

HISTORIA DE SERRANÍSIMO: DEL CORAZÓN DE LOS ANDES A LA MESA QUITENA

En las alturas de la región sierra de Ecuador, donde el viento canta melodías antiguas y las montañas relatan historias pasadas, nació la inspiración para Serranísimo. La familia Herrera, oriunda de la provincia de Chimborazo, tenía una tradición que se pasaba de generación en generación: la pasión por la cocina tradicional de la sierra.

La abuela Estela, con sus manos curtidas pero suaves, preparaba platos que no solo nutrían el cuerpo, sino también el alma. Era común verla desde temprano en su vieja cocina de leña, moliendo maíz para las humitas o seleccionando los granos de chocho más frescos para sus célebres ensaladas. Sus recetas, algunas escritas y otras transmitidas oralmente, se convirtieron en el tesoro máspreciado de la familia.

Rafael Herrera, el nieto de doña Estela, creció entre ollas y fogones, y siempre soñó con llevar esos sabores auténticos a más personas. Después de estudiar gastronomía y viajar por diversas regiones del Ecuador, decidió que era momento de dar un paso audaz. Y así, en un cálido día de 1987, en el corazón de Quito, Serranísimo abrió sus puertas.

El restaurante, con su ambiente rústico y acogedor, pronto se convirtió en un refugio para aquellos que buscaban una experiencia culinaria genuina. Las paredes adornadas con fotografías antiguas y utensilios de cocina tradicionales transportan a los visitantes a tiempos pasados, a las raíces de la cultura andina.

Serranísimo no es solo un restaurante, es un homenaje a la región sierra de Ecuador. Cada plato cuenta una historia, desde la locro de papa que evoca las frías noches en las montañas hasta el hornado que se cocina lentamente, tal y como lo hacía la abuela Estela.

Pero lo que realmente distingue a Serranísimo es la comunidad. Los ingredientes se adquieren de productores locales, asegurando frescura y apoyando la economía regional. Los empleados, muchos de ellos vecinos y amigos de la familia Herrera, ponen su corazón en cada tarea, desde atender las mesas hasta preparar cada plato con amor.

Hoy en día, Serranísimo no solo representa la gastronomía de la sierra ecuatoriana, sino que es un símbolo de la persistencia, pasión y amor de una familia por su tierra y sus tradiciones. Y aunque doña Estela ya no está físicamente, su legado vive en cada rincón del restaurante, en cada sonrisa de los comensales y en cada plato que sale de la cocina.

Así, en medio del bullicio moderno de Quito, Serranísimo se erige como un faro de tradición, ofreciendo a cada visitante un pedacito del corazón de los Andes.

MENU DE SERRANISIMO

El menú de Serranísimo está conformado por entradas, platos fuertes, postres y bebidas. Estos son:

Entradas: Nuestras entradas son: empanada de morocho y humita.

- **Empanada de morocho** 🥟 : \$2.00 *Descripción:* Crujientes empanadas de maíz blanco rellenas de carne sazónada que te envuelven en un abrazo cálido y familiar. *Historia:* Estas empanadas son el recuerdo tangible de las reuniones en patios y plazas, donde las historias y risas se intercambiaban libremente. *Ingredientes:* Morocho (maíz blanco), carne sazónada, ajo, cebolla, pimienta. *Alergenos:* Maíz.
- **Humita** 🌽 : \$1.50 *Descripción:* Delicados tamalitos de maíz, suavemente dulces, acompañados de queso fresco. *Historia:* Las humitas son el susurro de los campos de maíz, hablando de las manos laboriosas que trabajan desde el amanecer. *Ingredientes:* Maíz dulce, quesillo, huevos, sal. *Alergenos:* Maíz, lactosa, huevos.

Platos fuertes: Como platos fuertes tenemos fritada, yahuarlocro, guatita y seco de chivo.

- **Fritada** 🍖 : \$10.00 *Descripción:* Jugosos trozos de cerdo fritos hasta la perfección, acompañados de mote y llapingachos. *Historia:* Las fiestas de pueblo y mercados populares de la sierra no estarían completas sin el olor penetrante de la fritada cocinándose en grandes sartenes. Este plato es una celebración del espíritu comunitario. *Ingredientes:* Piezas de cerdo, mote (maíz cocido), llapingachos (tortillas de papa y queso), achiote, comino, ajo, sal. *Alergenos:* Maíz, lactosa.
- **Yahuarlocro** 🐑 : \$9.50 *Descripción:* Sopa tradicional a base de cordero y vísceras, complementada con un toque de aguacate y queso fresco. *Historia:* Esta sopa, cargada de historia, se ha servido en los Andes durante generaciones, fortaleciendo a los viajeros y siendo el centro de reuniones familiares. *Ingredientes:* Cordero, vísceras, papas, hierbas montañesas, aguacate, queso fresco. *Alergenos:* Lactosa.
- **Guatita** 🍖 : \$9.50 *Descripción:* Un festín de tripas de res en una salsa espesa de maní, una experiencia para el paladar. *Historia:* Las mañanitas quiteñas a menudo son saludadas con el aroma inconfundible de la guatita burbujeante, un plato que ha sido un remedio para la resaca y un símbolo de festividad. *Ingredientes:* Tripa de res, maní, papas, ajo, cebolla, achiote, sal, pimienta. *Alergenos:* Maní.
- **Seco de chivo** 🐐 : \$9.50 *Descripción:* Sabrosa carne de chivo cocida lentamente en una salsa de cerveza y especias, acompañada de arroz y maduros. *Historia:* Las leyendas cuentan que cada vez que se sirve seco de chivo, se revive la rica herencia cultural de los pastores andinos y sus historias bajo el cielo estrellado. *Ingredientes:* Carne de chivo, cerveza, ajo, comino, arroz, maduros (plátanos maduros fritos). *Alergenos:* Gluten (cerveza).

Postres: Los postres que ofrecemos son higos con queso y pristiños con miel.

- **Higos con queso** 🍌 : \$2.50 *Descripción:* Higos tiernamente cocidos en un almíbar ligero, servidos con queso fresco. *Historia:* Este postre es el matrimonio perfecto entre la tierra fértil de los valles y las elevadas montañas, un regalo que se da después de cada cosecha. *Ingredientes:* Higos, azúcar, queso fresco. *Alergenos:* Lactosa.

- **Pristiños con miel** 🍯 : \$2.50 *Descripción:* Pastelitos fritos en forma de lazo, bañados en miel dulce, una explosión de sabor en cada mordida. *Historia:* En las navidades quiteñas, los niños esperan con ansias estos dulces lazos, que traen consigo risas y momentos familiares. *Ingredientes:* Harina, manteca, huevos, miel. *Alergenos:* Gluten, huevos.

Bebidas: Las bebidas que ofrecemos son: jugo de frutas, Fioravanti y Cerveza Pilsener.

- **Jugo de frutas** 🍹 : \$2.00 *Descripción:* Refrescantes mezclas de frutas de estación, una explosión de sabores naturales. *Historia:* La paleta de colores de los Andes se refleja en cada vaso, con cada fruta contando su propia historia de sol y lluvia. Las frutas con las que elaboramos nuestros jugos son: guanábana, naranja, tomate de árbol, mora, maracuyá y guayaba. *Ingredientes:* Frutas frescas de estación. *Alergenos:* Depende de las frutas utilizadas.
- **Fioravanti** 🍷 : \$1.50 *Descripción:* Bebida gaseosa con un sabor inconfundible, perfecta para refrescar cualquier comida. *Historia:* Fioravanti, con su sabor inconfundible, ha sido parte de la tradición ecuatoriana desde los años 1878. Siendo una de las primeras sodas en el país, es más que una bebida; es un viaje al pasado, a esos días soleados y picnics familiares en los parques quiteños.
- **Cerveza Pilsener** 🍺 : \$2.50 *Descripción:* La cerveza de los ecuatorianos, con un sabor distintivo y refrescante. *Historia:* La tradición cervecera de Pilsener en Ecuador ha sido una constante desde 1913. Su sabor ha acompañado a generaciones, siendo testigo de celebraciones, triunfos y momentos inolvidables. Representa no solo una bebida, sino un legado de tradición y calidad.

Ubicación 📍 :

- **Matriz:** Serranísimo se encuentra en el corazón de Quito, en el tradicional barrio La Mariscal, exactamente en la Calle Foch E4-55 y Amazonas. Esta ubicación es fácilmente accesible y está rodeada de la rica historia de la capital. Cerca de parques, museos y plazas, es el sitio perfecto para empezar o culminar un día de exploración por la ciudad.
- **Sucursal Rumiñahui - Quito** 📍 : Ahora también estamos en la Avenida Real Audiencia N52-418 y Calle Manuel Espinoza. Barrio Rumiñahui, Quito.

Zonas de Cobertura 🗺️ : Brindamos servicio a domicilio en varios barrios de Quito. La matriz cubre: La Mariscal, Centro Histórico, La Floresta, González Suárez, y Bellavista. La sucursal cubre los barrios: La Rumiñahui, La Kennedy, Cotocollao, La Florida y La Luz. Si estás fuera de estas zonas, contáctanos directamente y haremos nuestro mejor esfuerzo para atenderte.

Gerente 👤 : La gerencia de Serranísimo está a cargo de la Sra. Gabriela Montesinos. Con raíces quiteñas y formación en gastronomía andina, Gabriela ha viajado por toda la región sierra, recolectando las mejores recetas y técnicas. Es su pasión y dedicación lo que garantiza que cada plato transmita la esencia y tradición de la sierra ecuatoriana.

Horarios de Atención 🕒 :

- *Lunes a Viernes:* 11:00 a.m. - 10:00 p.m.

- *Sábados y Domingos*: 9:00 a.m. - 11:00 p.m. (Los fines de semana se ofrece un especial desayuno serrano a partir de las 9:00 a.m.)

Ambiente 🌸: Serranísimo ofrece un ambiente acogedor, con una decoración inspirada en la sierra, usando textiles autóctonos, madera tallada y fotografías antiguas de la vida en la montaña. Puedes sentir el alma de la sierra en cada rincón. Cuenta con áreas tanto internas como una terraza al aire libre donde se puede disfrutar de la vista panorámica de Quito.

Reservaciones ☎️: Aunque siempre nos encanta recibir a nuestros clientes sin previo aviso, recomendamos hacer reservaciones para grupos grandes o eventos especiales. Puedes contactarnos al número (02) 241-0190 o enviarnos un correo a reservas@serranisimo.ec.

Eventos Especiales 🎉: Serranísimo no solo ofrece una experiencia gastronómica, sino que también es el lugar perfecto para celebraciones, desde cumpleaños hasta reuniones corporativas. Ofrecemos un salón especial para eventos y menús personalizados. Para más información, no dudes en consultar con nuestra gerencia.

Conexión Wifi 🌐: Ofrecemos conexión wifi-gratuita para nuestros comensales. La contraseña es "SaboresAndinos2023". Perfecto para aquellos que deseen compartir su experiencia en vivo o para aquellos que se encuentren en viajes de trabajo.

Accesibilidad ♿: Serranísimo está diseñado para ser accesible a todos. Contamos con rampas y baños adecuados para personas con movilidad reducida. Si tienes alguna necesidad especial, no dudes en informarnos con anticipación para asegurar la mejor experiencia posible.

Tiempo Estimado de Entrega ⌚: El tiempo estimado para la entrega es de 30 a 40 minutos. Sin embargo, en horas pico o debido a condiciones climáticas, este tiempo podría extenderse. Agradecemos tu paciencia y comprensión.

Tarifa de Envío 🚚: Para pedidos dentro de las zonas principales de cobertura, la tarifa de envío es de \$1.50. Para zonas más alejadas, la tarifa puede variar. Puedes consultar el costo exacto al momento de realizar tu pedido.

Pedidos y Forma de pago 📞💳: Puedes hacer tu pedido llamando al (02) 123-4567, al celular (09)87654321, a través de nuestro chatbot para Telegram (muy pronto también en WhatsApp) o a través de nuestra página web www.serranisimo.ec. Aceptamos pagos en efectivo, tarjeta de crédito o débito al momento de la entrega, o puedes pagar en línea a través de nuestra plataforma segura.

Promociones Especiales 🎁: Ofrecemos promociones especiales para pedidos a domicilio con regularidad. ¡Sigue nuestras redes sociales y mantente al tanto de descuentos y combos especiales para disfrutar en casa!

Empaque 📦: Nuestro compromiso es con el medio ambiente. Por ello, utilizamos empaques biodegradables y eco-amigables que mantienen la comida caliente y fresca. Te recomendamos reciclar o reutilizar los empaques de ser posible.

Política de Devoluciones y Reclamos 🕒 : Si, por alguna razón, no estás satisfecho con tu pedido, por favor comunícate con nosotros dentro de las primeras 2 horas después de recibirlo. Analizaremos el caso y haremos lo posible por corregir cualquier inconveniente.

Pedidos para Eventos y Celebraciones 🎉 : Si estás planeando un evento o celebración y deseas contar con los sabores de Serranísimo, ofrecemos menús personalizados y entregas programadas. Es recomendable que nos contactes con al menos 48 horas de anticipación.
