



Molino San Juan
HACIENDA

MENÚ “MARIANITA DE JESUS”



Foto: Año 1950. Miembros de la IV generación, junto con el embajador del Ecuador en el Vaticano Dr. Manuel Larrea, antes del proceso de canonización de Marianita de Jesús.

La historia gastronómica de la región de Cayambe se origina con las primeras comunidades indígenas que poblaron esta región, para luego desarrollar distintos alimentos con semillas y plantas que los Incas trajeron, al llegar, los españoles se introdujo nuevas especies de flora y fauna para que la cultura Kayambi los use en la preparación de los alimentos, tal es el caso de la sopa ancestral Uchujacu.

El menú de Marianita de Jesús, es una recopilación de lo que ella comía en el año de 1.618 y lo que hoy sus descendientes directos conservan de generación en generación. Siendo los ingredientes cosechados en el huerto de la hacienda los que marcan el sabor y frescura en las preparaciones.

Somos ocho generaciones que conservan para compartir.

Sopa:

- Uchujacu: Receta patrimonial de la cultura Kayambi. Elaborada con seis granos (cebada, trigo, maíz, alverja, haba, lenteja) y tres especias (ajo, achiote, comino)

Plato fuerte:

- Pechuga de pollo a la plancha, con aroma del laurel

Guarnición:

Ensalada caliente del huerto: zuquini, pimiento, zanahoria, ajo, cebolla, con vinagreta de albahaca. Papita chaucha salteadas. (cosechadas antes de su llegada).

**Opción para vegetarianos: Proteína vegetal tipo hamburguesa.

Postre:

- KinsaMisky (tres dulces): Higo con miel de panela acompañado de queso fresco junto al aroma y sabor de tortilla de harina de trigo elaboradas en tiesto, acompañadas con un toque de mermelada de maracuyá.

Jugo:

Limonada con aroma de menta fresca.



Molino San Juan
HACIENDA

MENÚ “EDWARD WHIMPER”



Foto: De izq. a der.: E. Whimper y Roberto Jarrín (II Generación),
al fondo el nevado Cayambe.

Días antes de la primera ascensión al Volcán Cayambe, ocurrida el 4 de abril de 1.880, la leyenda cuenta que el alpinista inglés Edward Whimper y el resto de expedicionarios, fueron recibidos en el territorio que hoy se conoce como Molino San Juan Hacienda, por los hermanos Antonio y Roberto Jarrín (II generación), donde degustaron el siguiente menú, conservado por ocho generaciones.....

Sopa:

- Arroz de cebada: Receta familiar, típica de la región de Cayambe. Elaborada con fondo de pollo y acompañada de col.

Plato fuerte:

- Carne de res (T-bone steak) con aroma de romero.

Guarnición:

Ensalada caliente del huerto: zuquini, pimiento, zanahoria, con vinagreta de albahaca.
Papita chaucha salteadas. (cosechadas antes de su llegada).

**Opción para vegetarianos: Proteína vegetal tipo hamburguesa.

Postre:

- Pristiños con miel de panela.

Jugo:

Limonada con aroma de menta fresca.



Molino San Juan
HACIENDA

MENÚ “SAN IGNACIO DE LOYOLA”



Foto: Padres Jesuitas con Gabriel García Moreno, quien estuvo en la hacienda y fue amigo personal de Roberto Jarrín (II Generación). Año 1869.

La orden de los Jesuitas fue fundada por San Ignacio de Loyola en el año de 1.540. Los primeros Sacerdotes Jesuitas llegaron a Ecuador en el año de 1.586 y existe evidencia que llegaron al territorio donde se encuentra Molino San Juan Hacienda, en el año de 1.633 y edificaron la hacienda “La Compañía de Jesús” donde sembraron trigo, maíz y cebada. Cuenta la leyenda que producían su estilo propio de cerveza artesanal, receta que se ha mantenido de tradición en tradición hasta el día de hoy.

Somos ocho generaciones que conservan para compartir.

Sopa:

- Sopa de quinoa: Receta familiar, típica de la región de Cayambe. Elaborada con fondo de pollo, maní y acompañada de queso rallado.

Plato fuerte:

- Trucha a la plancha con aroma de eneldo y acompañada de limón.

Guarnición:

Ensalada caliente del huerto: zuquini, pimiento, zanahoria, con vinagreta de albahaca.
Papita chaucha salteadas. (cosechadas antes de su llegada).

**Opción para vegetarianos: Proteína vegetal tipo hamburguesa.

Postre:

- Compota de tomate de árbol con decoración de mermelada de mora.

Jugo:

Limonada con aroma de menta fresca.