

# Chankete

SABORES DE ESPAÑA





## Bienvenidos al Chankete

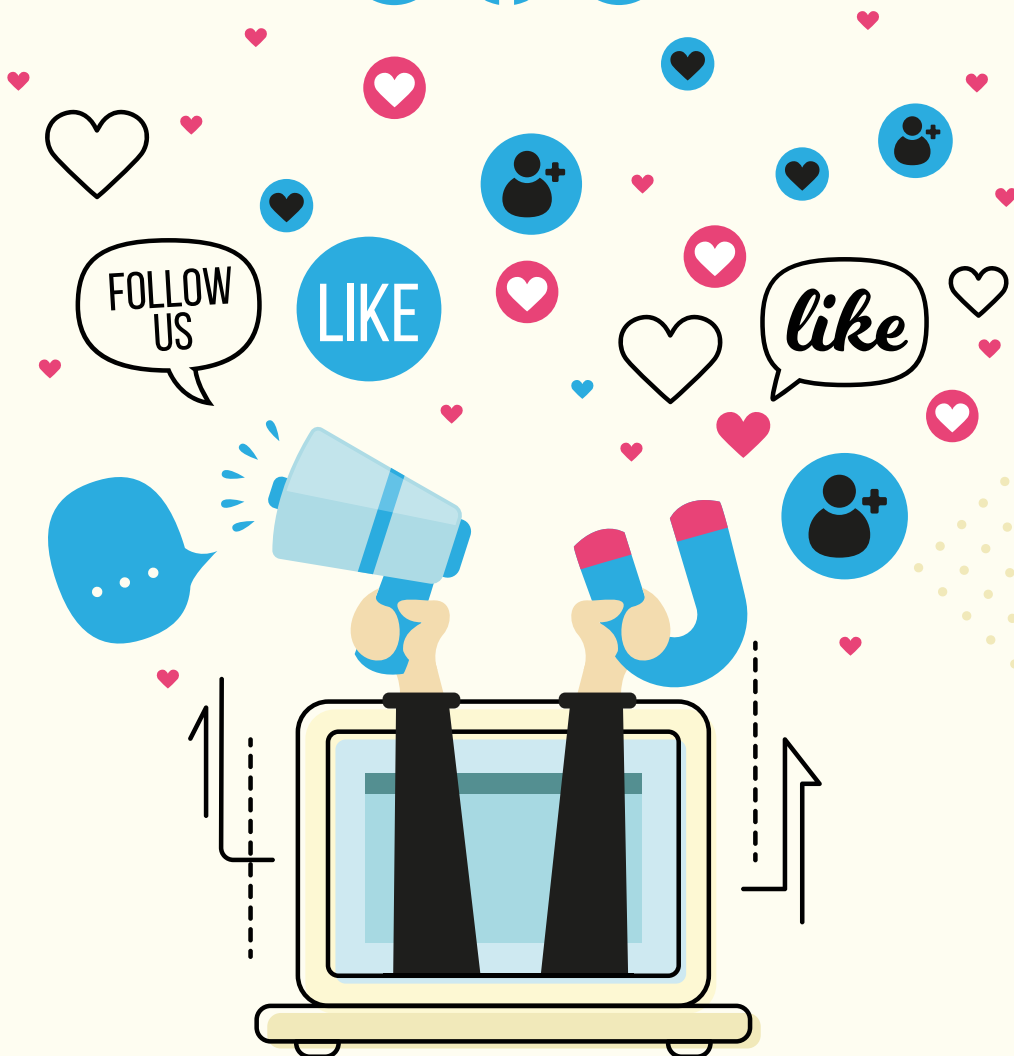
Bienvenidos al Chankete, el primer restaurante de tapas españolas en Salinas, Ecuador. El Chankete es el fruto de un sueño de una familia española —más concretamente de Málaga, ciudad y provincia al sur de España, en la comunidad de Andalucía— afincada en Ecuador desde hace casi una década, quienes quieren compartir contigo no solo los sabores propios de su tierra y de su gastronomía, sino también la experiencia que ello representa: los olores de su tierra, la dinámica de las famosas «tapas», la atención al detalle, el buen servicio y esos vinos españoles que enamoran a quien los bebe.

Así, Restaurante Chankete es tu mejor oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica completa al estilo español; una experiencia con la que consentir a todos tus sentidos y una que —no nos cabe duda— querrás repetir una y otra vez.

# ¿Te gusta el Chankete?

Ayúdanos a crecer, síguenos y compártenos en redes

@restaurante.chankete



# ¡Te invitamos, a un cóctel!

Para ello, solo has de seguir estos pasos...

1 Experimenta a fondo el placer de tu visita al Chankete

2 Haz un vídeo  
contando lo bien que  
te lo has pasado en  
el Chankete.

3 Publica el vídeo en tus  
redes sociales con el  
hashtãg  
[#YoVuelvoAlChankete](#)  
y etiquétanos:  
[@restaurantechankete](#)

4 Muestra tu  
publicación a  
nuestro simpático  
camarero.

5 ¡Disfruta de tu  
delicioso cóctel  
en tu restaurante  
favorito!



\* Una cortesía por cliente

# Bebidas frías

Cervezas	Unidad	Tacho (6 unidades)
Pilsener	\$2,50	\$12,00
Pilsener Light	\$2,50	\$12,00
Club Verde	\$3,00	\$15,00
Stella Artois	\$3,50	\$17,00
Budweiser	\$3,50	\$17,00
Corona	\$4,00	\$20,00

Convierte tu cerveza en clara, chelada o michelada por **\$1** adicional.

## Sangría

Vaso	\$4
Copazo	\$7,50
Jarra	\$14

## Colas

Coca Cola, Sprite,  
Fanta, Fioravanti, Inca  
Kola, Fuze Tea

\$1,25

## Jugos y batidos

Vaso \$2,00 Jarra \$6,00 Batido \$3,00

Frutilla	Durazno
Guanábana	Guayaba
Mango	Limón
Mora	Naranja
Maracuyá	Piña
Naranjilla	Tamarindo
Coco	Tomate de árbol

Tu batido con leche de almendra por \$1 adicional.

## Aguas

Dasani/Manantial	\$1,25
Gütig	\$1,50

## Kombutxa

Tradicional del Chankete	\$2,50
Kombutxa Índika	\$5



# Vinos 100% españoles

## Tintos

### Marqués de Cáceres Crianza

D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano · 2016

Notas de madera tostada y especias, fruta roja confitada y regaliz.

Botella    Copa

\$45

### Antaño Crianza

D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo · 2016

Potente y expresivo, aromas a madera, complejos y aterciopelados.

\$30

### Pata Negra Roble

D.O. Valdepeñas · Tempranillo · 2018

Aromas frutas rojas con matices tostados, de vainilla y chocolate.

\$20

\$5

## Rosados

### Aire de Protos

D.O. Ribera del Duero · Tinta del país (Tempranillo) · 2020

Sedoso y afrutado con aromas florales a frutas rojas y blancas.

Botella    Copa

\$45

### Marqués de Cáceres Excellens

D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, Tempranillo · 2020

Aromas de fruta roja en sazón, pomelo y aromas mediterráneos.

\$40

### Monte Rodrigo

D.O. La Mancha · Merlot · 2018

Aromas florales a violetas y rosas y frutales a frambuesa y moras.

\$20

\$5



# Vinos 100% españoles

## Blancos

### Martín Códax

D.O. Rias Baixas · Albariño · 2019

Notas cítricas maduras, notas florales y fondo herbáceo.

Botella    Copa

\$50

### Protos Verdejo

D.O. Rueda · Verdejo · 2019

Matices de piña y cítricos, manzana e hierbas (boj, hinojo).

\$45

### Marqués de Cáceres Verdejo

D.O. Rueda · Verdejo · 2020

Aromas anisados, de heno fresco, cítricos y flores silvestres.

\$40

### Pata Negra Verdejo

D.O. Rueda · Verdejo · 2018

Notas frutales a manzana verde y tonos herbáceos y anisados.

\$20

\$5

## Cava

### Marqués de Cáceres Brut

Macabeo, Parellada y Xarel-lo

Aromas de repostería con matices de manzana y flores blancas.

Botella    Copa

\$45

### Jaume Serra Brut

Macabeo, Parellada y Xarel-lo

Aromas intensos a frutas blancas y cítricos, con toques de brioche.

\$30

# Paella española

Marinera · Carnívora · Mixta

Tiempo de preparación:

1 hora

(según demanda)

**Vegetal**

Solo bajo pedido con  
anticipación de 24 horas



**\$12**  
por  
persona

## Plato de degustación española

Jamón serrano, chorizo ibérico, salchichón ibérico, fuet catalán, queso manchego, pan y aceite de oliva.



**\$18**



# Tabla de degustación de tapas españolas



## De la chef

\$12

6 tapas escogidas cada día por nuestra chef Inés.

## Personalizada

\$15

¡Escoge tus 6 tapas favoritas!

## Vegana

\$18

Solo bajo pedido anticipado.

# Croquetas

De carne del puchero

De camarón

De espinacas y garbanzos



Tapa	1/2 ración	Ración
\$3	\$6	\$9

¡Pregunta por nuestras croquetas especiales del día!

Croquetas veganas de espinacas y garbanzos

Tapa	1/2 ración	Ración
\$4.50	\$9	\$14

# Montaditos



## \$2 Campero

Jamón, queso, lechuga, tomate y mayonesa.

## \$2 Granaíno

Queso crema, aguacate y aceite de oliva.

## \$2<sup>50</sup> Zurrapa

Carne de cerdo molida en manteca colorá.

## \$2<sup>50</sup> Castizo

Montadito de tortilla tradicional de papas.

## \$3 Mallorquín

Queso manchego, sobrasada mallorquina y aceite de oliva.

## \$3 Pamplonica

Montadito de txistorra.

## \$3 Catalán

Tomate, jamón serrano y aceite de oliva.

## \$3<sup>50</sup> Serranito

Filete de chanco con jamón serrano, pimiento verde frito y mayonesa.

# Sartenás



## Sartená de chistorra

Huevo frito, txistorra, papas fritas y pisto manchego.

Pequeña	Grande
\$7	\$10

## Huevos gitanos

Huevos frito, jamón serrano, papas fritas y pisto manchego.

Pequeña	Grande
\$8	\$11

## Sartená del mar

Huevo frito, camarones, papas fritas y pisto manchego.

Pequeña	Grande
\$7	\$10

# Pescados y mariscos



**Pescado a la marinera**

Pescado –según mercado– guisado con verduras en salsa picante.



**Almejas a la marinera**

**\$7.50**

Almejas guisadas en salsa picante.



**Pastel de mariscos**

Pescado hilado, camarón, calamar y mayonesa.



**Fritura mar y huerta**

**\$14**

Camarones con gabardina, bartolitos y calamar frito junto a media ración de «fritura de la huerta».



**Calamar frito**

Calamar frito al estilo del Chankete.



**Pulpo a la gallega**

**\$12**

Pulpo cocido sobre cama de patata con aceite de oliva y pimentón español.

Tapa	1/2 ración	Ración
\$3.50	\$6.50	\$10



**Camarones  
con gabardina**

Camarones fritos en tempura de cerveza.

Tapa	1/2 ración	Ración
\$3	\$6	\$9



**Gambas  
al pil-pil**

Delicia de camarón cocinados con aceite de oliva, ajo, perejil fresco, pimentón español y guindilla.

**\$6**



**Bartolitos**

Pescado apanado crujiente y sabroso. Ideal para los más pequeños.

1/2 ración	Ración
\$6	\$9

## Nuestros extras

- » Huevo frito \$1,00
- » Ración de papas fritas \$1,50
- » Ración de arroz blanco \$1,00
- » Ración de pan \$0,50
- » Ración de aceitunas \$1,50



**Pisto manchego**

Estofado vegetal pimiento verde, rojo y amarillo, berenjena, zanahoria y zucchini en salsa de tomate al ajo.

Tapa	1/2 ración
\$3.50	\$6.50

Pídelo con huevo frito en aceite de oliva por \$1 adicional.



**Papas bravas**

Ideales para acompañar las bielas y otros tragos. Con alioli y salsa brava «de la que pica de verdad».

Tapa	1/2 ración
\$2	\$5



**Fritura de la huerta**

Selección de verdura tempurizada servida con caramelo casero.

Tapa	1/2 ración
\$3.50	\$6.50



**Salmorejo**

Sopa fría de tomate servida con guarnición de jamón serrano, atún y huevo duro.

Tapa	1/2 ración
\$3.50	\$6.50

Pide la versión vegetariana con topping de palmito y huevo.

# Ensaladas

## Ensalada rusa a la española

Patata, zanahoria, arveja, atún, cebolla, camarón y mayonesa.

Tapa	1/2 ración
\$3.50	\$6.50



## Ensalada Fantasía



Apio, nueces y manzana en salsa de crema de queso y mostaza.

Tapa	1/2 ración
\$3.50	\$6.50



## Tomate aliño

Tomatito aliño con cebolla, ajo y aceite de oliva.

Tapa	1/2 ración
\$2	\$4



## Ensalada verde



Lechuga, tomate, cebolla, palmitos, queso fresco, aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta.



# De la abuela

## Lagrimitas de pollo

Bastones de pollo fritos. Ideal para los más pequeños.

1/2 ración	Ración
\$6	\$9



## Callos a la andaluza

El poder de la tradición cocinado a fuego lento y con tanto amor como garbanzos.

Tapa	1/2 ración	Ración
\$3.50	\$6.50	\$10



## Tortillas de papas españolas



\$2.50

### Tradicional

\$5.00

La más clásica versión de la tortilla de papas española.

\$8.00

### Tradicional vegana

Versión vegana de la tortilla de papas española.



### Txistorra

\$3.00

Con cebolla y txistorra.

\$6.00



# Pinchitos



\$3

## Pinchito moruno de pechuga de pollo

Trocitos selectos de pollo  
marinados al estilo moruno

## Pinchito moruno de lomo de res

Trocitos selectos de res  
marinados al estilo moruno



\$3



\$3

## Pinchito de camarón

# Ixistorra

Al vino blanco

\$6<sup>50</sup>

Al vino tinto

\$7

Al cava

\$7<sup>50</sup>



# Bebidas calientes

## Cafés

Tradicionales	Expresso	\$1.50
	Largo	\$1.50
	Manchado	\$2.00
	Cortado	\$2.00
	Bombón	\$2.50
	Cappuccino	\$2.50
Especiales	Mocaccino	\$3.00
	Irlandés con su chorrito de whiskey	\$3.50
	Ruso con su chorrito de vodka	\$3.50
	Cubano con su chorrito de ron	\$3.50

## Infusiones

Manzanilla, hierbabuena, toronjil, anís \$2.00

## Té

Negro	\$2.00
Verde	\$2.00
Moruno -Té verde con hierbabuena-	\$2.50
Chai Latte	\$3.00

Chocolate a la española \$2.50

Preparamos tus bebidas con leche de almendra por \$0,50 adicional.

# Postres

Pídelos con tu bebida caliente TRADICIONAL  
o infusión preferida por \$1,50 adicional



\$3<sup>50</sup>

Arroz con leche toffee



\$3<sup>50</sup>

Pudín de flan



\$3<sup>50</sup>

Pastel fresco de durazno

Muerte por chocolate

\$3<sup>50</sup>



**¡Pregunta por nuestro postre de la semana!**



## ¿Qué son los chanquetes?

«Chanquete», además de un entrañable personaje de ficción de la serie española de televisión de los años 80 «Verano azul» —rodada en la provincia de donde venimos—, es un pescado que conoció un gran auge hasta 1988, año en el que, precisamente debido a lo muy solicitado que era en bares y restaurantes, pasó a estar en peligro de extinción, pasando desde entonces a ser un recuerdo imborrable para todos aquellos que tuvimos el placer de disfrutarlos.

Se trataba de peces de muy pequeño tamaño, delicado aspecto, increíble textura y sofisticado sabor; y, sobre todo, de un pez mediterráneo por excelencia. Se presentaba frito y, curiosa y generalmente, acompañado de huevo frito. Un plato que, hoy por hoy, solo puede vivir en el recuerdo.

[www.chankete.com](http://www.chankete.com)

[f](#) [@](#) [@Restaurante.chankete](#)

[#YoVuelvoAlChankete](#)

