

LUMANKA

CONCEPTO & SABOR





NOMBRE

LUMANKA está compuesto por dos palabras: "Lucero" y "Manka".

LU: "Lucero" representa luz, energía y guía, evocando claridad y trascendencia.

MANKA: es una palabra con raíces en el quechua que hace referencia a una "olla" o "recipiente para cocinar". En la tradición andina, simboliza la abundancia, la nutrición y la comunidad. En muchas culturas indígenas, compartir una comida preparada en una manka es un acto de unión y respeto por las tradiciones.

LU + MANKA is composed of two words: "Lucero" and "Manka".

LU: "Lucero" represents light, energy, and guidance, evoking clarity and transcendence.

MANKA: is a word with roots in Quechua and refers to a "pot" or "cooking vessel". In Andean tradition, it symbolizes abundance, nourishment, and community. In many indigenous cultures, sharing a meal prepared in a manka is an act of unity and respect for traditions.

Sabor con historia,
conceptos con raíces.



¿QUIÉNES SOMOS?

En LUmanKa, fusionamos lo ancestral con lo contemporáneo para ofrecer una experiencia culinaria única. Nuestra pasión por la gastronomía nos impulsa a explorar recetas tradicionales, utilizando ingredientes frescos y técnicas modernas.

Cada plato es una celebración de nuestra herencia cultural y un homenaje a la innovación. Nos enorgullece crear un ambiente acogedor, donde la historia y la creatividad se encuentran. Descubrirás cómo lo mejor del pasado y del presente se une en cada bocado.

En LUmanKa, cada comida es una aventura que te conecta con nuestras raíces y te lleva hacia nuevos horizontes.

At LUmanKa, we blend the ancestral with the contemporary to offer a unique culinary experience. Our passion for gastronomy drives us to explore traditional recipes, using fresh ingredients and modern techniques.

Each dish is a celebration of our cultural heritage and a tribute to innovation. We take pride in creating a welcoming atmosphere where history and creativity meet. You will discover how the best of the past and present come together in every bite.

At LUmanKa, every meal is an adventure that connects you with our roots and takes you to new horizons.

ENTRADAS / APPETIZERS

NACHO: Totopos crujientes con carne molida sazónada con chili, frijoles negros, queso cheddar fundido, guacamole casero cremoso y pico de gallo fresco.

\$6.00

Chili seasoned ground beef, black beans, melted cheddar cheese, homemade guacamole, fresh pico de gallo, and crispy tortilla chips.



NACHO VEGETARIANO: Totopos crujientes acompañados de guacamole casero, pico de gallo fresco, frijoles rojos, aceitunas verdes y queso fresco.

\$6.25

Crispy tortilla chips topped with homemade guacamole, fresh pico de gallo, red beans, green olives, and fresh cheese.



NACHOS DE LA CASA: Totopos crujientes servidos con guacamole fresco, pico de gallo vibrante y un toque de crema agria.

\$5.75

Crispy tortilla chips served with our homemade guacamole, fresh pico de gallo, and a dollop of sour cream.



NACHO MARINERO: Camarón y pulpo mezclados con cebolla, jalapeño y tomate fresco. Servido con totopos crujientes para una experiencia marina vibrante.

\$6.50

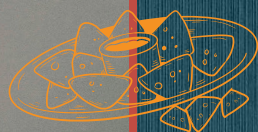
Delicious mix of shrimp and octopus tossed with fresh onion, jalapeño, and tomato. Served with crispy Tortilla chips for a bold ocean-inspired bite.



DEDITOS DE POLLO: Jugosos deditos de pollo apanado, acompañados de papas fritas doradas y bañados en salsa gravy para un toque reconfortante y sabroso.

\$5.00

Tender breaded chicken fingers, served with golden fries and topped with rich gravy for a comforting, flavorful meal.



PANCAKES / CREPES

PANCAKES: Suave pancake acompañado de fruta fresca y una bola de helado, creando la combinación perfecta entre lo cálido y lo refrescante.

Fluffy pancake served with fresh fruit and a scoop of ice cream, creating the perfect combination between warm and refreshing.

\$6.50

PANCAKE CON POLLO FRITO: Una sorprendente combinación de pancake suave con pollo apanado dorado, que ofrece un delicioso contraste entre lo dulce y lo salado.

A surprising blend of fluffy pancake and golden breaded chicken—a delicious contrast of sweet and savory flavors.

\$6.50

PANCAKE SAL & DULCE: Pancake dorado acompañado de tocino crujiente o salchicha artesanal, y huevo al gusto.

Golden pancake served with crispy bacon or artisanal sausage and eggs your way.

\$6.00

CRÊPE DE NUTELLA: Crêpe suave bañada en Nutella, rellena de fresas frescas y rodajas de banana.

Tender crêpe drizzled with Nutella, filled with fresh strawberries and ripe banana slices.

\$6.00

CRÊPE DE FRÚTAS: Rellena de frutas mixtas, bañada con yogurt natural y coronada con crujiente granola.

Crêpe filled with mixed fruits, topped with natural yogurt and crunchy granola.

\$6.00





BURRITOS & QUESADILLAS

BURRITO GRILL STEAK: Relleno de lomo, papas doradas, pimientos salteados, cebolla caramelizada, queso cheddar y mozzarella. Acompañado de pico de gallo, guacamole fresco y crema agria.

\$7.00

Stuffed with steak, golden potatoes, sautéed peppers, caramelized onions, cheddar and mozzarella. Served with fresh pico de gallo, guacamole, and sour cream.



BURRITO DE POLLO: Pechuga de pollo a la parrilla con ajo, papas, cebolla, pimientos, queso cheddar y mozzarella. Servido con pico de gallo, guacamole y crema agria.

\$7.00

Grilled chicken breast with garlic, potatoes, onion, pepper, cheddar and mozzarella. Served with pico de gallo, guacamole and sour cream.



BURRITO VEGETARIANO: Relleno de champiñones, papas, cebolla, pimientos, tomate, frijoles negros y queso mozzarella. Acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

\$7.00

Mushrooms, potato, onion, pepper, tomato, black beans and mozzarella. Served with guacamole, pico de gallo and sour cream.



QUESADILLA DE POLLO: Rellena de pimientos, cebolla, tomate, frijoles negros y pechuga de pollo a la parrilla, con queso mozzarella

\$6.50

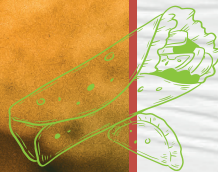
Delicious mix of shrimp and octopus tossed with fresh onion, jalapeño, and tomato. Served with crispy Tortilla chips for a bold ocean-inspired bite.



QUESADILLA GRILL STEAK: Rellena de champiñones, cebolla, tomate y pimientos salteados, con queso cheddar y lomo de res a la parrilla. Servida con guacamole, pico de gallo y crema agria.

\$6.50

Sautéed mushrooms, onion, tomato and peppers with cheddar cheese and grilled beef loin. Served with guacamole, pico de gallo and sour cream.



QUESADILLAS & TACOS

QUESADILLA VEGETARIANA: Rellena con champiñones, cebolla, pimientos y tomate, acompañada de queso mozzarella. Servida con guacamole, pico de gallo y crema agria.

\$6.50

Filled with mushrooms, onion, pepper and tomato, paired with mozzarella cheese. Served with guacamole, pico de gallo and sour cream.



TACO DE POLLO: Pechuga de pollo a la parrilla, servida con guacamole, pico de gallo, cebolla blanca y un toque de limón fresco (4 unidades).

\$6.75

Grilled Chicken Breast, Served with guacamole, pico de gallo, white onion, and a touch of fresh lime (4 units).



TACO GRILL STEAK: Lomo de res a la parrilla con cebolla caramelizada, acompañado de pico de gallo, guacamole y un toque de limón (4 unidades).

\$6.75

Grilled beef loin with caramelized onions, served with pico de gallo, guacamole, and a touch of lime (4 units).



TACO DE CAMARÓN: Camarones a la parrilla con cebolla roja y tomate, acompañados de guacamole casero y un toque de limón fresco (4 unidades).

\$6.75

Grilled shrimp with red onion, tomato, and a splash of fresh lime. Served with homemade guacamole (4 units).



HAMBURGUESAS / BURGUERS

HAMBURGUESA BACON CHEESE: Con queso cheddar, tocino, lechuga, tomate y cebolla fresca. Servida con papas fritas doradas.

\$7.50

Topped with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, and fresh onion. Served with crispy golden fries.



HAMBURGUESA PEPPER JACK: Con queso fundido, jalapeños, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas o aros de cebolla.

\$6.00

With melted cheese and jalapeños, caramelized onion, lettuce and tomato. Served with fries or onion rings.



CHEESEBURGER: Con queso, lechuga, tomate y cebolla fresca. Servida con papas fritas crujientes.

\$6.00

With cheese, lettuce, tomato, and fresh onion. Served with crispy fries.



CHICKEN BURGER: Pechuga de pollo a la parrilla con queso mozzarella, tocino, lechuga y tomate. Servida con papas fritas crujientes.

\$7.00

Grilled chicken breast, mozzarella cheese, bacon, lettuce, tomato. Served with crispy fries



HAMBURGUESA VEGETARIANA: Preparada con frijoles, queso derretido, champiñones y cebolla caramelizada. Servida con papas fritas crujientes.

\$6.50

Made with beans, melted cheese, mushrooms, and caramelized onion. Served with crispy fries.



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR: Lechuga crujiente, crutones dorados, queso parmesano y aderezo César. Opcional: res, pollo o camarón (+\$2,00).

Crispy lettuce, golden croutons, parmesan cheese, and Caesar dressing.
Optional: beef, chicken, or shrimp (+\$2.00).

\$5.00

ENSALADA LUMANKA: Mezcla de lechuga fresca, tomate cherry, cebolla, pepinillos, chips crocantes, maíz dulce y aguacate. Aderezada con salsa ranch.

A blend of crisp lettuce, cherry tomato, onion, pickle, crunchy chips, sweet corn, and avocado. Tossed with ranch dressing.

\$6.00

ENSALADA FRESCA: Lechuga fresca, cebolla, tomate, pimientos, aceitunas verdes, frijoles negros, maíz amarillo, chips crocantes y queso cheddar. Aderezada con salsa ranch y acompañada de pollo, res o camarón.

Fresh lettuce, onion, tomato, peppers, green olives, black beans, yellow corn, crunchy chips, and cheddar cheese. Tossed in ranch dressing and served with chicken, beef, or shrimp.

\$7.00

POLLO / Chicken

BROCHETAS DE POLLO: Pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de brócoli, zanahoria y papas salteadas con champiñones.

Grilled chicken breast served with broccoli, carrot, and sautéed potatoes with mushrooms.

\$7.00

POLLO AL GRILL: Pollo a la plancha con pimientos rojos, cebolla caramelizada, champiñones, tomate, queso fundido y papas salteadas.

Grilled chicken breast topped with red pepper, caramelized onion, mushrooms, tomato, melted cheese and sautéed potatoes.

\$6.50





PARRILLA / GRILL

GRILL STEAK: Lomo de res a la parrilla, acompañado de papas fritas, papas caseras o papa Lumanka, salteadas con ajo, orégano y romero. Servido con ensalada casera o vegetales salteados.

\$9.00

Accompanied by your choice of French fries, rustic style potatoes, or Lumanka potatoes sautéed with garlic, oregano, and rosemary. Served with a fresh homemade salad or seasonal sautéed vegetables.



RIBEYE: Costilla baja de res, acompañada de puré de papa o papas fritas, guacamole, pico de gallo y tortillas de maíz.

\$10.00

Braised beef ribs served with mashed potatoes or fries, guacamole, pico de gallo, and corn tortilla.



T' BONE STEAK: Lomo bajo de res, acompañado de papas caseras o papas fritas, y ensalada casera.

\$12.00

Beef loin served with home-style potatoes or fries and homemade salad.



SINCRONIZADA: Corte de lomo falda con queso a elección, acompañado de salsa casera, frijoles charros, pico de gallo y guacamole fresco.

\$8.50

Flank steak with your choice of cheese, served with homemade sauce, cowboy beans, pico de gallo, and fresh guacamole.

ALITAS / WINGS

ALITAS: Con guarnición a elección. Bañadas en salsa a elección: BBQ, Teriyaki, Miel y Mostaza, o Búfalo. Servidas con papas fritas o aros de cebolla.

\$7.00

Chicken wings tossed in your choice of sauce (BBQ, Teriyaki, Honey Mustard, Buffalo). Served with fries or onion rings.



ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

COSTILLA: Costilla de cerdo acompañada de ensalada de col dulce con zanahoria, y papas fritas o aros de cebolla.
Salsa a elección: BBQ, tamarindo o maracuyá.

\$9.90

Pork ribs served with sweet coleslaw and carrot salad, with fries or onion rings. With Your Choice of Sauce: BBQ, Tamarind, or Passion Fruit.



MACHACA: Carne desmechada con cebolla roja, pimientos y tomate. Servida con guacamole, pico de gallo, papas caseras y crema agria.

\$6.50

Shredded beef with red onion, pepper and tomato. Served with guacamole, pico de gallo, home-style potatoes and sour cream.



CAMARONES APANADOS: Camarones empanizados, acompañados de salsa tártara con un toque de cerveza artesanal, y papas fritas doradas.

\$8.00

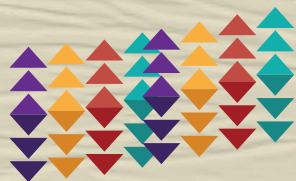
Served with house-made beer tartar sauce and crispy golden fries.



COSECHA DE CAMARÓN: Camarones salteados, acompañados de papas, brócoli, zanahoria, cebolla y pimientos.

\$8.50

Shrimp served with sautéed potatoes, broccoli, carrot, onion, and peppers.





BEBIDAS / DRINKS

CERVEZA PERSONAL (DESDE)	\$3.00
CERVEZA GRANDE (DESDE)	\$4.00
CERVEZA ARTESANAL (DESDE)	\$4.50
GASEOSAS	\$1.50
JUGOS NATURALES	\$2.50
AGUAS FRESCAS	\$1.50
AGUA CON GAS	\$1.25
AGUA SIN GAS	\$1.25
AROMÁTICAS	\$1.50
POSTRES (DESDE)	\$3.50

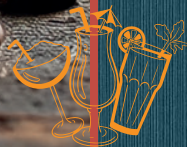
CALIENTES

AMERICANO	\$3.50
ESPRESSO	\$1.75
CAPUCCINO	\$3.50
MOCACCINO	\$3.50
ESPRESSO DOBLE	\$2.00
CAPUCCINO CON CREMA	\$4.00

GUARNICIONES / SIDE DISHES

GUACAMOLE	\$1.50
AGUACATE	\$1.00
PICO DE GALLO	\$1.00
QUESO	\$1.00

CAMARÓN	\$2.00
POLLO	\$2.00
TOCINO	\$2.00
CARNE	\$2.00





Sabor con historia,
conceptos con raíces.



CUENCA - ECUADOR



RON
CARTAVIO.