than a decade behind the bar, Maggio is now Beverage Director for both Cardó Restaurante and Acorde Bar, the latter included in the "50 Best Discovery" list for its avant garde approach. At Acorde, everything from the lighting to the playlists echoes his philosophy: that a cocktail should tell a story through flavor, aroma, and atmosphere. "You can apply every technique in the world," he says, "but if your cocktail isn't better than a Pisco Sour, just make a Pisco Sour."

His recipes, like the Cenit—a gin based creation with grapefruit, turmeric syrup, and ginger beer—is an exercise in balance and harmony. His savoir faire evokes the patience of a chef. And his inventiveness, the spirit of an artist. His bars reflect it: elegant, surprising, and warm.

Since arriving in Ecuador, Maggio has worked across some of the country's finest establishments, bringing a global sensibility rooted in technique and taste. He has mentored young bartenders, proving that mastery is equal parts craft and character, that the best in the business are not just mixologists but excellent hosts, psychologists, and performers... all rolled into one.

Ignacio Maggio changed Ecuador's urban nightlife scene. He redrew it, fusing his personal insight with the country's culinary energy, cementing his legacy in every cocktail and every bar that bears his imprint.

el vino

que cambió la historia de Mendoza

Viña Cobos, donde la visión
de Hobbs cobra vida

VIÑA COBOS



Encuéntralos ***exclusivamente en Sorvo.***

SORVO
CLUB DE VINOS

Diners Club

MEJOR SERVICIO
BEST SERVICE

1er

Osaka
COCINA NIKKEI

Desde el momento en que cruzas el umbral de Osaka en Quito, el servicio marca la pauta: hospitalidad genuina, atención impecable y una calidez que pone al comensal en manos de expertos. Cada movimiento refleja cuidado, cada detalle está pensado, cada instante se vive con fluidez, naturalidad y esmero.

El entorno acompaña, desde luego. Un diseño sobrio y elegante, minimalista sin caer en frialdad, trasmite elegancia en cada rincón, conjugado por la facilidad del trato integrado por cada miembro del personal.

From the moment you step into Osaka in Quito, service sets the tone: genuine hospitality, impeccable attention, and a warmth that places guests in the hands of experts. Every gesture shows care; every detail, intention; every moment flows with natural ease and dedication.

The setting plays its part. A sober, elegant design—minimalist without sterility—breathes refinement into every corner, while the staff's warmth folds seamlessly into the atmosphere.

Mejor Servicio
Best Service

No es tarea sencilla: el buen servicio exige preparación, decisiones inteligentes y la capacidad de improvisar ante los deseos de cada comensal, a menudo variados y exigentes. Osaka, al encarnar el modelo de alta gastronomía, no deja ningún requerimiento sin atender. Uno espera lujo en todo —de las servilletas a las copas, de cada gesto a cada palabra— y el personal responde a cabalidad.

Este reconocimiento es tanto para el trabajo silencioso tras bastidores como para quienes reciben al cliente como anfitriones de un restaurante excepcional, complementado por una experiencia Nikkei del más alto calibre. Nigiris, tiraditos, sashimis y giros culinarios que incorporan lo peruano y lo ecuatoriano brillan gracias a la sinergia humana de un equipo que funciona como el más preciso reloj.

It's no simple task: good service requires preparation, intelligent decisions, and the ability to improvise around the varied and demanding wishes of every guest. At Osaka, embodying the model of fine dining, no request goes unanswered. Guests expect luxury in everything from linens to glassware, from every gesture to every word and the staff delivers flawlessly.

This recognition belongs both to the silent work behind the scenes and to those who host at the forefront of this remarkable restaurant, paired with a Nikkei experience of the highest caliber. Nigiris, tiraditos, sashimis, and culinary turns that weave in Peruvian and Ecuadorian flavors shine thanks to the human synergy of a team that runs like the most precise clock.

grande table
CLUB GOURMET

MEJOR AMBIENTE
BEST AMBIANCE

1er

CLARA

Como para puntuar las íes del dinámico y artístico barrio de La Floresta, Clara se muestra como un restaurante atractivo con un raro equilibrio entre intimidad y sofisticación urbana. Nacido del deseo de fusionar las personalidades de tres chefs de orígenes distintos y de darle nueva vida al barrio—y a un ícono de la ciudad como lo fuera en su tiempo "El Pobre Diablo"—, el resultado, tanto en ambiente como en experiencia y calidad, le ha valido un lugar en los "50 Best" de Latinoamérica... y nuestro premio a Mejor Ambiente.

To crown all that La Floresta encapsulates—artistic, dynamic, a touch bohemian—Clara strikes that rare balance between intimacy and urban sophistication. Born from the desire of three chefs with distinct backgrounds to breathe new life into the neighborhood, and to revive a local icon once known as El Pobre Diablo, the result is an address that's earned its place on Latin America's "50 Best" list, as well as our award for Best Ambiance.

Step inside and Clara unfolds in layers: part private salon, part



Clara

Mejor Ambiente
Best Ambiance

Desde el momento en que uno ingresa, Clara se revela a través de sus múltiples facetas: es, por definición, ecléctico. Se siente a la vez como un salón privado y un espacio cultural. El concreto visto, los tonos cálidos de la madera y la luz natural que entra por un techo de vidrio durante el día, se transforman, por la noche, en una especie de cueva iluminada por su tenue chimenea y luces sútiles. Árboles vivos habitan tanto la sala como la cocina abierta, donde los cocineros trabajan a la vista de todos y al son de sus ollas y animado ajetreo.

El diseño del arquitecto Felipe Escudero equilibra líneas cuidadosas con guiños lúdicos, mientras que el arte se vuelve protagonista, con obras de varios artistas de la movida contemporánea como Francisco Galárraga, Ricardo Coello Gilbert y Saúl Endara—incluyendo un bodegón inspirado en las limpias medicinales o un primer plano de la emblemática espumilla callejera—los que aportan humor y reverencia hacia el espíritu popular de lo que, a la larga, no deja de ser un restaurante de barrio. Con mucho verde, mucha sinergia, el ambiente invita a quedarse y acompaña la propuesta de los chefs Salas, De Sousa y Lobato, cuyos platos reinterpretan tradiciones con desenfado, cargados de simbolismo y mucho sabor.

cultural space. Exposed concrete softened with wood, natural light filtering through a glass ceiling by day, and, come nightfall, a hearth that turns the room into a warm hideaway. Living trees stand in both the dining room and the open kitchen, where chefs work in plain sight to the rhythm of clattering pans.

Architect Felipe Escudero's clean lines are offset with playful touches, while the artwork of an interesting list of local contemporary artists, including Francisco Galárraga, Ricardo Coello Gilbert y Saúl Endara—such as still-lifes inspired by Ecuadorian cleansing rituals or a "full-frontal" depiction of the emblematic "espumilla" meringue—adding humor and reverence to local sensibilities. The effect is convivial and cosmopolitan, a space where one lingers as long as the food lasts. Clara is very much a neighborhood restaurant, one that threads symbolism and bold reinterpretations into every plate.



Convierte la frescura en excelencia.

La mejor gastronomía nace de la calidad
de cada ingrediente.

La calidad no cuesta más

MEGAMAXI LO MAXIMO!

SUPERMAXI el placer de comprar

Ranking de los Restaurantes del Ecuador / **Ranking of Ecuador's Restaurants**
Todos los derechos reservados / All rights reserved

www.summum.ec

Está prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información, imagen o foto de esta publicación en ninguna forma y por ningún medio, sea mecánico, electrónico, virtual, fotocopía o cualquier otro. Escanear una foto o utilizar un texto sin permiso escrito de los autores de la publicación es robo de propiedad intelectual y como tal está sancionado por la ley.
The reproduction of any information, image or photograph in this publication, as a photocopy or by any mechanical, electronic, virtual or any other means is forbidden. Scanning photographs or using text without the written permission of the authors constitutes theft of intellectual property and as such is penalised by law.

Textos y Cuidado de Edición / Texts and Managing Editor
Ilan Greenfield

Producción / Production
Mara Serrano

Propuesta Gráfica / Art Direction
Sara Torres Mera

Diseño y Diagramación / Design and Layout
Sara Torres Mera

Corrección de Estilo / Copy Editor
Ilan Greenfield

Traducción y Cuidado de Edición - Versión Inglés / Translation and Managing Editor - English Version
Ilan Greenfield

Fotografía / Photography
Andrés Agama M.

Editor Fotográfico / Photography Editor
Samuel León

Aliado Estratégico

Diners Club®






SUMMUM

Descubre la lista completa
de los mejores
restaurantes del Ecuador.




WWW.SUMMUM.EC

