



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO:

INGENIERO GASTRONÓMICO

TEMA:

**“INVESTIGACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TRADICIONALES DE COMIDA EN
EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y ELABORACIÓN DE UNA GUÍA
GASTRONÓMICA”.**

AUTORAS:

Srta: JOHANNA MELO E.

Sra: DANIELA INTRIAGO R.

DIRECTOR

CHEF: ESTEBAN TAPIA

Quito, Septiembre 2010.

Del contenido del presente trabajo se responsabilizan los autores:

Daniela Intriago R.

Johanna Melo E.

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo va dirigido con una expresión de gratitud a todas aquellas personas que hicieron posible la realización de este proyecto con el aporte de sus historias y anécdotas.

Al Chef Esteban Tapia, nuestro profesor, tutor y amigo.

Y a nuestra Universidad por brindarnos los más bellos e inolvidables recuerdos que permanecerán en nuestros corazones.

Johanna Melo E.

Daniela Intriago R.

DEDICATORIAS

A Dios, por permitirme culminar una etapa más en mi vida.

A Marco Padilla V. por ser un gran compañero, apoyo y esposo.

A Saúl, Ariana y Danna mis hijos, mi inspiración.

A mi madre por ser un ejemplo en mi vida.

Daniela Intriago R.

A Dios y a mis padres por ser el pilar fundamental en mi vida.

Dayann Melo mi hermana por el apoyo brindado.

Johanna Melo E.

INDICE

PLAN DE TESIS

INTRODUCCIÓN

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE QUITO	2
1.1. LA CUIDAD ABORIGEN Y LA CONQUISTA ESPAÑOLA	2
1.1.1. Descripción del linaje en el Tahuantinsuyo.....	4
1.1.2. Fundaciones de Quito	8
1.1.3. Época colonial.....	9
1.1.4. Primer Grito de la Independencia	11
1.1.5. La Ciudad de Quito y su Centro Histórico	13
1.1.6. La antigua cocina quiteña.....	14
1.1.7. Influencia de la Iglesia en la gastronomía	19

CAPITULO II

2. DELIMITACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y BREVE RESEÑA DE SUS CALLES	26
2.1. DELIMITACIÓN	26
2.2. RESEÑA HISTÓRICA DE LAS PRINCIPALES CALLES DE QUITO	28
2.2.1. Calle Antonio José de Sucre	28
2.2.2. Calle Benalcázar	28
2.2.3. Calle Chile	29
2.2.4. Calle Cuenca	30
2.2.5. Calle Eugenio Espejo	31
2.2.6. Calle García Moreno.....	31
2.2.7. Calle Guayaquil.....	33

2.2.8.	Calle Imbabura	35
2.2.9.	Calle Juan José Flores	35
2.2.10.	Calle La Ronda	36
2.2.11.	Calle Manabí.....	36
2.2.12.	Calle Mejía.....	37
2.2.13.	Calle Montúfar	37
2.2.14.	Calle Olmedo	38
2.2.15.	Calle Rocafuerte	38
2.2.16.	Calle Simón Bolívar	39
2.2.17.	Calle Venezuela	40
2.2.18.	Avenida 24 de Mayo.....	40

CAPITULO III

3.	RECORRIDO DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO	42
3.1.	PRIMER CUADRANTE	45
3.2.	SEGUNDO CUADRANTE	48
3.3.	TERCER CUADRANTE	50
3.4.	CUARTO CUADRANTE	51
3.5.	QUINTO CUADRANTE	52
3.6.	SEXTO CUADRANTE	54
3.7.	SÉPTIMO CUADRANTE	56
3.8.	OCTAVO CUADRANTE	57
3.9.	NOVENO CUADRANTE	58
3.10.	DÉCIMO CUADRANTE.....	62
3.11.	DÉCIMO PRIMER CUADRANTE.....	66
3.12.	DÉCIMO SEGUNDO CUADRANTE	68
3.13.	DÉCIMO TERCER CUADRANTE.....	69

3.14.	DÉCIMO CUARTO CUADRANTE	72
3.15.	DÉCIMO QUINTO CUADRANTE.....	76
3.16.	DÉCIMO SEXTO CUADRANTE	79
3.17.	DÉCIMO SÉPTIMO CUADRANTE	80
3.18.	DÉCIMO OCTAVO CUADRANTE	84
3.19.	DÉCIMO NOVENO CUADRANTE	89
3.20.	VIGÉSIMO CUADRANTE	91
3.21.	VIGÉSIMO PRIMER CUADRANTE	93
3.22.	VIGÉSIMO SEGUNDO CUADRANTE	94
3.23.	VIGÉSIMO TERCER CUADRANTE	96
3.24.	VIGÉSIMO CUARTO CUADRANTE	99
3.25.	VIGÉSIMO QUINTO CUADRANTE	101
3.26.	VIGÉSIMO SEXTO CUADRANTE	103

CAPÍTULO IV

4. INVESTIGACIÓN DE CADA UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO..... 106

4.1.	ESTABLECIMIENTOS CON TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO MAYOR O IGUAL A 25 AÑOS..	108
4.1.1.	HELADERÍA SAN AGUSTÍN	108
4.1.2.	CALDOS DE LA EDELMIRA MORALES.....	112
4.1.3.	CAFÉ MODELO	115
4.1.4.	HELADERÍA CARIBE	120
4.1.5.	LAS GUATITAS DE LA COLMENA.....	123
4.1.6.	CAFÉ NIZA	126
4.1.7.	CAFETERÍA “CAFÉ IMPERIO”	129
4.1.8.	RESTAURANTE “EL CRIOLLO”	132
4.1.9.	RESTAURANTE PANORÁMICO	135

4.1.10.	SNACK BAR CAFETERÍA.....	138
4.1.11.	BODEGA MENESES	141
4.2.	ESTABLECIMIENTOS UBICADOS DENTRO DE UNA ESTRUCTURA ARQUITECTÓNICA DE RELEVANCIA CULTURAL.....	144
4.2.1.	LA FUENTE DEL CONQUISTADOR	144
4.2.2.	EL PORTAL DE BENALCÁZAR.....	148
4.2.3.	TIANGUEZ CAFÉ CULTURAL	151
4.2.4.	“LAS GUATITAS DE LA MARÍN”	156
4.2.5.	THEATRUM QUITO RESTAURANT & WINE BAR.....	159
4.2.6.	CAFÉ DEL FRAILE.....	162
4.2.7.	PORTAL DE CANTUÑA	165
4.2.8.	CAFETERÍA PLAZA GRANDE	169
4.2.9.	CAFÉ RESTAURANTE DE “LA NEGRA MALA”	173
4.2.10.	BAR RESTAURANTE “DOS BARRIOS”	177
4.2.11.	CENTRO CULTURAL “LA CASA DE LA PEÑA”	180
4.2.12.	CAFÉ MUSEO	183
4.3.	ESTABLECIMIENTOS QUE NO BRINDARON APERTURA A LA INVESTIGACIÓN	186
4.4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	190
4.4.1.	CONCLUSIONES	190
4.4.2.	RECOMENDACIONES	193
	ANEXOS	194
	BIBLIOGRAFÍA.....	216

PLAN DE TESIS

ESTRUCTURA GENERAL

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente la Gastronomía quiteña posee guías informativas que no recaban mayor reseña cultural de los establecimientos que promocionan. Muchas de las veces no incluyen los locales tradicionales que podrían ser de interés para los visitantes del Centro Histórico de Quito. En vista de esto cabe preguntarse:

¿Cuáles son los lugares gastronómicos tradicionales del Centro Histórico de Quito?,

¿Cuál es la historia detrás de estos establecimientos y su oferta gastronómica?

¿Cómo ha evolucionado su oferta gastronómica?

2. IMPORTANCIA

2.1. ANTECEDENTES

De acuerdo con la investigación previa en las entidades públicas que cuentan con información sobre el tema se obtuvo los siguientes resultados:

En el Municipio de Quito existe un registro de los locales que expende comida, pero se enfoca en el control sanitario y tributario más no en antecedentes o reseña histórica de su trayectoria.

El catastro del Ministerio de Turismo indica que aproximadamente en el Centro Histórico de Quito se encuentran 100 establecimientos de comida (sin embargo mediante la observación pudimos constatar que su número es mucho mayor). Éstos se encuentran clasificados por categorías sin resaltar aquellos que tienen alguna relevancia histórica - cultural.

En la biblioteca Municipal de Quito no se encontró ningún registro con el tema en mención.

2.2. PROPÓSITO

Esta investigación servirá para hacer un levantamiento de los principales establecimientos tradicionales de comida en el Centro Histórico de Quito y revalorizar su importancia histórica - cultural.

2.3. JUSTIFICACIÓN

Al no existir una guía que proporcione información histórica - cultural de los establecimientos tradicionales de comida en el Centro Histórico de Quito se ve la necesidad de realizar este tipo de trabajo de investigación y recopilación.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Investigar sobre la propuesta gastronómica de cada uno de los establecimientos tradicionales de comida en el Centro Histórico de Quito y elaborar una guía digital.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar a los establecimientos que se encuentran dentro del catastro actual del Municipio de Quito, para determinar el universo de estudio.
2. Establecer la situación gastronómica actual en el Centro Histórico de Quito que abarque a los establecimientos objeto de este análisis y elaborar un levantamiento de los locales en esta zona, tomando como base la historia y relevancia cultural de cada uno de ellos, especificando sus principales características.
3. Elaborar una guía gastronómica digital en español, que sea una herramienta para conocer nuestro patrimonio gastronómico.

4. POBLACIÓN Y MUESTRA

Para determinar el número específico de establecimientos a ser la base del estudio se ha realizado el siguiente cálculo utilizando la fórmula de población finita.

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{p^2 \cdot (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

n Tamaño muestral

N Tamaño real de la población.

Z Valor correspondiente al nivel de confiabilidad el 95%= 1,96.

p Valor que indica la probabilidad de éxito y corresponde al 50% (p=0,5).

Q Valor que indica la probabilidad de fracaso el mismo que corresponde al 50% (q=0,5)

Se debe tomar en cuenta que 128 establecimientos comprenden el universo de estudio basando en el catastro actual del Centro Histórico de Quito.

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{p^2 \cdot (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot 128 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{(0,5)^2(128-1) + (1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5} = 14$$

Tomando en cuenta el resultado obtenido se considerará éste número como base para el estudio de campo.

5. MARCO DE REFERENCIA

5.1. MARCO FILOSÓFICO- ANTROPOLÓGICO

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino también con la cultura. Por ende, estas se encuentran inexorablemente vinculadas. En lo que respecta a Quito, en comparación de otras ciudades de América Latina, el desarrollo urbano del siglo XX alcanzó pequeñas zonas del Centro Histórico, quedando casi intacto el tesoro colonial de la ciudad. Esto ha permitido que los locales tradicionales de comida en este sector se mantengan en los inmuebles originales, conservando también su esencia gastronómica.

Es importante rescatar las costumbres culinarias quiteñas para conservarlas y revalorizar nuestras tradiciones que son un pilar fundamental en la cultura gastronómica.

5.2. MARCO TEÓRICO

Como material de investigación para la elaboración de esta tesis se tomarán en cuenta los siguientes libros:

El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña de Julio Pazos Barrera.

En este libro el autor hace una recopilación de datos históricos sobre la gastronomía quiteña en las épocas prehispánica, colonial y republicana.

Quito las calles de su historia de Juan Carlos Morales Mejía.

La historia de las calles que conforman el Centro Histórico de Quito es punto de referencia fundamental en este tema de investigación para conocer a profundidad las características de cada una de ellas.

5.3. MARCO CONCEPTUAL

Historia:

Es la ciencia que tiene como objeto de estudio el pasado de la humanidad y como método el propio de las ciencias sociales.¹

Conjunto de hechos y acontecimientos ocurridos en tiempos pasados que nos enseña lo más importante de la humanidad. ²

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente.³

¹ <http://definicion.de/historia/>

² MOLINER, M, diccionario del uso del español, Gredos, S.A, Madrid, 1998 segunda edición.

³ <http://amigoscristianos.foroactivo.net/gastronomia-f18/definicion-e-historia-de-la-gastronomia-t48.htm>

Cultura:

La cultura es el modo de vida desarrollado por un grupo humano y transmitido de generación en generación. La esencia de la cultura son las ideas tradicionales y especialmente los correspondientes valores que subyacen a las mismas.⁴

Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, o grupo social.⁵

Tradicional: Es el conjunto de bienes culturales que una generación hereda de las anteriores y, por estimarlo valioso, trasmite a las siguientes. Se llama también tradición a cualquiera de estos bienes. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o "sabiduría popular".⁶

⁴ <http://definicion.de/cultura/>

⁵ REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, diccionario de la lengua española, vigésima, España, 2001 segunda edición.

⁶ <http://www.definicionabc.com/social/tradicional.php>

Historiográfica:

Es el registro escrito de la Historia, la memoria fijada por la propia humanidad con la escritura de su propio pasado.⁷

Estudio bibliográfico y crítico de los escritos sobre la historia y sus fuentes, y de los autores que han tratado de éstas materias.⁸

Heurística: Se denomina heurística a la capacidad de un sistema para realizar de forma inmediata innovaciones positivas para sus fines. La capacidad heurística es un rasgo característico de los humanos, desde cuyo punto de vista puede describirse como el arte y la ciencia del descubrimiento y de la invención o de resolver problemas mediante la creatividad y el pensamiento lateral o pensamiento divergente.⁹

⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/Historiograf%C3%ADa>

⁸ OPSID pág. 826

⁹ <http://www.taringa.net/posts/info/2379078/%C2%BFQu%C3%A9-es-la-Heur%C3%ADstica.html>

6. METODOLOGÍA

6.1. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

El trabajo investigativo se basará en el método histórico – comparativo el cual es la forma de método científico específico de la historia como ciencia social.

Las principales pautas de uso común por los historiadores en su labor son: en primer lugar la heurística la misma que comprende en la localización y recopilación de las fuentes documentales, que son la materia prima del trabajo del historiador; en segundo lugar la crítica de esas fuentes; y , como último paso la síntesis que es el producto final de la historiografía. Terminado ese proceso, queda la publicación paso ineludible para que la comunidad comparta y se divulgue entre el público el conocimiento de tal manera que sirva a las futuras generaciones.¹⁰

¹⁰ http://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9todo_hist%C3%B3rico

6.2. TÉCNICAS

La investigación se fundamentará en la consulta bibliográfica, observación, entrevistas, documentación y degustaciones.

7. CAPÍTULOS

- **Capítulo I:**

Antecedentes históricos del Centro Histórico de Quito.

- **Capítulo II:**

Delimitación del Centro Histórico de Quito y breve reseña de sus calles.

- **Capítulo III:**

Estudio de cada uno de los establecimientos tradicionales del Centro Histórico de Quito.

- **Capítulo IV:**

Recomendaciones y conclusiones.

- **Anexos:**

Guía gastronómica digital.

INTRODUCCIÓN

En Ecuador varios siglos de convivencia de diferentes culturas (indígenas tribales, conquistadores europeos y esclavos de África), han producido una fabulosa fusión cultural.

El trabajo toma los períodos desde las civilizaciones aborígenes del Ecuador, la época colonial y republicana hasta tiempos modernos, destacando los establecimientos de comida tradicional más sobresalientes en el ámbito cultural del Centro Histórico de Quito.

Este estudio basándose en la investigación de campo realizada en las calles del Centro Histórico de Quito pretende descubrir las raíces de la gastronomía quiteña enfocada en los establecimientos tradicionales y así revelar la estrecha relación de ésta con la vivencia cotidiana del hombre.

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE QUITO

1.1. LA CIUDAD ABORIGEN Y LA CONQUISTA ESPAÑOLA

La historia de la ciudad de Quito se remonta a épocas anteriores a la era cristiana. Se sabe que el área hoy ocupada por Quito estuvo poblada por lo menos desde el año 500 a. de C.

Quito debe su nombre a Quitumbe guerrero inca que vino a las costas de lo que hoy es Ecuador. Este guerrero fundó la población Kitu, la misma que se asentaba entre el nudo de Mojanda, el valle de Machachi, las alturas del Antisana y las faldas del Pichincha.

Los Kitus vivían en grandes chozas con paredes de piedra adobe y techo de paja, su alimentación se basó en el consumo de maíz, ocas, mellocos, quínoa, calabaza, chochos y frutas silvestres; en lo que respecta al consumo de proteína se alimentaban de carnes de caza y pesca, que eran condimentadas con sal y ají.

El pueblo Kitu abandonó en algunas ocasiones esta zona debido a las constantes erupciones volcánicas del Pululagua y Guagua Pichincha. Como consecuencia de estos fenómenos naturales esta población se redujo hasta casi su extinción. Los mismos que se enfrentaron a la tribu Kara en el siglo X dando como resultado la mezcla el pueblo Kitu-Kara.

Los Karas posiblemente procedentes de tierras centroamericanas navegaron en balsas primitivas desembarcando en la costa de Cancebí provincia de Manabí¹¹. Los mismos que se asentaron a las riveras del río Chone y fundaron la ciudad de “Carán”.

Tiempo después la ciudad de Carán creció en importancia y su población aumentó considerablemente quedando por esta razón estrecha; es por ello que el pueblo de los Karas guiado por su Rey llamado Schyri salieron de Carán rumbo al norte cruzando Jama, Coaque, Atacames y Esmeraldas llegando hasta la Hoya de Guayllabamba para comenzar la conquista del pueblo Kitu.

Se inicia entonces en la provincia de Pichincha el gobierno de los Schyris de Carán, 11 de ellos reinaron el territorio quiteño por el espacio de 320 años, concretamente

¹¹Historia Geografía y Cívica, Mario Navas Jiménez, Quito Ecuador 1985 pág. 84

desde el año 980 a 1300. En épocas del pueblo Kitu-Kara la importancia de Quito se basaba más en su ubicación estratégica que en su estatus político. Debido a un importante centro de comercio o tiánguez.

1.1.1. Descripción del linaje en el Tahuantinsuyo

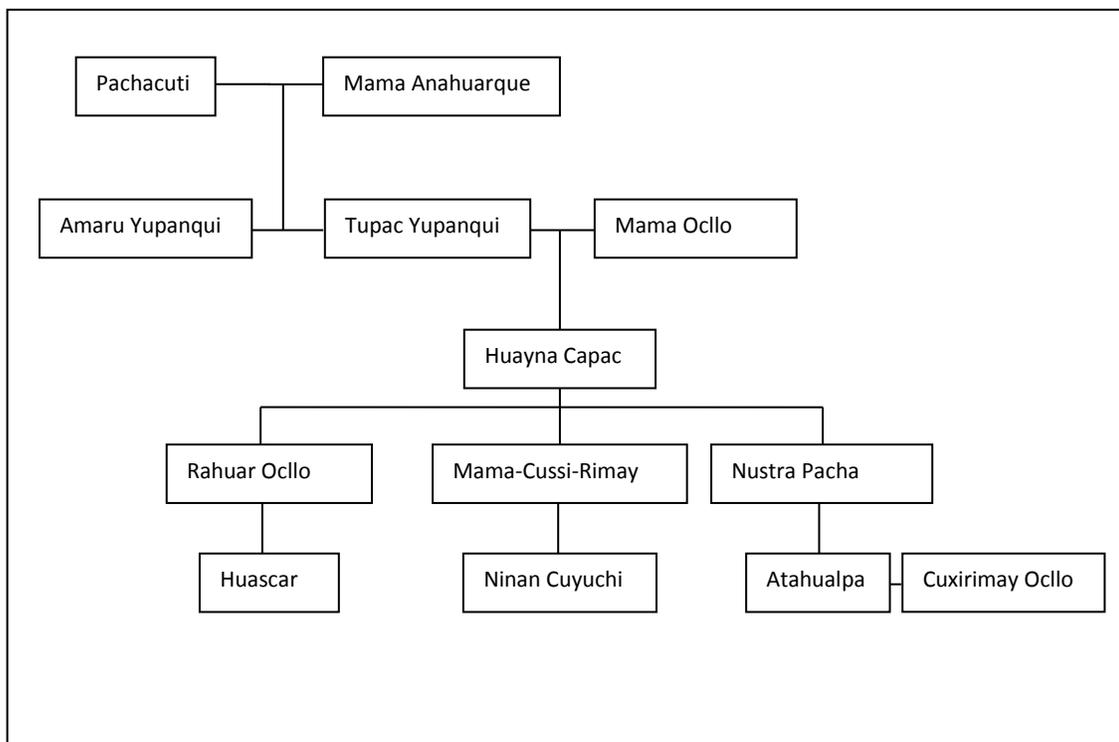


Figura 1: Árbol genealógico

A finales del siglo XIV la conquista incaica fue iniciada por Túpac Yupanqui hijo de Pachacuti, el fundador del imperio, en los territorios de lo que hoy es Ecuador. Y, fue Huayna Capac, hijo del primero, quién estableció su residencia en tierras

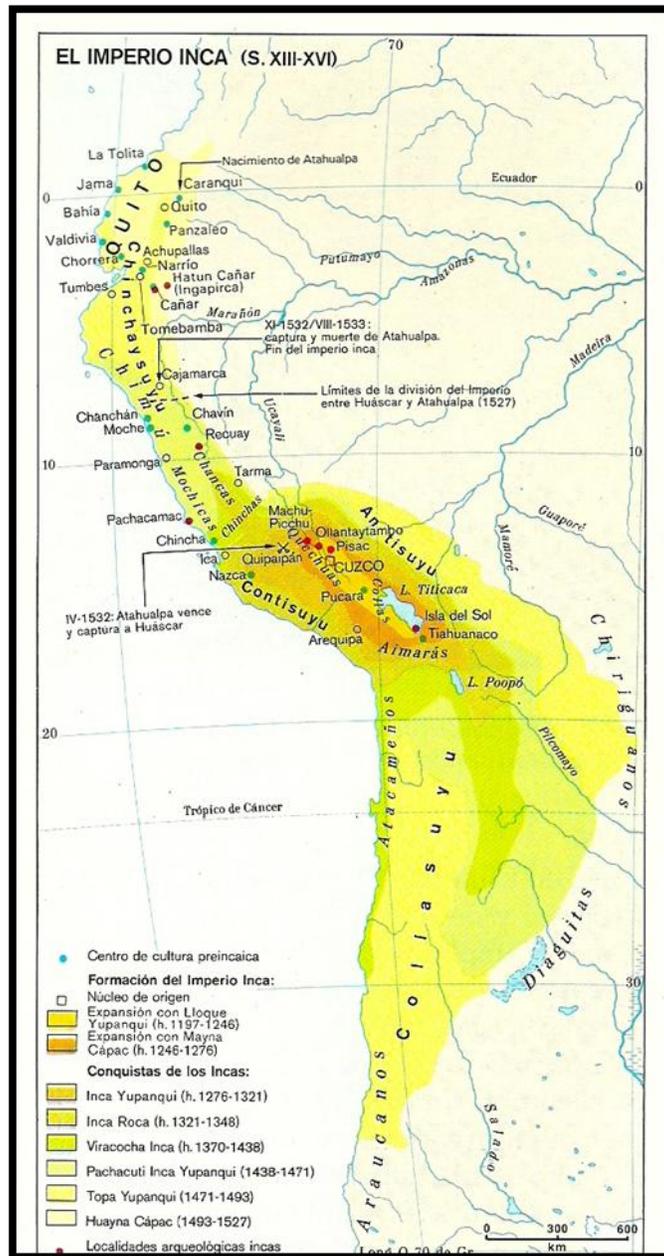
ecuatorianas “Tomebamba”, la actual Cuenca. *Los pueblos del sur se sometieron muy tempranamente, a tal punto que en pocos años ya la ciudad de Tomebamba en tierras cañarís era una de las más importantes en el imperio inca*¹²

Tiempo después Huayna Capac llegaba a tierras del Taita Imbabura en busca del Inca Cacha Schyri. Por primera vez se enfrentan peruanos y quiteños consiguiendo la victoria Huayna Capac.

Atraído por sus hermosos lagos Huayna Capac decide asentarse en este territorio y como trofeo a su victoria desposa a la princesa Paccha Schyri, así se unieron las estirpes reales del Cuzco y Quito convirtiéndose en la capital del Tahuantinsuyo. Ellos tienen a su hijo Atahualpa o “Atabalipa” el mismo que nace en territorio Caranqui en Imbabura.

Huayna Capac fue el inca más sobresaliente y poderoso. En su reinado alcanzó el Tahuantinsuyo su máxima extensión pues comprendía los actuales territorios del Ecuador, Perú, Bolivia, sur de Colombia y al norte de Argentina y Chile.

¹²ENRIQUE AYALA MORA, I Manual de Historia del Ecuador, corporación editora nacional, Quito Ecuador 2008, pág. 63.



13

Figura 2: Mapa del Tahuantinsuyo

¹³ Enciclopedia Historia del Ecuador II, Salvat Editores, S.A, Quito Ecuador, 1980

La conquista española de los Andes septentrionales fue motivada principalmente por dos causas:

- Rumores de que en Quito, capital del Tahuantinsuyo, se encontraba gran cantidad de oro, plata y esmeraldas; por lo cual, los súbditos del monarca Atahualpa habrían pagado el rescate en Cajamarca.
- El Conquistador azteca Hernán de Cortés se aproximaba a los territorios del Reino de Quito con el propósito declarado de conquistarlos, a pesar que esta jurisdicción pertenecía a Pizarro y Almagro.

En el momento de la llegada de los españoles al Tahuantinsuyo, el imperio inca se encontraba en plena guerra civil provocada por la pugna de poder entre Atahualpa y su medio hermano Huáscar. *El primero defendía su predominio desde Quito, el segundo desde Cuzco.*¹⁴ Atahualpa logró vencer a Huáscar en 1532 en Quipaypan, cerca del Cuzco, tras lo cual se proclamó Inca o emperador.

A su retorno convierte a Quito por segunda ocasión en la capital del Tahuantinsuyo. Sin embargo, en 1533 Atahualpa fue capturado por Francisco Pizarro. En prisión mantuvo algunos privilegios: se le permitió seguir administrando el imperio, aprendió a leer y escribir, también mantuvo una relación amistosa con Francisco Pizarro.

¹⁴ Enciclopedia Historia del Ecuador II, Salvat Editores, S.A, Quito Ecuador, 1980

A los pocos meses el monarca fue acusado por los españoles de diferentes cargos ante ellos: matar a Huáscar, ser idólatra, tener varias mujeres y matar a muchos de sus súbditos.

Para su rescate fue obligado a pagar dos habitaciones llenas de plata y una de oro, mujeres, entre ellas, su esposa Cuxirimay Ocllo quien fue traída desde el Cuzco y entregada como esclava a Francisco Pizarro. Aunque cumplió con su oferta, Atahualpa fue ejecutado de todas formas y escogió ser ahorcado después de bautizarse como cristiano con el nombre de Juan, el viernes 29 de Agosto de 1533.

1.1.2. Fundaciones de Quito

Quito tuvo tres fundaciones; la primera, el 15 de Agosto de 1534, Benalcázar y Almagro fundaron Quito cerca de la laguna de Colta (Provincia de Chimborazo). Fue la primera ciudad española establecida en el territorio que hoy pertenece a Ecuador; se la registró en el acta oficial como "Santiago de Quito".

Diego de Almagro realizó la segunda fundación con el nombre de San Francisco de Quito el 28 de Agosto de 1534, sobre las ruinas de la antigua capital de los Schyris.

Mientras tanto el General Rumiñahui, al conocer que Atahualpa estaba prisionero de los españoles, organizó la defensa del Reino de Quito obstaculizando la conquista española. Tras la derrota ocurrida en las llanuras de Tiocajas (Provincia de Cotopaxi) regresó a la capital y ordenó esconder los tesoros; mató a las vírgenes del sol y prefirió destruir el Reino de Quito antes que ceder a los conquistadores.

Tres meses más tarde Benalcázar pudo entrar a la población principal Schyri-Inca, encontrándola en cenizas y humeante. Sobre esas ruinas Sebastián de Benalcázar realizó la tercera y definitiva fundación de la ciudad de San Francisco de Quito el domingo 6 de Diciembre de 1534.

1.1.3. Época colonial

La Audiencia y Cancillería Real de Quito fue creada por Felipe II el 29 de agosto de 1563, fue el máximo tribunal de la Corona española con jurisdicción sobre los territorios de la Provincia o Presidencia de Quito, dentro del Virreinato del Perú, que después formaron parte de Nueva Granada.

- Nueva Castilla o Virreinato del Perú (1543) fue una entidad territorial integrante del Imperio español situado en América del Sur, establecida por la Corona española durante toda la era de su dominio en el Nuevo Mundo, entre

los siglos XVI y XVII correspondió efectivamente a lo que hoy en día son territorios que forman parte de las Repúblicas de Bolivia, Chile, Ecuador y Perú.

- Un siglo más tarde, se creó el Virreinato de Nueva Granada (1739). Tuvo por territorios los correspondientes a las Reales Audiencias de Santa Fe de Bogotá, Panamá, Quito, y parte del posterior territorio de la Capitanía General de Venezuela. En tal sentido, el virreinato comprendió territorios de las actuales Repúblicas: Colombia, Ecuador, Panamá y Venezuela, además de regiones del Norte del Perú y Brasil, y el Oeste de Guyana.



Figura 3: Mapa Real Audiencia de Quito

¹⁵ Imagen tomada de http://es.wikipedia.org/wiki/Real_Audiencia_de_Quito 27-11-2010

1.1.4. Primer Grito de la Independencia

El 9 de agosto de 1809 en la llamada casa “El Sagrario” de Manuela Cañizares, situada a pocos pasos del Palacio Real de la Audiencia de Quito, se brindó todas las facilidades para que se organice la Primera Junta Suprema, formada por: Presidente Don Juan Pío Montufar, Marqués de Selva Alegre; Vicepresidente, Obispo Cuero y Caicedo; Secretario de Justicia, Dr. Manuel Quiroga; Secretario General, Dr. Antonio Ante.

El 10 de Agosto de 1809 el Dr. Ante llevó un documento al Conde Ruiz de Castilla, Presidente de la Real Audiencia de Quito donde se le comunicaba que por voluntad de la Junta Soberana cesaban sus funciones. Al cabo de unas horas el pueblo de Quito proclama el primer grito de la independencia hispanoamericana; por este hecho trascendental Chile llamó a Quito “Luz de América”.

Un año más tarde el 2 de Agosto de 1810 ocurrió un hecho histórico y sangriento en el cual los próceres fueron acribillados, más de doscientas personas murieron. La ciudad estuvo en un estado de caos, a tal punto que el Rey Fernando VII ordenó a las tropas incendiar la ciudad. Gracias a la intervención del Presidente de La Real

Audiencia de Quito, el Conde Ruiz* de Castilla no se produjo este hecho. Hoy en memoria a nuestros próceres están grabados sus nombres en una placa de bronce en el monumento a la Libertad en la Plaza de la Independencia de Quito.

Tomando la importancia del 10 de Agosto de 1809 cada año en esta fecha se realizan actividades educativas y culturales, además fue señalada como adecuada para la posesión de los presidentes democráticamente elegidos.

- El 10 de Agosto del 2009 en la ciudad de Quito se celebró el bicentenario en memoria del “Primer Grito de Independencia”, para lo cual el Municipio de Quito realizó una serie de actividades para dar a conocer a la comunidad la importancia de este hecho histórico.

- Para el 2 de Agosto del 2010 el Municipio de Quito realizó diversas actividades culturales conmemorando el bicentenario a la “Masacre de los Próceres” del 2 de Agosto de 1810.

* El Conde Ruiz de Castilla fue nombrado Presidente de la **Real Audiencia de Quito**, cargo que asumió el 1 de agosto de 1808. Un año más tarde, la **Revolución del 10 de Agosto de 1809** puso fin a su gobierno, pero el 25 de octubre de ese mismo año, al disolverse la Junta Suprema fue restituido a su antiguo cargo.

1.1.5. La Ciudad de Quito y su Centro Histórico

San Francisco de Quito, o simplemente Quito, es la ciudad capital de la República del Ecuador y cabecera cantonal de la provincia de Pichincha. Además, es cantón principal del Distrito Metropolitano de Quito.

Está ubicada sobre la hoya de Guayllabamba en las laderas orientales del estratovolcán activo Pichincha, en la parte occidental de los Andes y su altitud promedio es de 2.850 msnm. Convirtiéndola en la segunda capital administrativa más alta del mundo después de La Paz y la capital oficial más elevada del planeta. Según estima el municipio, para el año 2010, la urbe tendrá 1'640,478 habitantes (2'231,705 en todo el Distrito Metropolitano incluyendo los valles de los Chillos y Tumbaco).¹⁶

El Centro Histórico de Quito es el más grande y mejor conservado de Latinoamérica. *“Un verdadero museo de 320 hectáreas; está conformado por: 40 iglesias y capillas, 16 conventos y monasterios con sus claustros, 17 plazas, plazoletas y atrios, 12 museos, miles de residencias y leyendas y una incesante actividad que llena de vida*

¹⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito> consulta realizada el 1 de septiembre del 2010

*cada rincón. Por su belleza física, tradición y mística es considerado “Relicario del Arte en América”.*¹⁷

El 18 de septiembre de 1978, el centro histórico de Quito junto al de Cracovia en Polonia, fueron los primeros en ser declarados Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco.¹⁸

1.1.6. La Antigua Cocina Quiteña

- **ALIMENTACIÓN**

En la época pre incásica, la población se basaba en el consumo de granos como: habas, maíz, quínoa, cebada y arveja; en lo que respecta a la ingesta de proteína animal consumían: venado, llamas, codorniz, cuyes, conejos y pato; además del consumo de frutas silvestres. Como condimento empleaban en sus preparaciones sal y ají.¹⁹

Durante la época colonial (siglo XVII hasta el siglo XIX) se introducen en la alimentación quiteña el cerdo, ganado vacuno, cebolla y ajo. Al igual que en otros

¹⁷ Quito Patrimonio de la Humanidad, Sebastián Molina, Quito Ecuador 2006.

¹⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito> consulta realizada el 1 de septiembre del 2010

¹⁹ Información obtenida del Museo de la Ciudad Quito Ecuador.

ámbitos culturales, se produjo un mestizaje también en la gastronomía, al punto que historiadores como Julio Pazos Barrera considera que *“no hay un solo plato que sea quiteño porque la comida de la ciudad es una fusión de técnicas indígenas y españolas (los incas tostaban, cocían en agua y a la brasa sus alimentos.) Así, platos que hoy llamamos tradicionales como el yahuarlocro, fritada y empanadas de morocho no se preparaban en los caseríos preincaicos, sino en los fogones industriales españoles.”*²⁰

En lo que corresponde a la conservación de alimentos, las casas contaban con cuartos o bodegas de un diámetro de 6 por 4 m² y con una altura de 5,5 m². Lo que buscaban con estas estructuras era mantener una temperatura constante que oscilaban aproximadamente entre los 7 a 10 °C; en estas bodegas se conservaban vegetales, granos frescos y además carnes que muchas veces eran ahumadas²¹.

²⁰ http://www.panchonet.net/index.php?option=com_content&task=view&id=913&Itemid=182

Información tomada 6 de septiembre 2010

²¹ Información tomada del Museo Histórico Militar Casa de Sucre.



Figura 4: Cocina del siglo XVII

- **EQUIPAMETOS DE COCINA**

Las cocinas quiteñas del siglo XVII y XVIII fueron fabricadas a base de “chocoto” •; éstas funcionaban con leña de una manera rústica.

Los cambios que se produjeron en la sociedad del siglo XIX fueron implantados por diversas culturas europeas, las mismas que aportaron con herramientas útiles a la cocina y a su transformación, como ejemplo: la nevera, misma que funcionaba con hielo de los nevados, la molienda de café, la cocina de hierro fundido y vajillas de porcelana. Éstas se caracterizaban por presentar grabados exclusivos que

• **Chocoto:** Mezcla de estiércol de ganado, cal, barro y paja con la cual se construían las casas en el siglo XVII

identificaban el linaje de cada familia. También se introdujo el uso de cubiertos de plata y copas de cristal.²²



Figura 5: Cocina del siglo XIX

Ya para finales del siglo XIX e inicios del siglo XX las cocinas evolucionaron con la llegada de equipos importados, entre los que se distinguen:

²² Información tomada de la Casa Museo María Augusta Urrutia.

- **Hornos de gas:** Iban siempre incorporados a la cocina.

- **Hornos eléctricos:** Inventado en 1861 por el británico William Siemens, un aparato autónomo, ya que, al necesitar sólo un cable de conexión a la red eléctrica, son fácilmente trasladables.

- **Hornos de microondas:** En 1947 mediados del siglo XX fueron inventados por el norteamericano Percy L. Spencer. Éstos aparatos eléctricos son distintos por su principio de funcionamiento que cuecen o calientan los alimentos por medio de radiaciones electromagnéticas de longitud de onda pequeña que provocan una agitación molecular de toda la sustancia sobre la que actúan; por ello, toda la masa se cuece rápida y uniformemente. Se debe destacar que en el siglo XXI éstos son una herramienta básica en las cocinas.²³

Cabe recalcar que los equipos de hornos microondas llegaron al Ecuador a mediados de 1980.

²³ <http://www.profesorenlinea.cl/mediosocial/Cocina.htm> consulta realizada el 1 de septiembre del 2010



Figura 6: Horno Microondas Siglo XX

1.1.7. Influencia de la Iglesia en la Gastronomía

- **IGLESIA**

La influencia de la Iglesia Católica Romana tuvo gran impacto en los hábitos alimenticios; el consumo de carne, huevos y lácteos estaban prohibidos durante casi una tercera parte del año. No el caso de los peces que fueron limitados durante los períodos de Cuaresma.

Es importante señalar que todas estas celebraciones fueron impuestas al pueblo del Reino de Quito tras la llegada de los españoles, a manera de sincretismo cultural para lo cual tomaron como base fechas del calendario inca, entre las más importantes:

- 21 de marzo celebración del Inti Ñan o fiestas Camino del Sol (Semana Santa)
- 21 de junio celebración del Inti Raymi o Solsticio de Invierno (Tiempo de cosecha, San Pedro y San Pablo)
- 21 de septiembre celebración del Coya Raymi Quilla fiesta dedicada a la Coya* y también a la Quilla*. Se efectuaba durante el equinoccio de primavera. (Corpus Cristi)
- 21 de diciembre celebración del Inti Capac Raimy.(Navidad)

De acuerdo al calendario litúrgico tenemos La Semana Santa, la cual comprende desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección, tiempo donde los feligreses no consumen carne vacuna. Para la culminación de esta tradición religiosa el Domingo de Resurrección se consume la fanesca un potaje preparado con muchos ingredientes:

* Coya: Título de nobleza entre los incas, para distinguir a las mujeres de familia imperial.

• Quilla o Mama Killa, la divinidad lunar inca, esposa y hermana del dios sol o inti.

☉ Habas tiernas

☉ Choclo

☉ Arveja tierna

☉ Fréjol rojo

☉ Fréjol blanco

☉ Chochos

☉ Zapallo

☉ Zambo

☉ Col

☉ Arroz

☉ Bacalao seco

El Día de los Santos Difuntos, otra celebración religiosa y gastronómica que se la conoce desde el período prehispánico tiempo en el cual los difuntos ocupaban un papel muy importante en las creencias de los grupos humanos.

El pueblo Kitu- Kara realizaba ofrendas de animales a sus muertos; tiempo después el pueblo Inca ofrendaba sacrificios humanos; al implantarse las leyes españolas fue prohibido todo tipo de sacrificios²⁴.

La Iglesia Católica en la Real Audiencia de Quito juega un papel muy importante al designar al 2 de Noviembre de cada año para recordar a los difuntos como una fiesta nacional.

Por ese motivo para la celebración de este día se prepara una bebida caliente, que adquiere el nombre de “Colada Morada” simbolizando la sangre de los guerreros. Acompañada de un pan en forma de muñeca llamada “Guagua de Pan” que representan a los niños ofrendados al sacrificio.

Esta bebida caliente se elabora a base de:

● Harina de maíz negro

● Mortiño

● Mora

²⁴ Información obtenida entrevista Chef Esteban Tapia 27 de agosto 2010

- ☉ Piña
- ☉ Babaco
- ☉ Frutilla
- ☉ Canela
- ☉ Ishpingo
- ☉ Hierbas aromáticas

- **CONVENTOS**

Quito se caracteriza por tener conventos los cuales generaron una gran influencia gastronómica, basada en los conocimientos heredados de la tradición europea. Algunas monjas de claustro subsistieron con la venta de golosinas confitadas a base de gelatinas y el afamado rosero, refresco preparado de mote blanco cocido y frutas; esta bebida es característica de la fiesta del Corpus*.

Entre otros dulces tradicionales elaborados en conventos se encuentran:

* **Corpus Christi** o Solemnidad del Cuerpo y la Sangre de Cristo es una fiesta de la Iglesia Católica destinada a aumentar la fe de la Iglesia Católica en Jesucristo se celebra 60 días después del Domingo de Resurrección; formalmente es el jueves que sigue al noveno domingo siguiente a la primera luna llena de primavera del hemisferio norte.

- ☉ Quesadillas
- ☉ Mistelas
- ☉ Pristiños
- ☉ Espumilla
- ☉ Queso de piña
- ☉ Higos confitados
- ☉ Higos con queso
- ☉ Buñuelos
- ☉ Arroz de leche
- ☉ Quimbolitos

Convento de San Francisco: Uno de los principales conventos con gran influencia gastronómica es el Convento de San Francisco de Quito, que en el año de 1566 siglo XVI, gracias a la iniciativa del Fray Jodoco Ricke se instaló la primera fábrica para elaboración artesanal de cerveza, producto destinado exclusivamente para la congregación franciscana. Hoy en día el único vestigio que queda de esta fábrica son los toneles y un mosaico de fotografías en blanco y negro de los misioneros franciscanos batiendo la cebada a inicios del siglo XX.



Figura 7: Mosaico cervecería

CAPITULO II

2. DELIMITACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO Y BREVE RESEÑA DE SUS CALLES

2.1. DELIMITACIÓN

Para la elaboración de esta investigación se delimita la zona del Centro Histórico de Quito tomando en consideración la afluencia de turistas que visitan el sector, y la concentración de establecimientos ubicados en el mismo. Estas calles son:

Norte:	Calles Carchi y Caldas
Sur:	Av.24 de Mayo y calle Morales
Este:	Calle Juan Pío Montufar y Paredes
Oeste:	Calle Imbabura



Figura 8: Mapa del Centro Histórico de Quito

2.2. RESEÑA HISTÓRICA DE LAS PRINCIPALES CALLES DE QUITO

2.2.1. Calle Antonio José de Sucre

En tiempo de la colonia esta calle fue conocida como la Calle de los Sombreros puesto que a ningún quiteño o chagra se le ocurría salir sin uno. Transcurrido algún tiempo se la conoció como calle Manosalvas y Algodón. Hoy en día toma el nombre de calle Sucre en honor al Libertador Antonio José de Sucre.

En esta calle se encuentra ubicada la **Casa Museo de Sucre**: También conocida como Casa Azul por el color que alguna vez tuvo en su fachada. Esta edificación tiene gran importancia histórica ya que perteneció al Mariscal Antonio José de Sucre. Luego, en la época republicana, el Presidente Eloy Alfaro vivió en ella.

2.2.2. Calle Benalcázar

Por ordenanza del gobierno español en 1534 se creó la Calle Real, también conocida como Calle Angosta, considerada eje principal del trazado de la urbe. Hoy en día se puede apreciar una estatua en honor al fundador español de la Ciudad de Quito.

Ubicada en esta calle se encuentra la **Iglesia de San Francisco**: Construida de 1535 a 1569, esta edificación se atribuye al franciscano Fray Jodoco Ricke. La iglesia presenta esculturas que datan del siglo XVII y XVIII pertenecientes a Legarda y Caspicara.

2.2.3. Calle Chile

Vía principal, que en la mayor parte del tiempo se encuentra agolpada de personas, debido a que es una arteria importante que conecta con los nuevos “Centros Comerciales del Ahorro”. Antiguamente los devotos señalaron esta calle como la “Muralla de La Merced”. A partir del siglo XX se la conoce como Calle Chile en honor a nuestros hermanos chilenos.

A continuación se describen las principales edificaciones ubicadas en esta calle:

- **Iglesia de la Merced:** Fue construida por los padres mercedarios en el siglo XVI, en su altar se encuentra una imagen de piedra de la virgen que data del siglo XIV de origen europeo.

- **Palacio Arzobispal:** El Palacio Arzobispal se encuentra ubicado en las bases de antiguas construcciones como fue la casa de los Núñez Bonilla, luego propiedad de los Jesuitas que hoy en día es la Curia.
- **Iglesia de San Agustín:** Inició su construcción en 1580 y culminó 1617 para la orden sacerdotal de los agustinos.

2.2.4. Calle Cuenca

En el tiempo de la colonia esta calle fue conocida como “Calle del Cajón de Agua” o “Virgen de la Montaña”, por donde iban los aguateros. La calle, a inicios del siglo XX, se llamó la “Chilena”: recuerdo de una mujer que era alegría de quienes pagan por amor. Ahora es la calle Cuenca en honor a la belleza de esta ciudad.

En esta calle se ubica el **Monasterio de Santa Clara de Asís**; fundada en 1596 por la orden Clarisa Franciscana. En 1649 sufre el robo del compón, hecho que dio lugar a la construcción de la “Capilla del Robo”.

2.2.5. Calle Eugenio Espejo

En siglo XVIII se la conocía como calle del “Chorro”, posteriormente en el siglo XIX se la nombró como “Calle del Cuartel” porque allí murió Eugenio de Santa Cruz y Espejo, en honor a él toma el nombre de Calle Espejo como se la conoce en estos días.

Algunas edificaciones importantes ubicadas en esta calle:

- **Museo Alberto Mena Caamaño:** Posee una representación en cera de la masacre de los próceres del 2 de Agosto de 1810.
- **Teatro Bolívar:** El Teatro Bolívar fue inaugurado el 15 de abril de 1933, por los hermanos Mantilla y contaba con capacidad para 2400 espectadores.

2.2.6. Calle García Moreno

En el tiempo de la colonia fue conocida como la “Calle de las Siete Cruces” ya que en ésta se levantaron cruces de piedra para celebrar el Corpus Christi. Tiempo después en el siglo XIX la calle se cubrió de sangre por la muerte del presidente Gabriel García Moreno, en honor a quién tomó su nombre.

Los templos ubicados en la antigua Calle de las Siete Cruces son, de norte a sur:

- **Santa Bárbara:** Este templo fue erigido a mediados del siglo XVI; era de uso exclusivo de españoles y criollos.
- **La Concepción:** Esta edificación cumplió la función de casa de recogimiento a mujeres solas en el siglo XVI.
- **La Catedral:** Es uno de los templos más antiguos de Sudamérica, data del siglo XVI.
- **El Sagrario:** Tuvo como objetivo principal acoger a la orden Vaticana y ser lugar de sepultura para sus difuntos.
- **La Compañía de Jesús:** Fue construida en el año 1605, es un templo estilo barroco.
- **Monasterio del Carmen Alto:** También conocida como El Carmen Antiguo fue fundado en 1647 como claustro de las carmelitas descalzas.
- **La Capilla San Juan de Dios:** fue adosada al antiguo Hospital San Juan de Dios hoy en día Museo de la Ciudad.

Otros edificios de relevancia histórica que se encuentran ubicados a lo largo de esta calle son:

- **Palacio de Carondelet:** Es la sede del Gobierno y residencia oficial del presidente de la República del Ecuador.
- **Biblioteca Municipal:** La inauguración oficial de la Biblioteca Municipal se realizó el 9 de agosto de 1890. En su interior conserva información valiosa sobre los orígenes de la ciudad.
- **Casa Museo María Augusta Urrutia:** Presenta una gran variedad de objetos de interés gastronómico y religioso.

2.2.7. Calle Guayaquil

En siglo XVIII esta calle tenía varios nombres en cada cuadra, uno de ellos, el más ambiguo fue “Calle de las Churretas”²⁵, denominada de esta forma tras una leyenda generada por los moradores de ésta, la cual hacía referencia a la contextura muy delgada de dos señoritas que sufrían de algún trastorno alimenticio.

²⁵ Información tomada del libro Las calles de su historia, Juan Carlos Morales Mejía, 2005, Trama Ecuador.

Tiempo después con la llegada de productos traídos desde Guayaquil para su comercialización en esta calle, se la empezó a nombrar de esta manera, perdurando el nombre hasta nuestros días.

Principales edificaciones ubicadas en esta calle:

- **Plaza del Teatro:** Es el primer espacio urbano al ingresar al centro desde el norte, por la calle Guayaquil. Su nombre colonial era “Plazuela de las Carnicerías” debido a la existencia de un mercado y corrales.
- **Convento de San Agustín:** El convento de la orden agustina desde 1573 ocupa los actuales solares.
- **Plaza González Suárez o Plaza Chica:** Es escenario de expresiones artísticas y culturales.
- **La Casa de los Presidentes:** Fue adquirida por el Estado para casa presidencial desde 1928 hasta 1937.
- **Plaza de Santo Domingo:** Esta plaza ha sido desde el siglo XVI y a lo largo de su historia puerta de entrada a la ciudad desde el sur, comunicación comercial con el camino de Lima. Durante la colonia se la llamó “Plaza Diego de Torres” por el conquistador español, mas con la construcción de la iglesia y el convento cambió su nombre.

2.2.8. Calle Imbabura

Esta calle era conocida por la leyenda que las almas en pena bajaban desde el cementerio de San Diego a espantar a los parranderos o amantes. Su nombre hace honor a la provincia azul con sus numerosos lagos y lagunas.

2.2.9. Calle Juan José Flores

Se la llamó “Calle de las Herrerías”²⁶ la misma que fue transitada por corceles. La calle lleva el nombre del venezolano Juan José Flores primer presidente del Ecuador.

En esta calle se encuentra la **Iglesia y Monasterio de Santa Catalina de Siena**. Según el historiador Andrade Marín, en este solar se ubicó el palacio de “Agllahuasi” o “de las vírgenes elegidas del sol”. En el siglo XVI fue casa de acogimiento a mujeres pobres. Se dice también que Manuela Sáenz vivió en el monasterio y que los restos del Presidente García Moreno reposaron secretamente allí entre 1893 y 1975.

²⁶ Información tomada del libro Las calles de su historia, Juan Carlos Morales Mejía, 2005, Trama Ecuador.

2.2.10. Calle La Ronda

La Calle de la Ronda es de origen prehispánico y se ubicaba cerca de la quebrada Ulluguanga-Yacu o Quebrada de Gallinazo. Esta quebrada tuvo tres funciones: desagüe de chochos, lavado de ropa y aseo personal. La Ronda se caracterizaba por su estrechez y sus balcones de estilo andaluz; su nombre se debe a la ronda que hacían los vigilantes nocturnos en el extremo sur de la ciudad, prácticamente al pie del Panecillo. A partir de 1810 esta calle toma el nombre de “Juan de Dios Morales” como se la conoce ahora.

En este barrio se ubica la **Morada de Faustino Rayo**, autor de la muerte del ex Presidente del Ecuador García Moreno.

2.2.11. Calle Manabí

Esta calle se la conoce con el nombre de Manabí en honor al origen del liberal Eloy Alfaro.

2.2.12. Calle Mejía

Era conocida como “El Cucurucho” en recuerdo de los penitentes, pero en el siglo XX se la nombró en homenaje al defensor de la libertad de expresión José Mejía Lequerica.

En esta calle se encuentra el **Convento La Merced**. Los Mercedarios fueron la segunda orden religiosa en llegar a Quito en el año de 1535.

2.2.13. Calle Montúfar

En la colonia se llamaba “Calle de las Carnicerías” porque en las madrugadas los indios arreaban los toros por esta calle. Tiempo después fue nombrada “Montúfar” evocando la memoria de Carlos Montúfar quien fue prócer de la independencia de 1809.

2.2.14. Calle Olmedo

En el siglo XIX esta calle fue conocida como la “Calle de la Cuesta del Suspiro”; en ella iban los chullitas quiteños toreando amores. Hoy en día esta calle se la conoce como “Olmedo” evocando a José Joaquín de Olmedo, patriota y poeta.

2.2.15. Calle Rocafuerte

Antigua calle de Quito colonial o también conocida como “Calle Larga”, desde el oeste baja por el Pichincha pasa por la Plaza Santo Domingo para atravesar el barrio La Loma Grande. La calle trae la memoria del guayaquileño Vicente Rocafuerte, uno de los fundadores de la Patria, considerado como un ilustre ecuatoriano del siglo XIX por sus obras de reforma del naciente país.²⁷

Algunas edificaciones ubicadas en esta calle son:

²⁷ Información tomada del libro Las calles de su historia, Juan Carlos Morales Mejía, 2005, Trama Ecuador.

- **El Arco de la Reina:** También conocido como Capilla de Nuestra Señora de los Ángeles que data del siglo XVII.
- **La casa de García Moreno:** Edificada en 1874, cumpliendo como morada del ex Presidente, donde vivió por solo 17 meses hasta su asesinato en agosto 1875.

2.2.16. Calle Simón Bolívar

Esta calle se la conoce con el nombre de Simón Bolívar en honor al Libertador del Ecuador.

En esta calle se ubica el **Museo de la Moneda**, antiguo Banco Central del Ecuador; en este museo se puede conocer los diferentes tipos de moneda que tuvo el país.

2.2.17. Calle Venezuela

En el siglo XVIII esta calle fue conocida como la “Calle de la Platería”, tiempo seguido la llamaron como “Calle De la Carrera”²⁸. En nuestros días en honor al ejército libertario que llegó desde Venezuela, la calzada lleva este nombre.

En esta calle se encuentra ubicada:

- **La Basílica del Voto Nacional:** También llamada de la Consagración de Jesús, o Basílica de San Juan por el sector en el que ésta se encuentra. Debido a sus dimensiones y estilo está considerado como el templo neogótico más grande de América.
- **Palacio Municipal:** Ubicado en el corazón del Quito antiguo frente al Palacio de Carondelet.

2.2.18. Avenida 24 de Mayo

Esta avenida se conformó al rellenar la profunda quebrada de nombre inca “Ullanguanga- Yacu” que fue el límite sur de la antigua ciudad.

²⁸ Información tomada del libro Las calles de su historia, Juan Carlos Morales Mejía, 2005, Trama Ecuador.

En el siglo XVII esta quebrada toma el nombre de Jerusalén en desagravio al robo del copón de las hostias de la Iglesia de Santa Clara.

En esta calle se encuentra la **Capilla del Robo**, construida a mediados del siglo XVII.

CAPITULO III

3. RECORRIDO DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Dentro del plano del Centro Histórico de Quito se realiza una sub división, la misma que está compuesta por 26 cuadrantes, de 4 manzanas cada uno aproximadamente.

El recorrido comienza en la calle Caldas al Norte, siguiendo ordenadamente cada uno de los cuadrantes, cumpliendo con la observación de los establecimientos ubicados en los límites mencionados en el capítulo II:

Norte:	Calles Carchi y Caldas
Sur:	Av.24 de Mayo y calle Morales
Este:	Calle Juan Pío Montufar y Paredes
Oeste:	Calle Imbabura

Los parámetros a tomar en cuenta en las observaciones son:

1. Tipo de establecimiento:

- **Formal:** Si se encuentran registrados en el catastro de Quito.
- **Informal:** No se encuentran registrados en el catastro de Quito.

2. Tipo de comida:

- **Rápida:**
 - Snack típico (sánduches de pernil, empanadas, humitas, bolones, quesadillas, jugos naturales y helados)
 - Típica (ceviches, guatitas, banderas, fritadas)
- **Desayunos:**
 - Típico (plato fuerte; como secos de pollo o chivo, acompañando de una bebida caliente)
 - Continental (café con leche, capuchino o chocolate caliente, acompañados de pan, mermelada y zumo de futa.)
 - Americano (huevos, salchicha, tocino, pan tostado, café, leche o jugo.)

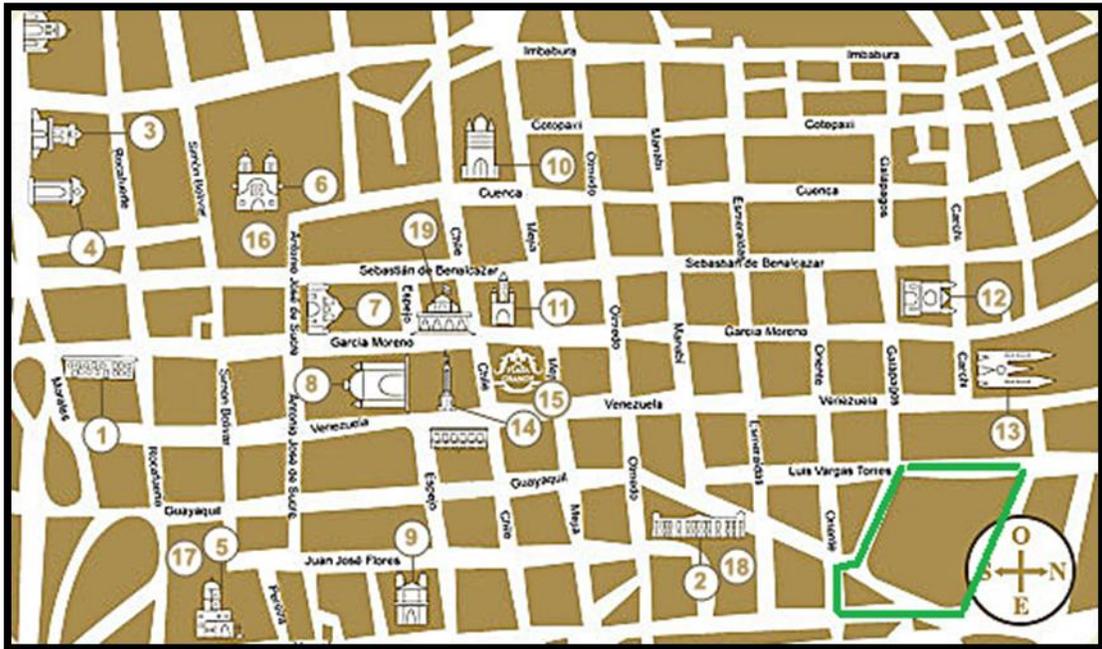
- **Almuerzos:**

- Ejecutivos (consta de entrada, plato fuerte y postre)
- Popular (consta de plato fuerte y bebida)

- **Menús a la carta:**

- Nacional
- Internacional

3.1. PRIMER CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

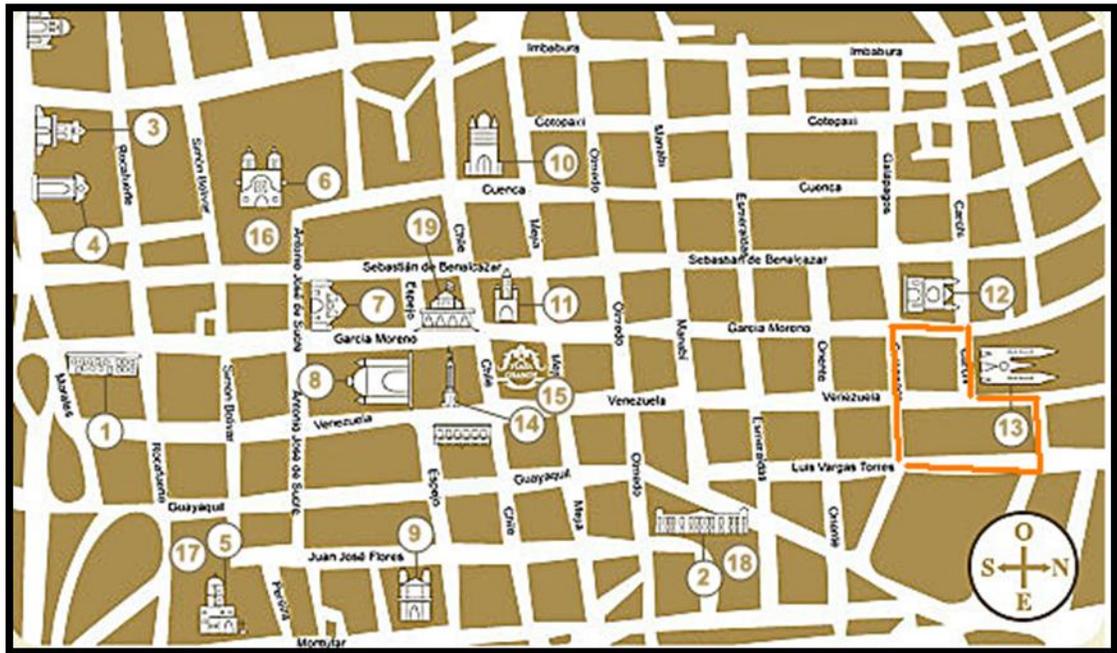
- Norte:** Calle Caldas
- Sur:** Calle Galápagos y Oriente
- Oeste:** Calle Luis Vargas Torres
- Este:** Calle Montúfar
- Paralela:** Calle Guayaquil

- **Nombre del Establecimiento:** Café Palmar Grande
Dirección: Caldas y Vargas Oe 1- 178
Observación: Local informal que expende desayunos típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Deligurmet
Dirección: Guayaquil N11-54 y Galápagos
Observación: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante Express
Dirección: Guayaquil N 11-52 y Galápagos
Observación: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante Cevichería
Dirección: Guayaquil N11-62 y Galápagos
Observación: Local informal que expende comida rápida típicas.

- **Nombre del Establecimiento:** Café Restaurante la Guaragua
Dirección: Guayaquil y Galápagos
Observación: Local informal que expende almuerzos ejecutivos.

- **Nombre del Establecimiento:** Café Colonial
Dirección: Guayaquil N11-32 y Galápagos
Observación: Local informal que expende snacks típicos.

3.2. SEGUNDO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Caldas y Carchi
- Sur:** Calle Galápagos
- Oeste:** Calle García Moreno
- Este:** Calle Luis Vargas Torres
- Paralela:** Calle Venezuela

- Nombre del Establecimiento:** Café La Basílica

Dirección: Caldas N11-81 y Venezuela

Observación: Local informal que expende desayunos típicos y almuerzos populares.
- Nombre del Establecimiento:** Heladería Carchi

Dirección: Venezuela y Carchi (Esquina)

Observación: Local informal que expende snacks típicos.
- Nombre del Establecimiento:** Cevichería Central

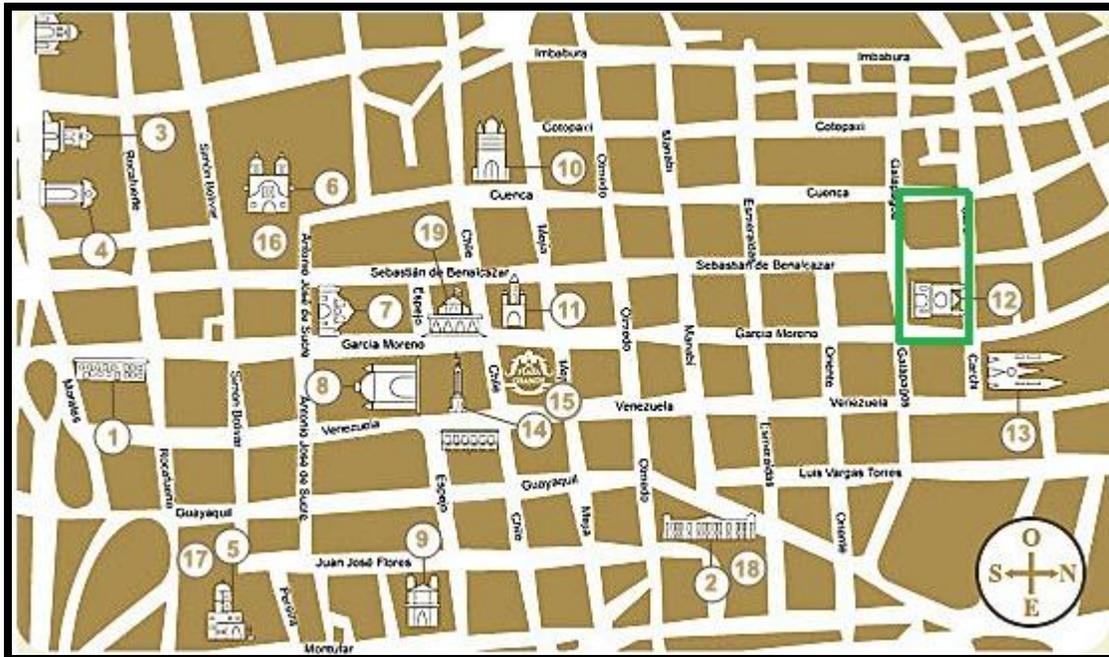
Dirección: Venezuela N 11-15 y Galápagos

Observación: Local informal que expende comida rápida típica.
- Nombre del Establecimiento:** Centro Comercial Arenas

Dirección: Calle Vargas

Observación: Locales informales que expenden comida rápida típica y almuerzos populares.

3.3. TERCER CUADRANTE

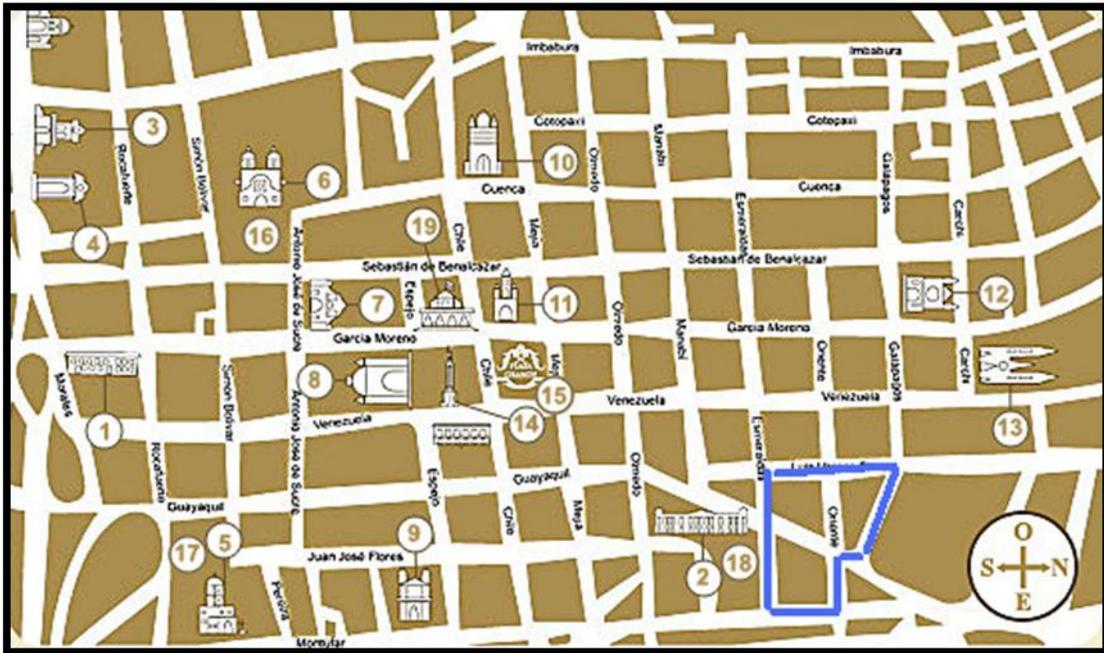


Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Carchi
- Sur:** Calle Galápagos
- Oeste:** Calle Cuenca
- Este:** Calle García Moreno
- Paralela:** Calle Benalcázar

Observación General: En esta zona no se encontraron establecimientos que expendan comida.

3.5. QUINTO CUADRANTE

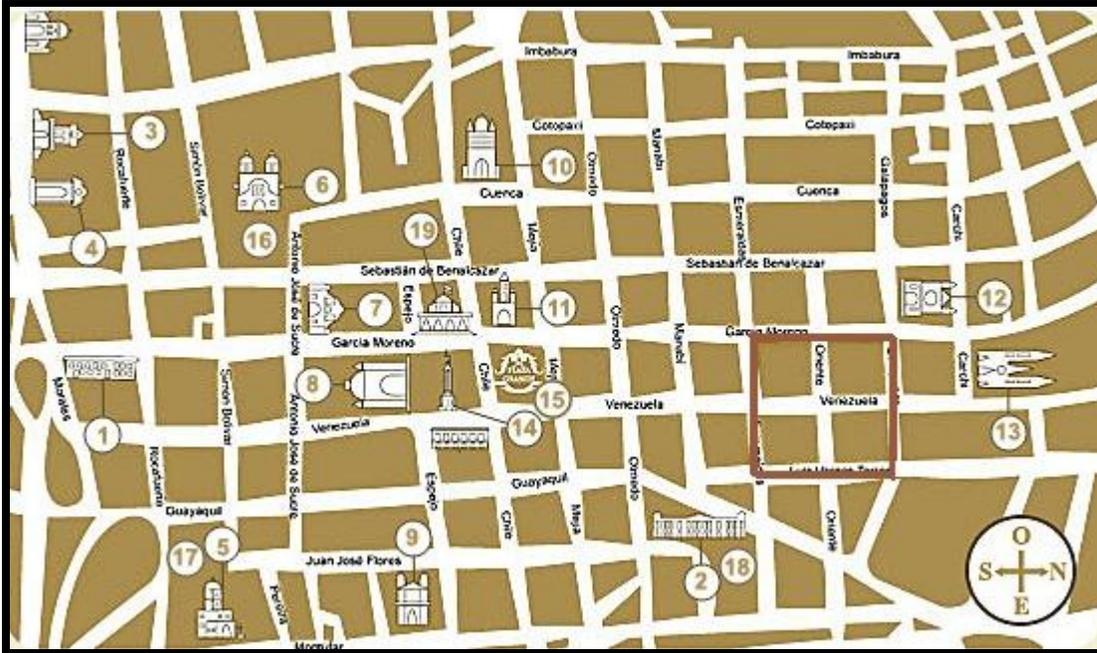


Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Galápagos
- Sur:** Calle Esmeraldas
- Oeste:** Calle Vargas
- Este:** Calle Montúfar
- Diagonal:** Calle Guayaquil
- Paralela:** Calle Oriente

- **Nombre del Establecimiento:** El Rincón de Café
Dirección: Guayaquil N 9-86 y Oriente
Observación: Local informal que expende desayunos típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante Típico
Dirección: Guayaquil N 9-81 y Oriente
Observación: Local informal que expende almuerzos ejecutivos.
- **Nombre del Establecimiento:** Fritadas
Dirección: Montúfar N9-15 y Esmeraldas Edificio Tamayo
Observación: Local informal que expende comida rápida típica: fritada.

3.6. SEXTO CUADRANTE

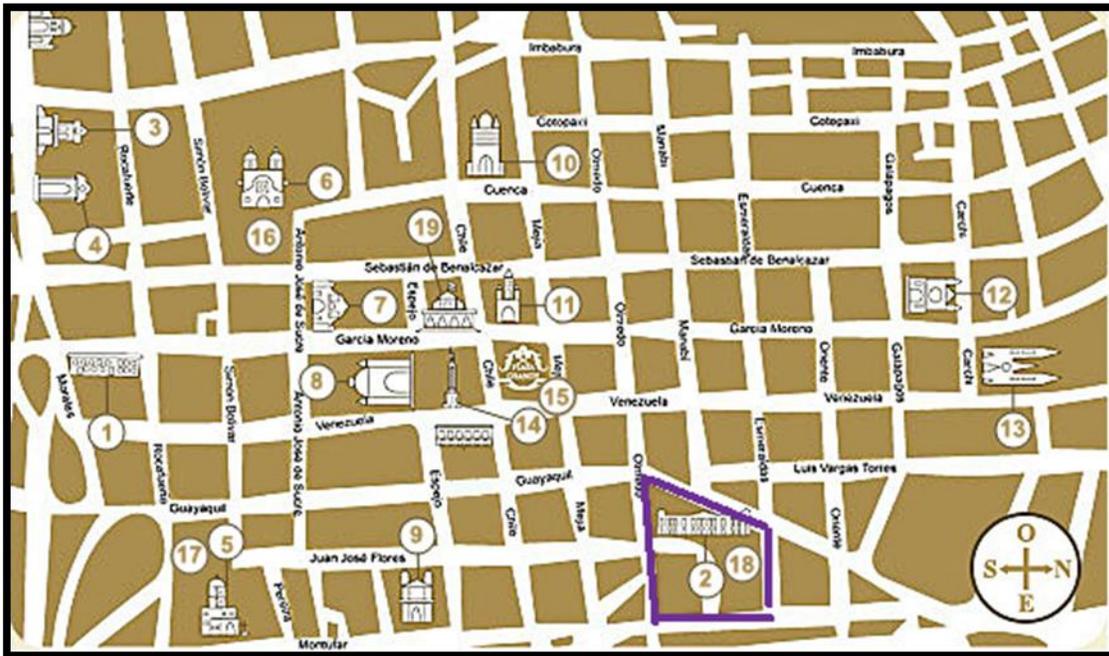


Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Galápagos
- Sur:** Calle Esmeraldas
- Oeste:** Calle García Moreno
- Este:** Calle Vargas
- Paralela:** Calle Oriente y Venezuela

- **Nombre del Establecimiento:** La Casa de la Peña
Dirección: García Moreno 1713 y Galápagos
Observación: Local formal que expende snacks típicos.

3.9. NOVENO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Esmeraldas
- Sur:** Calle Olmedo
- Oeste:** Calle Guayaquil
- Este:** Calle Montúfar
- Paralela:** Calle Flores

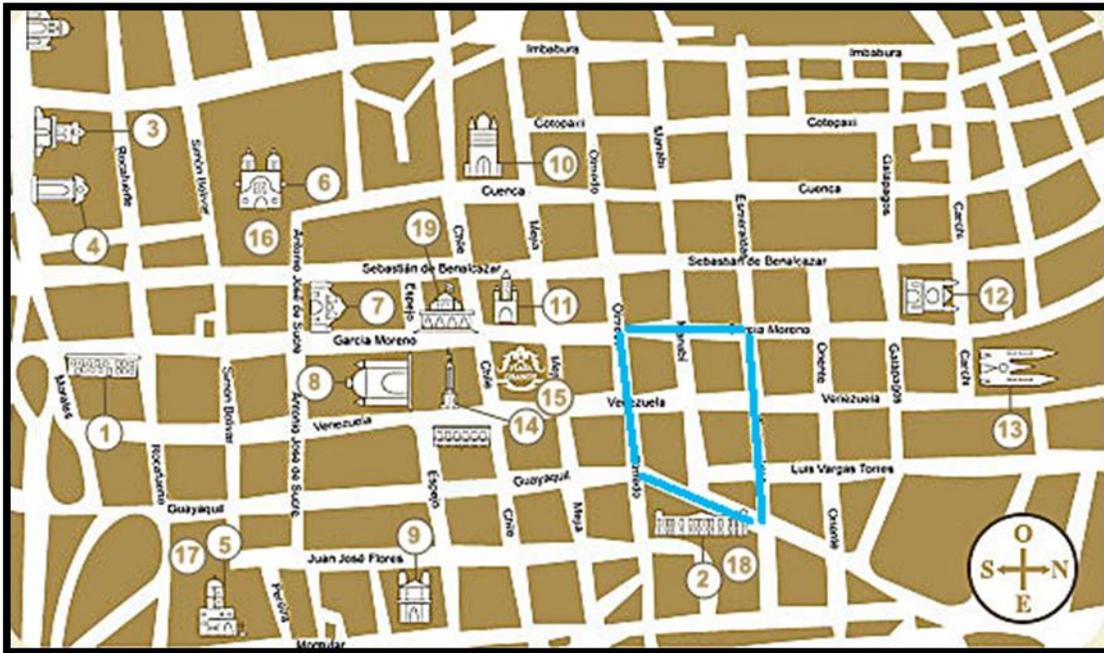
- **Nombre del Establecimiento:** Café del Teatro
Dirección: Ubicado en la Plaza del Teatro
Observación: Local informal que expende almuerzos ejecutivos y snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Chita Cía. Bao
Dirección: Ubicado en la Plaza del Teatro
Observación: Local formal de expendo de comida China.
- **Nombre del Establecimiento:** Bar Restaurante Theatrum
Dirección: Interior del Teatro Sucre
Observación: Local formal que expende menú a la carta internacional.

- **Nombre del Establecimiento:** Bar Restaurante El Criollo
Dirección: Flores N7-31 y Montúfar
Observación: Local formal que expende menú a la carta nacional y almuerzos ejecutivos.
- **Nombre del Establecimiento:** Las Fritadas
Dirección: Flores N7-32 y Montúfar
Observación: Local informal que expende comida rápida típica: fritada.
- **Nombre del Establecimiento:** Caldos de La Edelmira Morales
Dirección: Montúfar N7-13 y Olmedo
Observación: Local formal que expende almuerzos populares: caldo de gallina.

- **Nombre del Establecimiento:** Los Auténticos Caldos
Dirección: Montúfar N7-28 y Olmedo
Observación: Local informal que expende almuerzos populares.

- **Nombre del Establecimiento:** La Hueca del Chullita
Dirección: Olmedo Oe3-43 y Montufar
Observación: Local informal que expende comida rápida típica.

3.10. DÉCIMO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Esmeraldas
- Sur:** Calle Olmedo
- Oeste:** Calle García Moreno
- Este:** Calle Guayaquil
- Paralela:** Calles Manabí, Venezuela y Vargas

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Colonial
Dirección: Guayaquil Oe8-76 y Manabí
Observaciones: Local informal que expende desayunos típicos y continentales.
- **Nombre del Establecimiento:** Café Rincón Latino
Dirección: Guayaquil N 7-60 y Manabí
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** La Furnace Heladería
Dirección: Guayaquil y Manabí
Observaciones: Lugar informal que expende snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** Le Pier House Cafetería

Dirección: Guayaquil N7-14 y Manabí

Observaciones: Lugar informal que expende desayunos típicos, continental y americano.
- Nombre del Establecimiento:** Bar Restaurante Costeño

Dirección: Venezuela y Manabí

Observaciones: Local informal que expende almuerzos populares.
- Nombre del Establecimiento:** Cafetería Emanuel

Dirección: Manabí Oe 4-11 y Venezuela

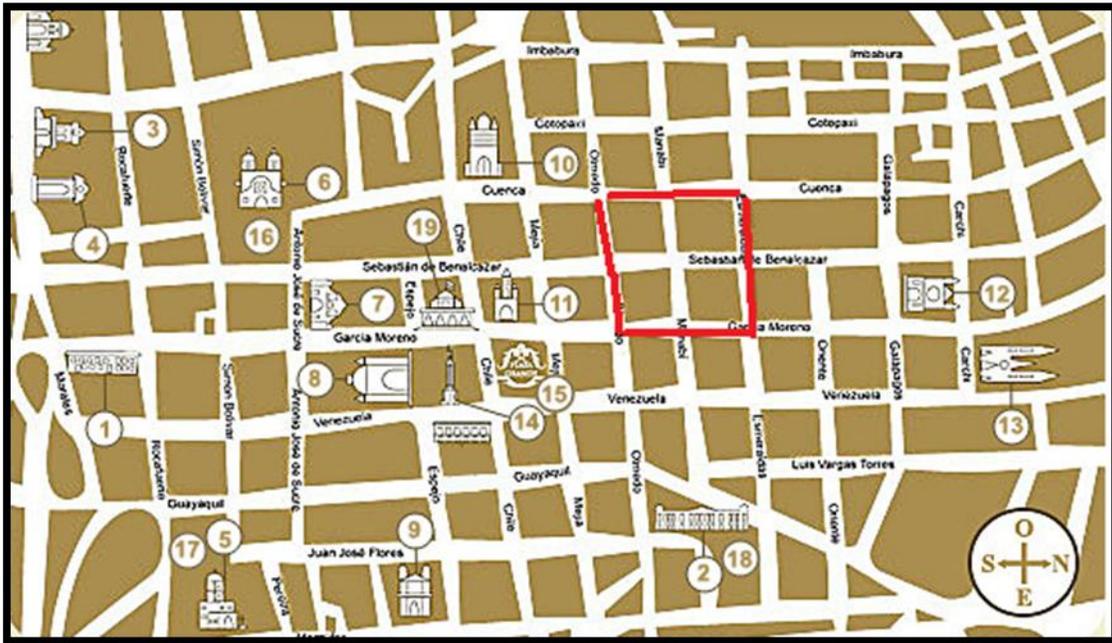
Observaciones: Local informal que expende desayunos típicos.
- Nombre del Establecimiento:** Bodega Meneses

Dirección: Olmedo Oe 4-78 y García Moreno

Observaciones: Local formal que expende snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante Amoir N. 1
Dirección: Venezuela y Olmedo (Paralelo a la Iglesia del Carmen Bajo)
Observaciones: Local informal de expendios de almuerzos populares.

3.11. DÉCIMO PRIMER CUADRANTE

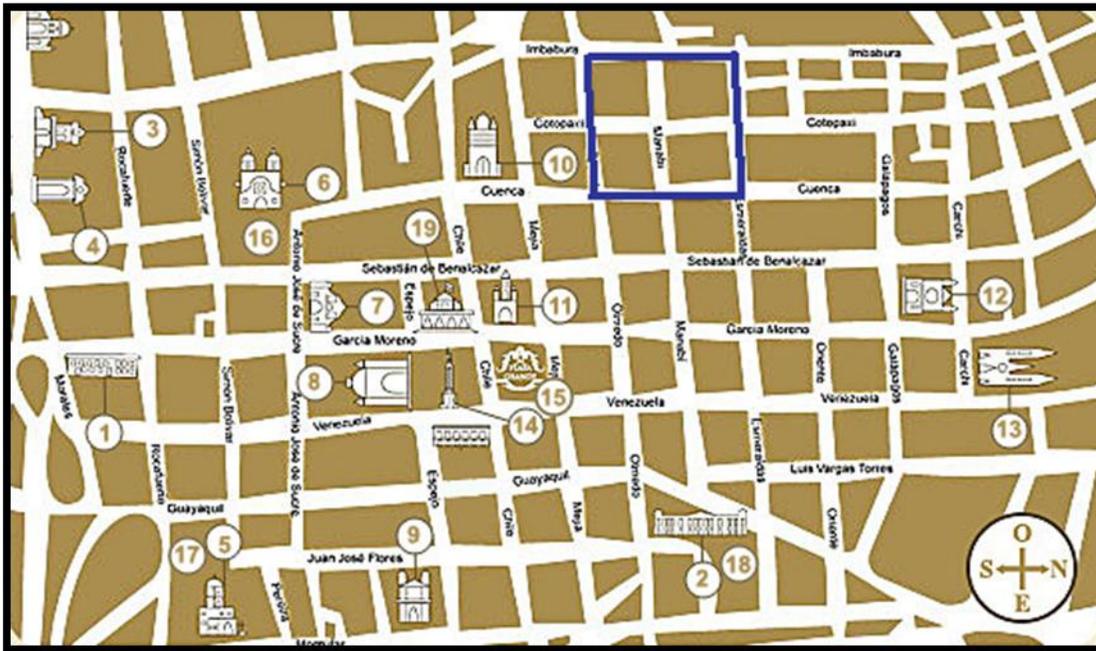


Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Esmeraldas
- Sur:** Calle Olmedo
- Oeste:** Calle Cuenca
- Este:** Calle García Moreno
- Paralela:** Calles Manabí y Benalcázar

- **Nombre del Establecimiento:** Pastelería Limoncito Dulce
Dirección: Manabí Oe 6 y Benalcázar
Observaciones: Establecimiento informal que expende snacks típicos.

3.12. DÉCIMO SEGUNDO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Esmeraldas
- Sur:** Calle Olmedo
- Oeste:** Calle Imbabura
- Este:** Calle Cuenca
- Paralela:** Calles Manabí y Cotopaxi

Observaciones Generales: Este sector no cuenta con establecimientos dedicados al expendio de comida.

- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante San Agustín

Dirección: Flores N5-22 y Chile

Observaciones: Establecimiento formal dentro del hotel San Agustín que expende almuerzos ejecutivos.

- **Nombre del Establecimiento:** El Campanario

Dirección: Mejía y Flores Edif. San Agustín

Observaciones: Local informal que expende almuerzos populares.

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Chapineros

Dirección: Chile Oe 2 -17 y Flores

Observaciones: Local formal que expende desayunos continental, americano y snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Cafeto Café molido
Dirección: Chile Oe 9 -30 y Flores
Observaciones: Local formal que expende snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Hermanos Meneses
Dirección: Chile Oe 2 -37 y Flores Edif. Pérez Pallares
Observaciones: Local formal que expende snacks.

- **Nombre del Establecimiento:** Lisolet Cafenet
Dirección: Palacio Arzobispal (Chile y Venezuela)
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Café del Fraile
Dirección: Palacio Arzobispal (Chile y Venezuela)
Observaciones: Local formal que expende menú a la carta nacional e internacional.

- **Nombre del Establecimiento:** Hasta la Vuelta Señor
Dirección: Palacio Arzobispal (Chile y Venezuela)
Observaciones: Local formal que expende comida nacional e internacional.

- **Nombre del Establecimiento:** Mea Culpa

Dirección: Palacio Arzobispal (Chile y Venezuela)

Observaciones: Local formal, que expende comida nacional e internacional.
- **Nombre del Establecimiento:** Café Oasis

Dirección: Mejía Oe 3-56 y Guayaquil

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Frutas Picadas

Dirección: Mejía Oe 4-34 y García Moreno

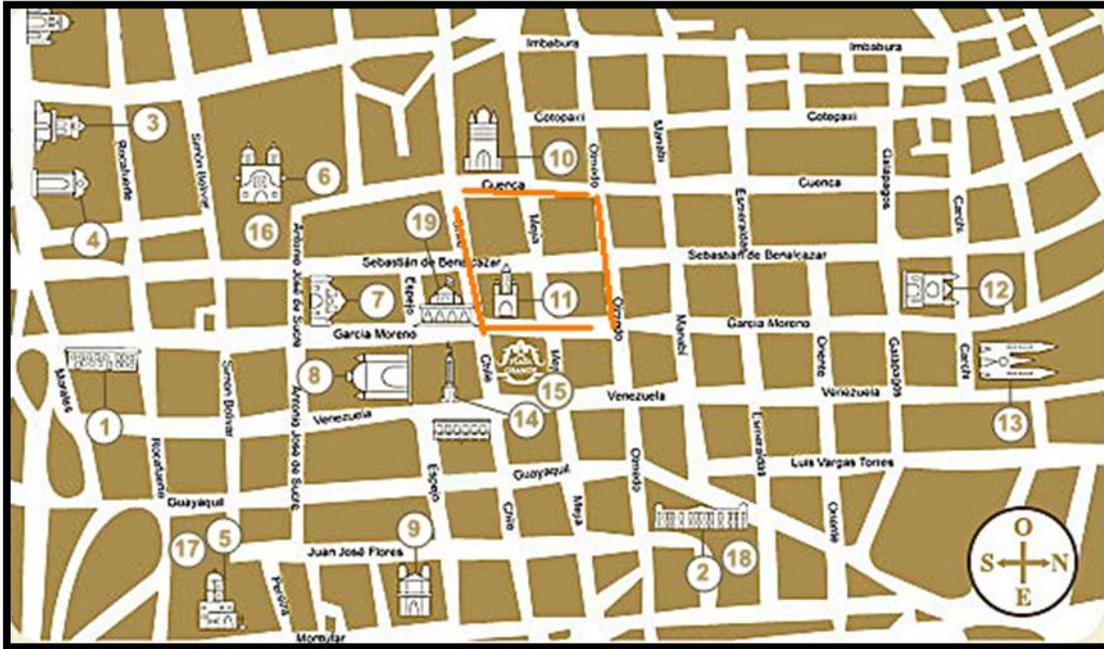
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Cevichería Puerto Azul

Dirección: Mejía y García Moreno

Observaciones: Local informal que expende comida rápida típica.

- **Nombre del Establecimiento:** Vista Hermosa
Dirección: Mejía y García Moreno
Observaciones: Local formal que expende menú nacional e internacional.

3.15. DÉCIMO QUINTO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Olmedo
- Sur:** Calle Chile
- Oeste:** Calle Cuenca
- Este:** Calle García Moreno
- Paralela:** Calles Mejía y Benalcázar

- Nombre del Establecimiento:** El Portal de Benalcázar Restaurante

Dirección: Olmedo y Benalcázar

Observaciones: Local informal que expende menú a la carta nacional.
- Nombre del Establecimiento:** Cafetería Café y Cacao

Dirección: García Moreno N 6-41 y Mejía

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- Nombre del Establecimiento:** Restaurante Portal de Cantuña

Dirección: García Moreno y Mejía, dentro del Hotel Patio Andaluz.

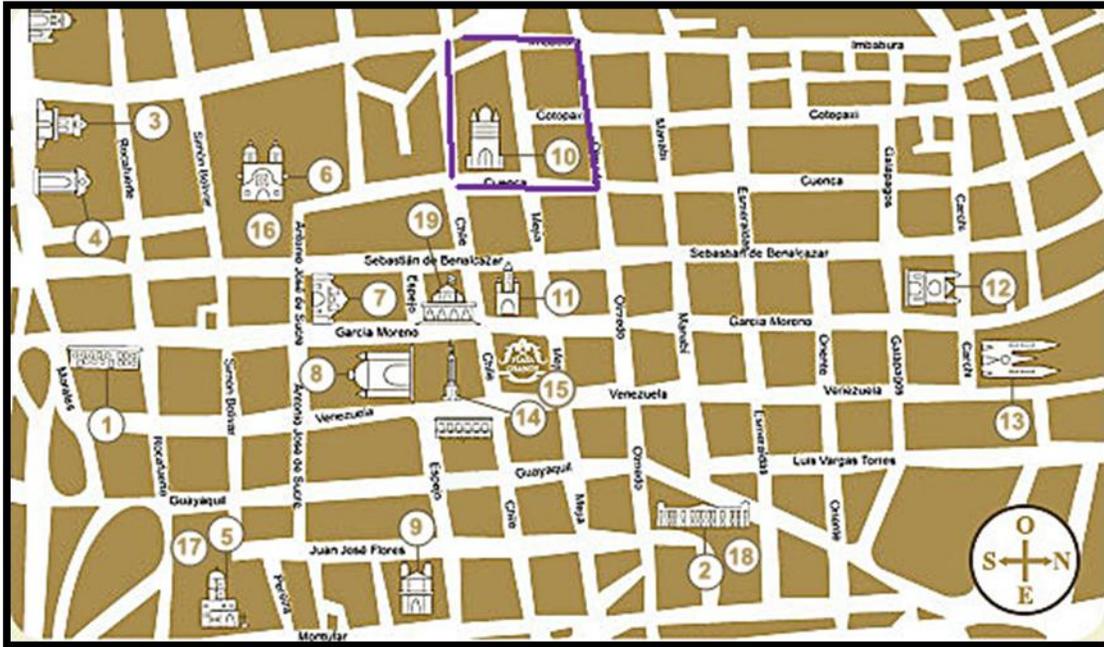
Observaciones: Establecimiento formal que expende menú a la carta nacional e internacional

- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante Catedral Internacional

Dirección: Mejía Oe6-34 y Benalcázar

Observaciones: Local informal que expende almuerzos ejecutivos.

3.16. DÉCIMO SEXTO CUADRANTE

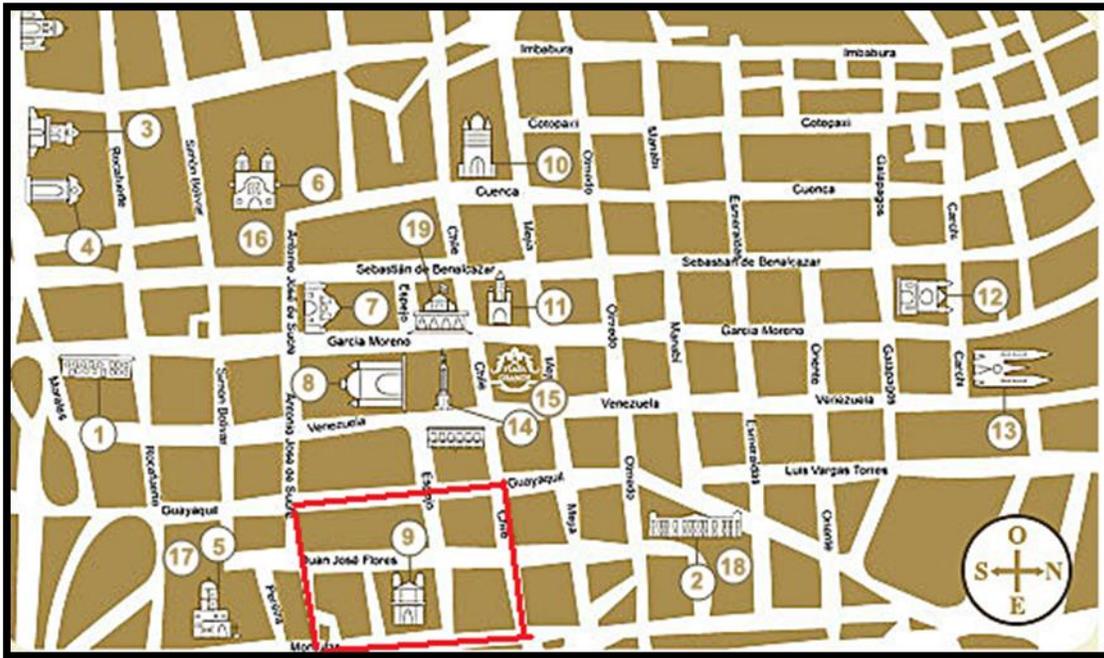


Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Olmedo
- Sur:** Calle Chile
- Oeste:** Calle Imbabura
- Este:** Calle Cuenca
- Paralela:** Calles Mejía y Cotopaxi

Observación General: En esta zona no se encontraron establecimientos que expendan comida.

3.17. DÉCIMO SÉPTIMO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Chile
- Sur:** Calle Sucre
- Oeste:** Calle Guayaquil
- Este:** Calle Montúfar
- Paralela:** Calles Espejo y Flores

- Nombre del Establecimiento:** Cafetería Snack Bar Restaurante

Dirección: Sucre Oe2-22 y Flores

Observaciones: Local formal que expende snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** Davis'

Dirección: Sucre Oe2-46 y Flores

Observaciones: Local informal que expende almuerzos populares.

- Nombre del Establecimiento:** Madrilón

Dirección: Pasaje Tobar Centro Comercial

Observaciones: Lugar formal que expende snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** Café Niza

Dirección: Venezuela N3-10 y Sucre

Observaciones: Local formal que expende desayunos continentales, americanos y snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** Cafetería Modelo

Dirección: Sucre Oe4-48 y García Moreno

Observaciones: Local formal que expende desayunos continentales, americanos y snacks típicos.
- Nombre del Establecimiento:** Las Fritadas de la Guayaquil

Dirección: Guayaquil y Sucre

Observaciones: Local informal que expende comida rápida típica: fritadas.
- Nombre del Establecimiento:** La papita fonda cocina típica

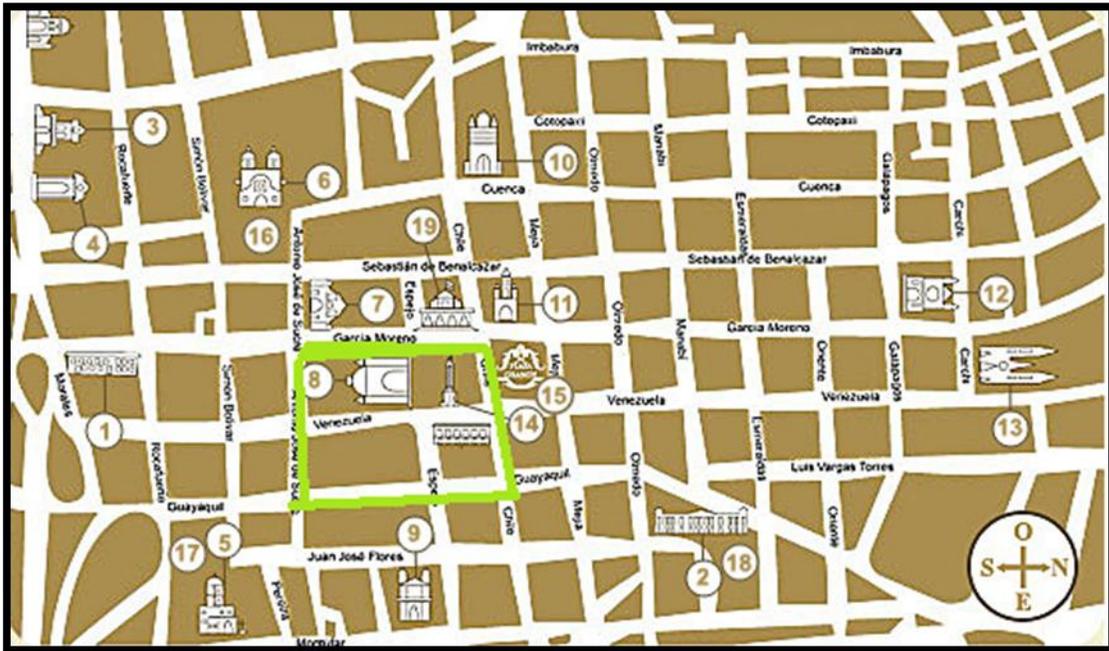
Dirección: Guayaquil y Sucre

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** El Nuevo Cordovez
Dirección: Guayaquil N43-73 y Espejo
Observaciones: Local formal que expende comida rápida típica.

- **Nombre del Establecimiento:** Frutería Don Olguer
Dirección: Guayaquil N43- 83 y Sucre
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

3.18. DÉCIMO OCTAVO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Chile
- Sur:** Calle Sucre
- Oeste:** Calle García Moreno
- Este:** Calle Guayaquil
- Paralela:** Calles Espejo y Venezuela

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Siete Cruces
Dirección: García Moreno y Sucre, dentro del Pasaje Amador.
Observaciones: Local formal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Café Royal
Dirección: García Moreno y Sucre, dentro del Pasaje Amador.
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Café Imperio
Dirección: García Moreno y Sucre, dentro del Pasaje Amador.
Observaciones: Local formal que expende snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** El Pernil

Dirección: García Moreno Oe4-31, ubicado en los bajos de la Catedral.

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** Guatitas de la Marín

Dirección: Bajos de la Catedral

Observaciones: Local informal que expende comida rápida típica.

- Nombre del Establecimiento:** Dulcería Colonial

Dirección: García Moreno Oe 4-21

Observaciones: Local informal que expende de snacks típicos.

- Nombre del Establecimiento:** El Buen Sánduche

Dirección: García Moreno Oe 4-17 Se ubica en los bajos de la Catedral.

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- Nombre del Establecimiento:** Café La Guaragua

Dirección: Espejo y Guayaquil

Observaciones: Local formal que expende almuerzos ejecutivos.
- Nombre del Establecimiento:** Café Bar Escudero

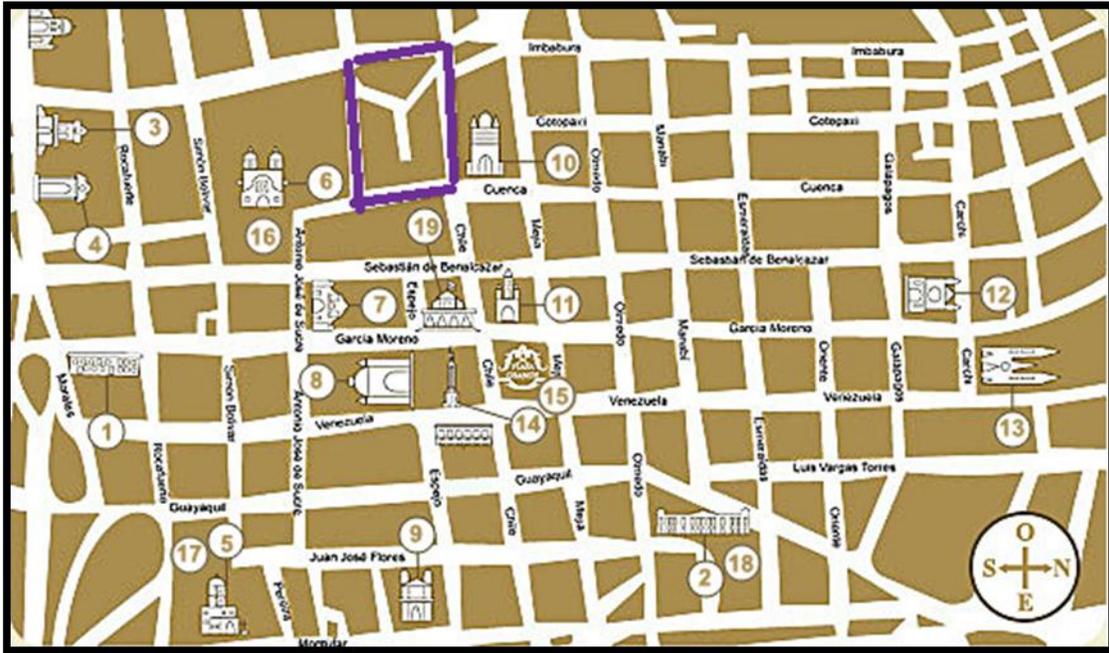
Dirección: Espejo y Guayaquil

Observaciones: Local formal que expende menú a la carta nacional.

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Monserrate
Dirección: Espejo Oe2 -12 y Guayaquil
Observaciones: Local formal que expende snacks típicos y almuerzos ejecutivos.

- **Nombre del Establecimiento:** Bar Restaurante La Cueva de Luis Cadena
Dirección: Chile y Benalcázar
Observaciones: Local formal que expende almuerzos ejecutivos.
- **Nombre del Establecimiento:** Las Guatas de la Colmena
Dirección: Benalcázar y Espejo
Observaciones: Local formal que expende comida rápida típica.

3.20. VIGÉSIMO CUADRANTE

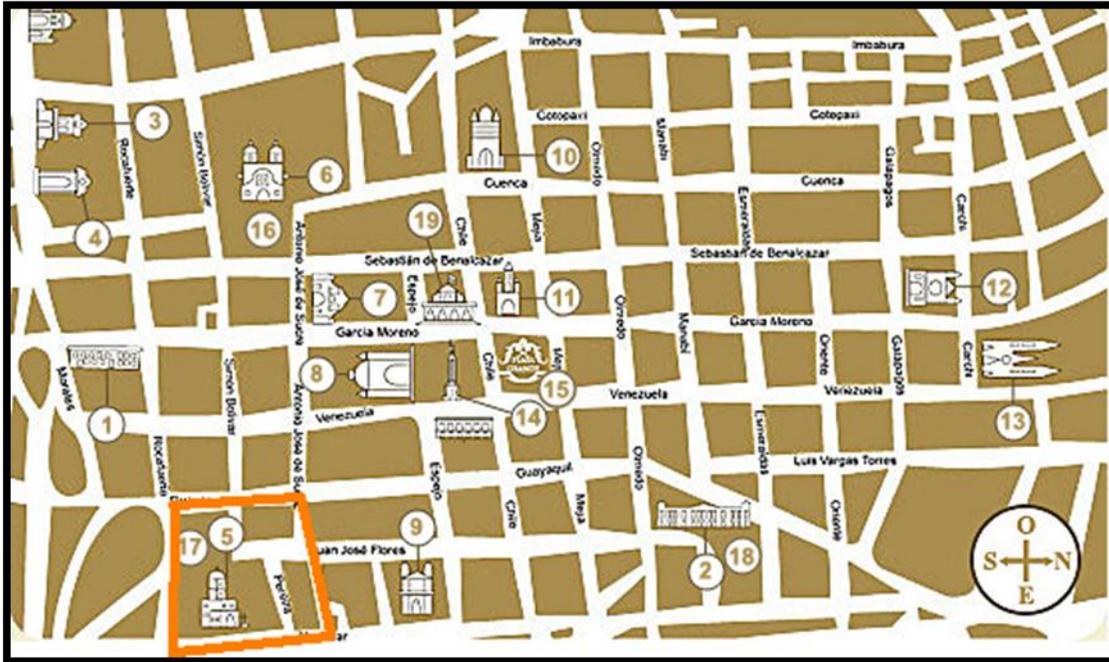


Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Chile
- Sur:** Calle Mideros
- Oeste:** Calle Imbabura
- Este:** Calle Cuenca
- Paralela:** Ipiales y L. de Santiago

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería Sabor Colonial
Dirección: Chile y Cuenca
Observaciones: Local informal que expende de snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Cafetería La Rosa
Dirección: Chile Oe6-250 e Imbabura
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.
- **Nombre del Establecimiento:** Don Francisco
Dirección: Mideros N4-54 e Imbabura
Observaciones: Local informal que expende comida rápida típica.

3.21. VIGÉSIMO PRIMER CUADRANTE



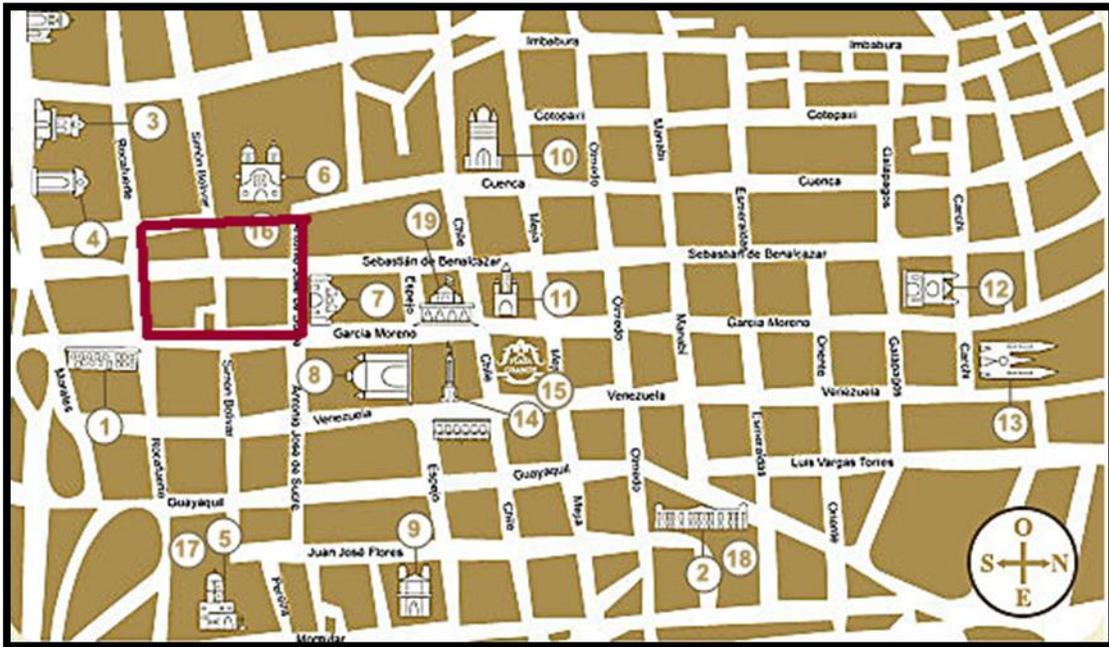
Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Sucre
- Sur:** Calle Rocafuerte
- Oeste:** Calle Guayaquil
- Este:** Calle Montúfar
- Paralela:** Flores, Bolívar y Pereira

Observación General: En esta zona no se encontraron establecimientos que expendan comida.

- **Nombre del Establecimiento:** Morochos y Empanadas de la Manzana
Dirección: García Moreno N1-16 y Rocafuerte
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

3.23. VIGÉSIMO TERCER CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Sucre
- Sur:** Calle Rocafuerte
- Oeste:** Calle Cuenca
- Este:** Calle García Moreno
- Paralela:** Calle Bolívar y Benalcázar

- **Nombre del Establecimiento:** La Casa de Cantuña
Dirección: Benalcázar N2-24 y Bolívar
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

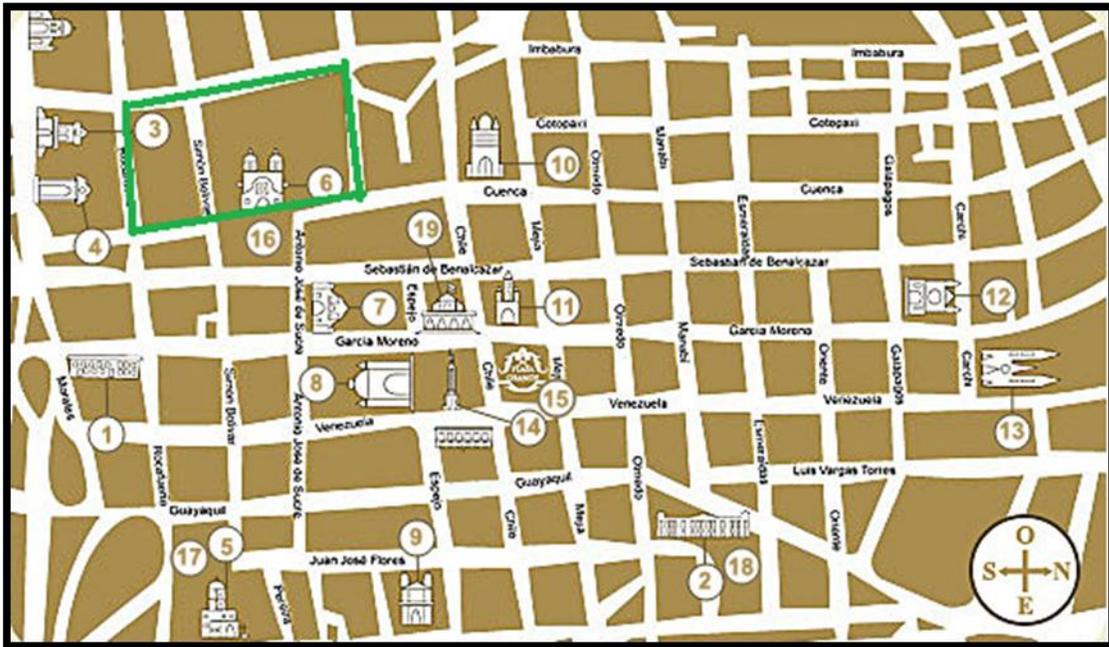
- **Nombre del Establecimiento:** Restaurante Benalcázar
Dirección: Benalcázar y Bolívar
Observaciones: Local formal que expende comida rápida típica.

- **Nombre del Establecimiento:** Desayunador
Dirección: Benalcázar Oe4 -41 y Sucre
Observaciones: Local informal que expende desayunos típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Cafetín
Dirección: Sucre Oe5-69 Callejón
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Los jugos de la Sucre
Dirección: Sucre Oe5-53
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

3.24. VIGÉSIMO CUARTO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

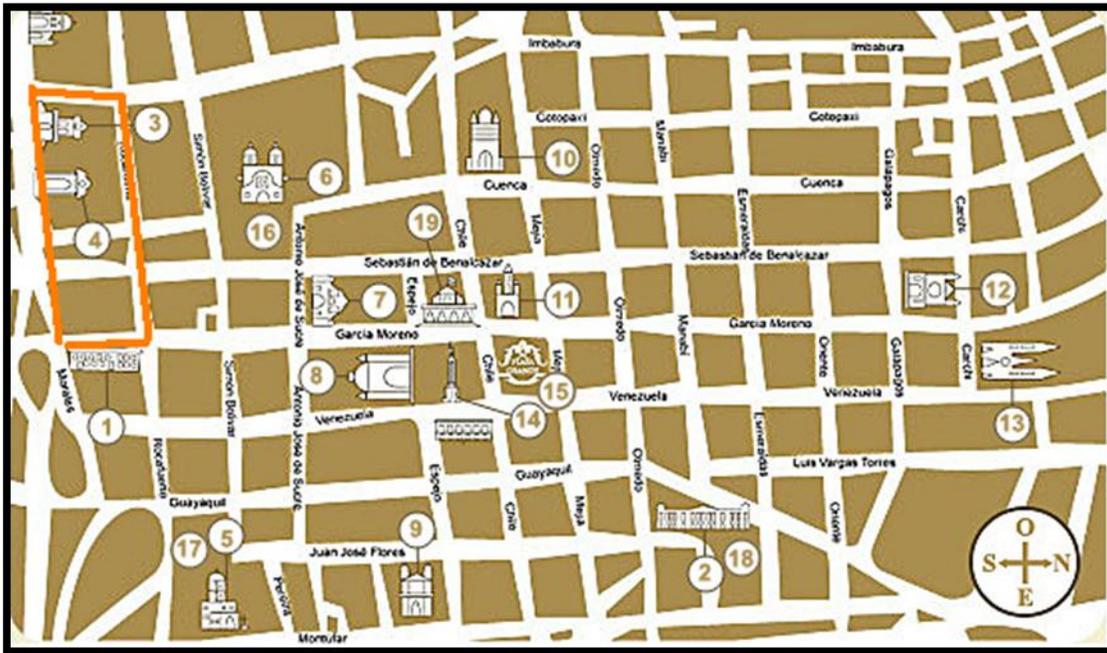
- Norte:** Calle Mideros
- Sur:** Calle Rocafuerte
- Oeste:** Calle Imbabura
- Este:** Calle Cuenca
- Paralela:** Calle Bolívar

- **Nombre del Establecimiento:** Tiánguez

Dirección: Bajos de la Iglesia San Francisco

Observaciones: Local formal que expende snacks típicos y menú a la carta nacional.

3.25. VIGÉSIMO QUINTO CUADRANTE



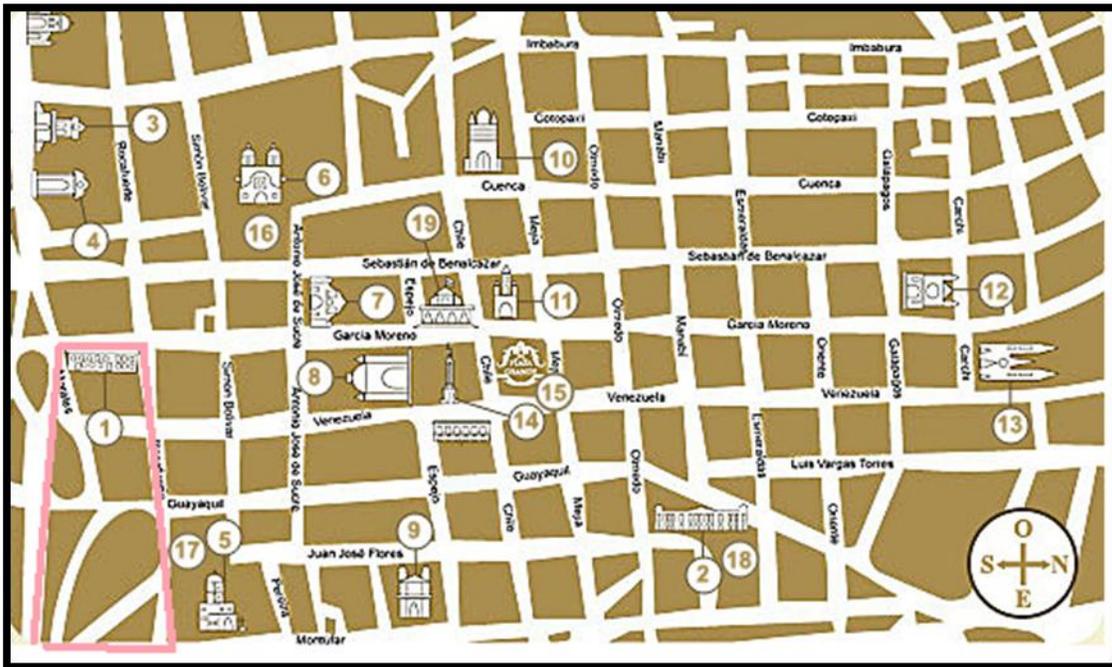
Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Rocafuerte
- Sur:** Calle 24 de Mayo
- Oeste:** Calle Imbabura
- Este:** Calle García Moreno
- Paralela:** Cuenca

Observación General: En esta zona no se encontraron establecimientos que expendan comida. Cabe recalcar que en la calle Rocafuerte se encuentran algunos locales que elaboran dulces tradicionales como:

- Colaciones
- Maní dulce garrapiñado
- Higos confitados
- Dulce de guayaba

3.26. VIGÉSIMO SEXTO CUADRANTE



Se encuentra delimitado por:

- Norte:** Calle Rocafuerte
- Sur:** Calle 24 de Mayo y Morales
- Oeste:** Calle García Moreno
- Este:** Calle Montúfar
- Paralela:** Guayaquil

Observaciones Generales: En este sector se encuentran varios establecimientos modernos, debido a la restauración de la zona. Entre ellos:

- **Nombre del Establecimiento:** Bar Restaurant Dos Barrios
Dirección: Morales y Guayaquil
Observaciones: Local informal que expende menú a la carta nacional e internacional.
- **Nombre del Establecimiento:** Café Restaurant La Negra Mala
Dirección: Morales y Venezuela
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos y menú a la carta nacional.
- **Nombre del Establecimiento:** Bar Restaurant Sibary
Dirección: Morales y Guayaquil
Observaciones: Local informal que expende snacks típicos y menú a la carta nacional e internacional.

- **Nombre del Establecimiento:** Restaurant Taita Pendejadas

Dirección: Morales y Guayaquil

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos.

- **Nombre del Establecimiento:** Restaurant Los Geranios

Dirección: Morales y Guayaquil

Observaciones: Local informal que expende snacks típicos,
menú a la carta nacional e internacional.

CAPÍTULO IV

4. INVESTIGACIÓN DE CADA UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Para la elaboración de la guía gastronómica se ha realizado una entrevista a los propietarios o administradores de los establecimientos. Con esta información se ha clasificado a los establecimientos tradicionales del Centro Histórico de Quito de la siguiente manera:

- Tiempo de funcionamiento mayor o igual a 25 años.
- Estructura arquitectónica antigua de relevancia cultural.

La investigación en sí toma en cuenta los siguientes puntos:

- Nombre del establecimiento
- Nombre del propietario
- Dirección

- Categoría según el catastro
- Horario de atención
- Número de pax
- Años de funcionamiento
- Relevancia cultural: Este punto se tomará en cuenta solo para los **establecimientos ubicados dentro de una estructura arquitectónica con relevancia cultural.**
- Reseña histórica
- Propuesta gastronómica
- Producto estrella: Se identificarán las principales técnicas culinarias o características representativas del platillo.
- Servicios extras
- Anécdota
- Parqueadero

4.1. ESTABLECIMIENTOS CON TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO MAYOR O IGUAL A 25 AÑOS

4.1.1. HELADERÍA SAN AGUSTÍN



- **Propietaria:** Sra. Yolanda Álvarez Andino
- **Dirección:** Guayaquil N5-59 y Chile
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 9:00 am - 5:30 pm lunes a viernes.
10:00 am – 4:00pm sábado a domingo.
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 145 años; desde 1865.

- **Reseña Histórica:** En el año de 1865 la Sra. Juana Torres abrió esta heladería en el centro de Quito. El local desde sus inicios funcionó en una casa de tres pisos ubicada en la calle Guayaquil cerca de la calle Chile. Después de 50 años su dueña y fundadora vendió el negocio a la Sra. Encarnación Hidalgo Vda. de Andino desconociéndose el motivo de la venta. En el año 1935 la Sra. Mariana Andino (hija) heredó la heladería, convirtiéndola en pionera en ventas de ceviches (concha y camarón) además de los helados de cono.
- **Propuesta Gastronómica:** La heladería San Agustín ha mantenido la tradición de vender jugos y helados de paila, elaborados con las mismas recetas.

En la década de los noventa bajaron las ventas de ceviches debido a la epidemia del cólera²⁹ por ello optaron por vender seco de chivo.

En las administraciones siguientes, a mediados de los años 80's se incorpora a la carta de la heladería los siguientes productos:

☉ Arroz Marinero: Arroz con mariscos

☉ Churrasco: Carne a la plancha con huevos y papas fritas

²⁹ La epidemia de cólera de 1991, fue la mayor epidemia del siglo XX. Según la Organización Panamericana de la Salud, el cólera cruzó rápidamente las fronteras peruanas y, hacia mediados de año, había alcanzado Ecuador, Colombia, Brasil, Chile y Guatemala y amenazaba seriamente a otros países.

- ☉ Seco de pollo: Acompañado de arroz amarillo
- ☉ Sánduches de pernil: pierna de cerdo horneada acompañada con encurtido (cebolla y tomates picados)
- ☉ Ceviches de concha y camarón (incluye porción de canguil)
- ☉ Helados de Paila (mora y leche)
- ☉ Jugos naturales
- ☉ Salpicón: jugo natural con granizado

- **Productos estrella:** Esta heladería cuenta con algunos platos estrella entre ellos:

- ☉ Ceviches de concha y camarón: Para la elaboración de este platillo se escalfan los géneros principales, luego son marinados en zumo de naranja adquiriendo un ligero sabor dulce, característica principal del ceviche. Como guarnición son servidos con porciones de canguil y tostado.
- ☉ Helados de Paila: Se basa en la técnica tradicional de los helados de paila: es decir emplea una paila de bronce con hielo seco y sal en grano. La característica de esta preparación es la textura que adquiere el zumo de fruta luego de un tiempo de batido, al no utilizar materia grasa es similar a un sórbet.

- Jugo natural de naranjilla: Se caracteriza por emplear mayor cantidad de pulpa que agua.

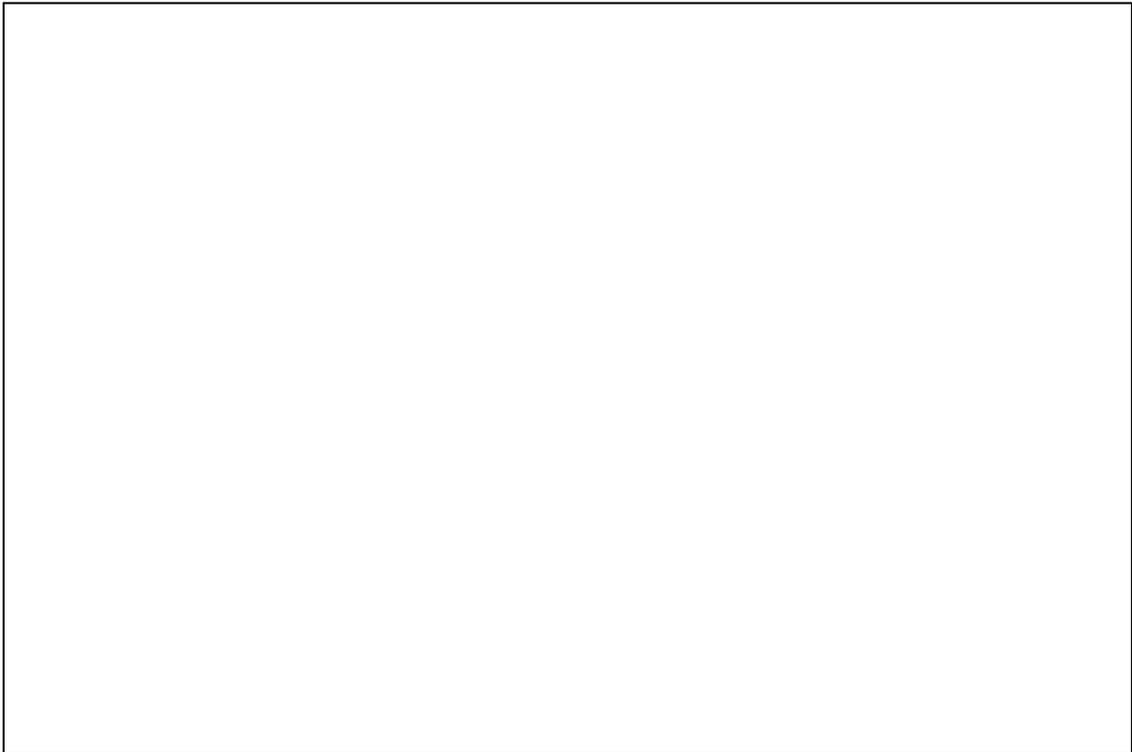
- Salpicón: Jugo de fruta natural extraído artesanalmente, servido con un copo de hielo raspado.

- **Servicios extras:** Previa reservación, se adecuan espacios para grupos.

- **Anécdotas:** Un cliente muy reconocido de la heladería fue el presidente José María Velasco Ibarra, quien mandaba a comprar helados los días domingos para la Presidencia.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal ubicado en la calle Montúfar.

4.1.2. CALDOS DE LA EDELMIRA MORALES



- **Propietaria:** Sra. Mercedes Ocampo
- **Dirección:** Montúfar N7-28 y Olmedo
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 7:30 am - 3:00 pm de lunes a viernes.
- **Número de pax:** 50
- **Años de funcionamiento:** 90 años; desde 1920.

- **Reseña Histórica:** La Sra. Edelmira Morales abrió el local para el expendio de caldos de gallina. Esta tradición se transmitió a las dos siguientes generaciones.

- **Propuesta Gastronómica:** La propuesta gastronómica de este local es:
 - ☉ Caldo de pollo: Una presa de pollo , huevo cocido y picadillo (cebolla blanca y culantro)
 - ☉ Presa de pollo: Frita acompañada de arroz blanco y ensalada

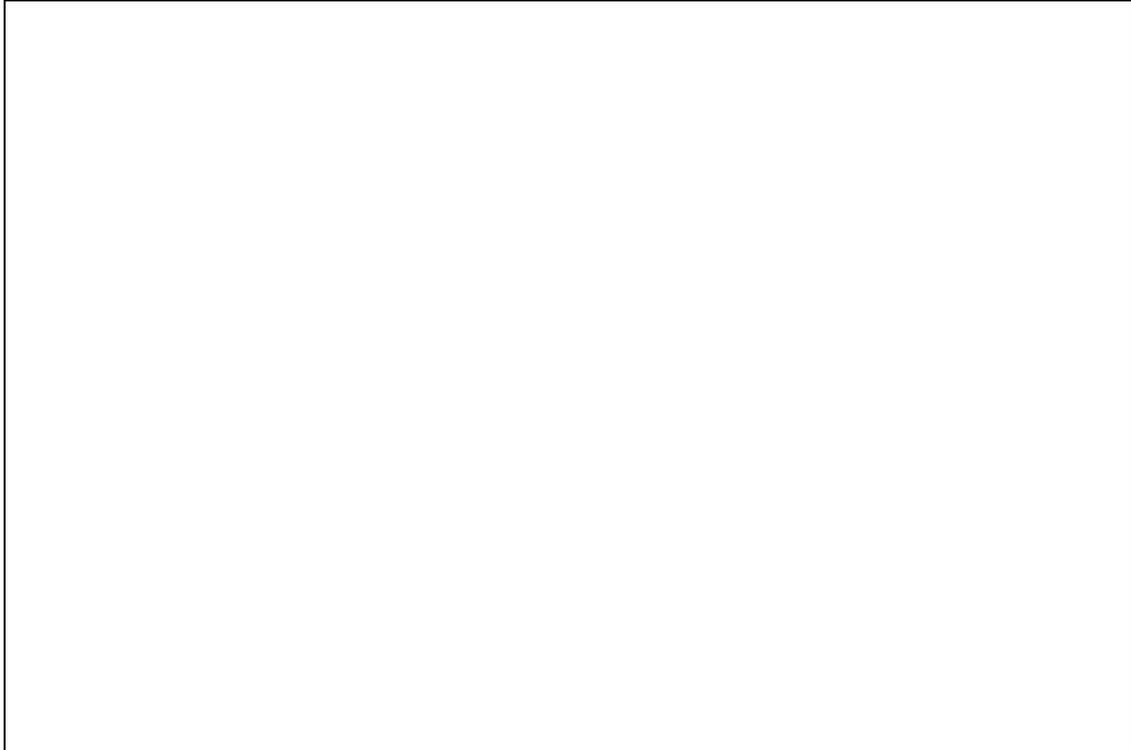
- **Producto estrella:**
 - ☉ Caldo de pollo: Se caracteriza por usar la técnica a la iglesia, es decir la cocción parte desde agua fría para extraer los sabores y preservar las cualidades organolépticas del caldo.

- **Servicios extras:** No brinda servicios extras.

- **Anécdotas:** A este establecimiento llegan personajes del gobierno como la Asambleísta Lourdes Tibán, y miembros de entidades gubernamentales como la Contraloría.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal Montúfar ubicado en la calle del mismo nombre.

4.1.3. CAFÉ MODELO



- **Propietario/a:** Ing. Guillermo Báez
- **Dirección:** Sucre 391 y García Moreno
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 8:00 am - 7:00 pm lunes a miércoles.
8:00 am - 8.00 pm jueves a sábado.
8:00 am - 6:00 pm domingo.
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 60 años; desde 31 de julio 1950.

- **Reseña Histórica:** El Sr. Guillermo Báez (padre) junto a sus hermanos en el año de 1950 decidieron emprender el negocio con una congeladora y cafetera. Su especialidad eran los helados caseros.

El nombre de Cafetería Modelo se debe a que Don Guillermo quería que ésta proporcionara un modelo de servicio, cordialidad y calidad, brindando una alternativa innovadora para esos tiempos.

El primer local fue abierto en la calle Cuenca, tiempo después se ubicó en la calle Guayaquil y desde 1952 se estableció el negocio en el local de la Sucre y García Moreno.

Hoy en día La Cafetería Modelo es administrada por el Sr. Guillermo Báez (hijo). Y cuenta con dos sucursales: en la Calle Venezuela y otra en la Calle Sucre.

- **Propuesta Gastronómica:** La Cafetería Modelo conserva en sus productos el sabor tradicional*, además de incrementar preparaciones novedosas en los diferentes locales como son:

- **Cafetería Modelo de la Venezuela:** Por ser el local un poco más amplio brinda al cliente:

* Tradicional: Conjunto de bienes culturales que una generación transmite a otra por considerarlo valioso.

- ☉ Churrascos: Carne acompañada de huevo y papas fritas.
 - ☉ Secos de chivo: Guiso de carne de borrego, acompañado de arroz amarillo.
 - ☉ Aguado de gallina: Sopa con arroz y menudencias de pollo.

- **Cafetería Modelo de la Sucre** (frente al local principal): Este establecimiento se caracteriza por tener una cocina más amplia que las otras por ello brinda a su clientela:
 - ☉ Lasaña: Platillo italiano que contiene pasta, queso y carne de res.
 - ☉ Llapingachos: Tortillas de papa acompañadas de chorizo.
 - ☉ Carne a la plancha: Carne acompañada de arroz y papas fritas.

- **Cafetería Modelo** (principal): Hace un año fue remodelada ampliando su establecimiento, actualmente brinda:
 - ☉ Papitas a la Modelo que son papas con fritada.
 - ☉ Alitas BBQ: acompañadas con papas fritas.

La Cafetería Modelo (en todos los locales) expende Ponche, por este producto su nombre es muy reconocido y en varias ocasiones ha sido publicada en diferentes artículos de medios escritos.

El Ponche se compone de:

- ☉ Leche
- ☉ Huevo
- ☉ Canela
- ☉ Azúcar
- ☉ Esencia de vainilla

- **Producto estrella:**

- ☉ **Ponche:** La técnica empleada en la elaboración de ponche es similar a la preparación de una salsa inglesa dulce. La textura de esta bebida es cremosa y espumosa, se sirve caliente.

- **Servicios extras:**

- Tienen una microempresa de pizzería.
 - Adecuan espacios para grupos grandes.
 - Tienen música en vivo los días jueves, viernes y sábado de 5pm - 7pm.

- **Anécdota:**

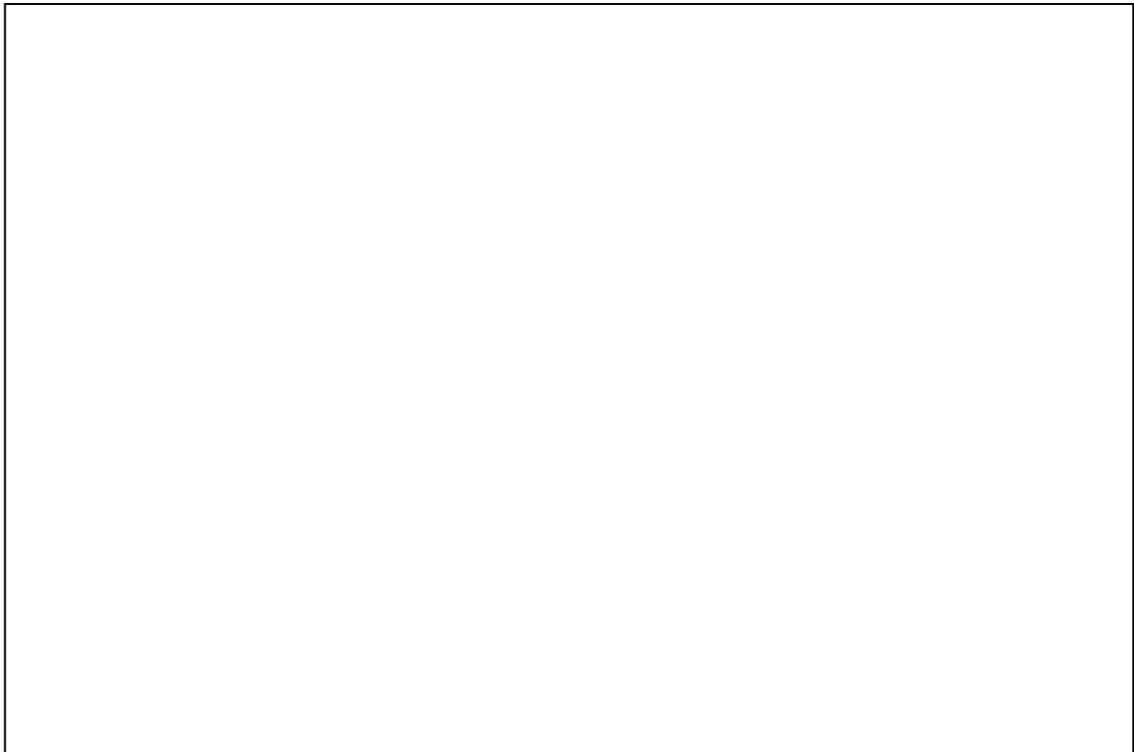
- Un personaje muy reconocido en la sociedad quiteña que visita frecuentemente este local es Oscar Guerra conocido como “Sarsocita”

le gusta desayudar la opción 1 que se compone de: tostada, tortilla de huevo y una taza de café.

- El Sr. Báez recuerda a una pareja que actualmente vive en los Estados Unidos que se conocieron en esta cafetería. Comenta que cuando ellos retornan al Ecuador visitan el local de la García Moreno.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.1.4. HELADERÍA CARIBE



- **Propietario/a:** Hermanos Espinoza Báez
- **Dirección:** Venezuela N1- 91 y Bolívar
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 8:00 am - 7:00 pm lunes a miércoles.
8:00 am - 8:00 pm jueves a sábado.
8:00 am - 6:00 pm domingo.
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 60 años; desde julio 1950.

- **Reseña Histórica:** Los esposos Espinoza - Báez empezaron su negocio como una pequeña tienda de helados en el barrio la Tola. Dos años después se trasladaron a la actual casa convirtiéndose en los propietarios de la edificación. De acuerdo a la demanda existente tomaron la decisión de ampliar el local.

- **Propuesta Gastronómica:** El establecimiento a más de ser una heladería ofrece productos de cafetería como son:

- Jugos naturales

- Pizza: Harina, queso, jamón, pasta de tomate y peperoni

- Humitas :Choclo maduro desgranado, mantequilla, queso, huevo y hojas de choclo para su envoltura

- Ponches: Leche, huevo, canela y esencia de vainilla

- Sánduches: calientes y fríos

- Helados: frutas variadas

- **Producto estrella:** El producto estrella de la heladería son los helados artesanales de sabores tradicionales; se caracterizan por emplear ingredientes naturales (nata y zumo de frutas) libres de perseverantes. Los sabores destacados son:

☉ Taxo

☉ Mora

☉ Naranjilla

☉ Vainilla

- **Servicios extras:**

- Ofrecen helados a otros establecimientos.
- Adecuan espacios para grupos grandes.

- **Anécdota:** Al ser este un lugar tradicional de Quito acoge a familias enteras atraídas por los recuerdos que tiene este local.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal de La Ronda.

4.1.5. LAS GUATITAS DE LA COLMENA



- **Propietaria/o:** Sr. José Vaca y Hermanos
- **Dirección:** Benalcázar N3-119 y Espejo
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 9:30 am a 7:00 pm lunes a sábado.
- **Número de pax:** 50
- **Años de funcionamiento:** 53 años; desde 1957.

- **Reseña Histórica:** Inició como una cafetería a cargo del Sr. José Vaca (padre) conocido como “Pepe” donde se vendía café, jugos naturales y sánduches. Tiempo después comenzaron a vender las guatitas, que a futuro se convertirían en el producto estrella. Debido a la afluencia de comensales se originó su nombre proveniente de un dicho popular, “Como abejas a la colmena”.

- **Propuesta Gastronómica:** Las guatitas de la Colmena ofrecen productos como:

- **Bandera,** que consisten en: un plato de arroz con ceviche de camarón, concha, guatita y una porción de canguil.

- **Ceviches de concha o camarón,** acompañados de una porción de canguil.

- **Guatitas,** que consta de: un plato soperero lleno de guatita (papa, maní, leche, panza de res), aguacate, huevo cocido. En este local la guatita se caracteriza por llevar como guarnición una pieza de pan, reemplazando al arroz.

- **Producto estrella:**

- **Guatita:** Platillo propio de la gastronomía ecuatoriana. Elaborado con la técnica de guisado, es decir, cocción lenta del género principal (panza de res) e incorporando los demás ingredientes de acuerdo a su tiempo de cocción.

- **Servicios extras:** No brinda servicios extras; su atención es exclusivamente en el local.
- **Anécdota:** El Sr. Humberto Vaca (Administrador) comenta que un grupo de jóvenes le jugaron una broma, cuando él aún era un adolescente. Cinco estudiantes universitarios llegaron a comer en el local y al momento de pagar, cada uno salía del establecimiento diciendo “Pepe paga” hasta que desaparecieron todos. Al final, el Sr. Humberto entendió que los jóvenes le decían “Pepe paga” porque a su padre le conocían como “Pepe” así que tuvo que cobrarle a su padre por lo consumido.
- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.1.6. CAFÉ NIZA



- **Propietaria/o:** Sra. Berta Flores
- **Dirección:** Venezuela N3-14 y Sucre
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 7:30 am - 7:30 pm de lunes a viernes.
- **Número de pax:** 30
- **Años de funcionamiento:** 52 años; desde agosto de 1958.

- **Reseña Histórica:** La Sra. Flores, antes de iniciar con la cafetería, tenía un local de dulces ubicado en las calles Venezuela y Mejía. Un día al encontrarse la señora en el banco, conoció a un libanés que vio en ella una mujer emprendedora y no vaciló en proponerle rentar un local.

Ella aceptó la propuesta para lo cual debía pagar de arriendo mil sucres. La Sra. Flores decidió empezar el negocio vendiendo jugos que desde luego los hacía triturando la fruta en piedra debido a que no existían licuadoras. Poco a poco fue incorporando la venta de desayunos (a 25 reales) los mismos que eran elaborados en reverberos. Tiempo después gracias a sus amigos libaneses, la cafetería de la Sra. Flores se trasladó a su actual local.

- **Propuesta Gastronómica:** Una característica importante de esta cafetería es que no utiliza máquinas para la preparación de las bebidas calientes. Afirma Doña Berta que prefiere usar el auténtico chocolate de Ambato, siendo ésta una de las razones para que los “hijos de los primeros clientes aun vengan a deleitarse en el local”.

- **Sánduches de pernil:** Pierna de cerdo, rodajas de tomate, curtido de cebolla y lechuga.

- **Quesadillas:** Huevo, harina de trigo, margarina, queso, azúcar y almidón de papa.

☉ Desayuno Niza que consiste en: Una taza de café ya sea en leche o agua, huevo (puede ser en forma de tortilla, cocido o revuelto), pan con mantequilla y un vaso de jugo (tomate de árbol, guayaba o mora).

- **Producto estrella:**

☉ Desayuno Niza: No se emplea una técnica específica, simplemente se mantiene la tradición de los desayunos de Dona Berta.

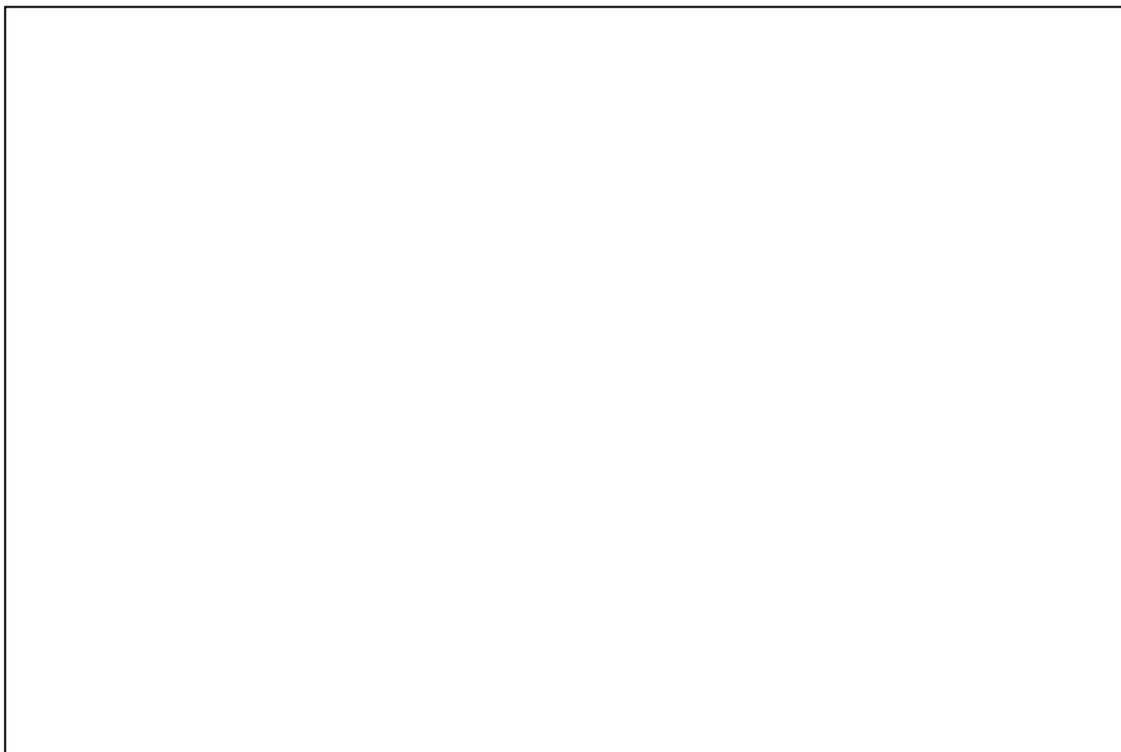
- **Servicios extras:** Ninguno.

- **Anécdota:**

- El nombre de Niza es en homenaje a unos amigos de la Sra. Berta originarios de Niza que llegaron a Ecuador a realizar misiones.
- Los presidentes José María Velasco Ibarra, Sixto Durán Vallen y Jamil Mahuad, también fueron clientes en su época.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.1.7. CAFETERÍA “CAFÉ IMPERIO”



- **Propietario/a:** Sr. Patricio Mena
- **Dirección:** García Moreno 858 y Sucre
(Pasaje Amador B8)
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 8:00 am - 8:00 pm lunes a sábado.
- **Número de pax:** 30
- **Años de funcionamiento:** 42 años; desde 1968.

- **Reseña Histórica:** Este establecimiento siempre fue una cafetería, que en sus inicios perteneció a la Sra. Laura Tobar y Augusto Mena, padres del actual propietario. Se destacó por ser un lugar apto para la tertulia quiteña.

- **Propuesta Gastronómica:** El Café Imperio se caracteriza por vender bebidas a base de café. Otros productos aceptados por su clientela son:
 - ☉ Sánduches: pollo, pernil o jamón.
 - ☉ Desayuno Continental: café con leche, capuchino o chocolate caliente, acompañados de pan, mermelada y zumo de frutas.
 - ☉ Capuchino: servido en jarros transparentes.

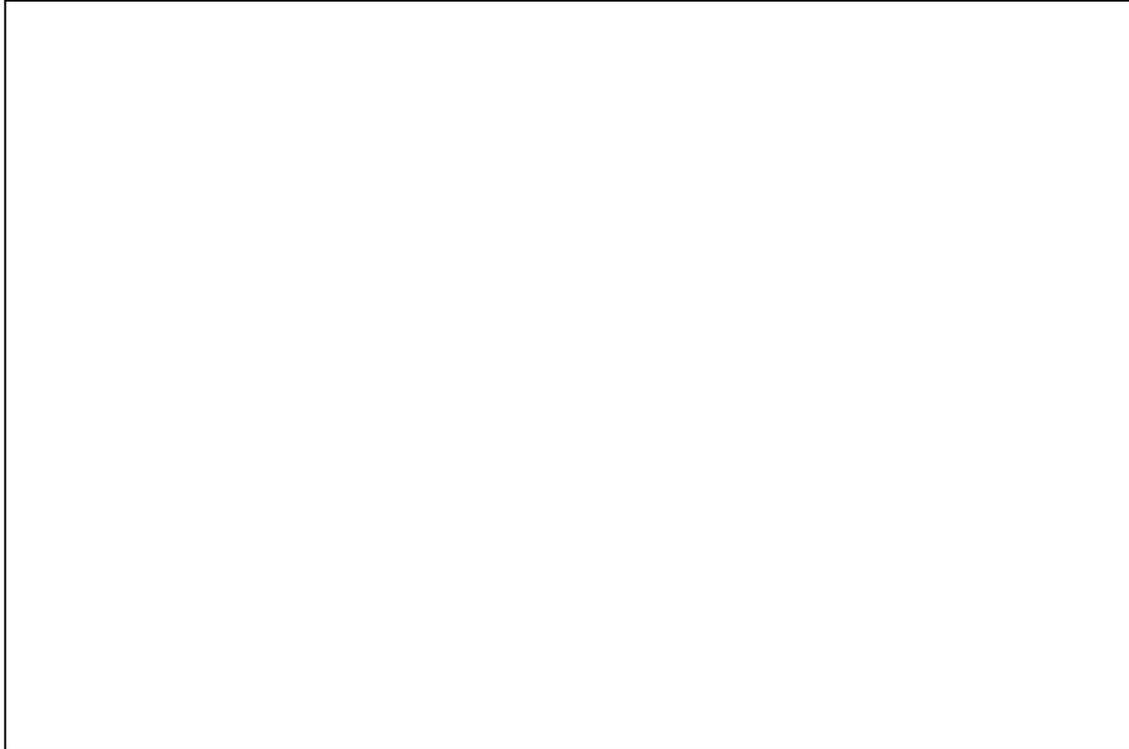
- **Producto estrella:**
 - ☉ Capuchino: Para la elaboración de esta bebida caliente el establecimiento cuenta con la máquina de café.

- **Servicios extras:** Ninguno.

- **Anécdota:** El Café Imperio fue el punto de encuentro de famosos toreros de la talla de Palomino Linares, Dámaso González, Francisco Ruiz y Fabián Mena, entre otros.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.1.8. RESTAURANTE “EL CRIOLLO”



- **Propietario/a:** Sr. Joffre Echeverría Carrera y CIA.
- **Dirección:** Flores N7-31 y Olmedo
- **Categoría:** Segunda
- **Horario de atención:** 8:00 am a 9:00 pm lunes a sábado.
8:00 am a 5:00 pm domingo.
- **Número de pax:** 90
- **Años de funcionamiento:** 34 años; desde 1976.

- **Reseña Histórica:** El Sr. Leonardo Echeverría (padre) decidió abrir un local en el cual se expendiera comida tradicional. Este negocio ha pasado a ser propiedad de los hijos, convirtiéndose hoy en día una compañía.

- **Propuesta Gastronómica:** La oferta gastronómica del establecimiento se basa en la comida criolla típica:

- Fritada: Carne de cerdo (macerada con cerveza) acompañada de mote, tostado y maduro.

- Caldo de patas: Potaje• a base de pata de res

- Yaguarlocro: Potaje de papas y sangre de borrego

- Locro de queso: Potaje a base de papas

- Almuerzos ejecutivos

- **Producto estrella:**

- Fritada: Las técnicas utilizadas en la elaboración de este platillo son cocida y doradas. Esta fritada se caracteriza por tener un ligero sabor a cerveza.

* Potaje: Caldo que contiene legumbres, verduras, tubérculos y otros ingredientes que se caracteriza por ser sustancioso.

☉ Caldo de patas: Se emplea la técnica de hervido. Este platillo se caracteriza por ser cocido en leña durante toda la noche.

☉ Yaguarlocro: Técnicas de rehogado y hervido. El yaguarlocro es servido en platos de barro.

☉ Locro de queso: Técnicas de rehogado y hervido. Se identificó una textura cremosa debido al uso de crema de leche y yemas batidas en la preparación.

- **Servicios extras:**

- Tienen servicio de banquetes y adecuan espacios para grupos grandes.

- **Anécdota:** Nos comenta la Srta. Jovana Echeverría que su establecimiento ha sido visitado por grandes figuras como Ernesto Albán (Don Evaristo), Julio Alemán, Los Chalchaleros, y la mayoría de artistas que se presentan en el Teatro Sucre.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal ubicado en la calle Montúfar.

4.1.9. RESTAURANTE PANORÁMICO



- **Propietario/a:** Sr. Francisco Duque
- **Dirección:** Bolívar Oe3-18 y Guayaquil
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 7:00 am - 9:00 pm lunes a sábado
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 30 años; desde 1980.

- **Reseña Histórica:** Con la apertura del hotel Real Audiencia empieza el funcionamiento del restaurante que se encontraba enfocado únicamente a la atención de los huéspedes.

- **Propuesta Gastronómica:** El Restaurante Panorámico presenta una carta con platos nacionales como internacionales, para satisfacer las necesidades de sus huéspedes:

- Churrasco Criollo compuesto de: lomo de res, papas fritas, arroz, dos huevos y ensalada de aguacate

- Filet Miñón: lomo de res albardado con tocino, en salsa de champiñones.

- Langostinos en salsa de paprika: acompañados de vegetales grillados.

- **Producto estrella:**

- Churrasco Criollo: Lomo de res espalmado, se emplea esta técnica para romper las fibras y ablandar la carne, su cocción se realiza en una parrilla. La característica de este platillo es su presentación gourmet.

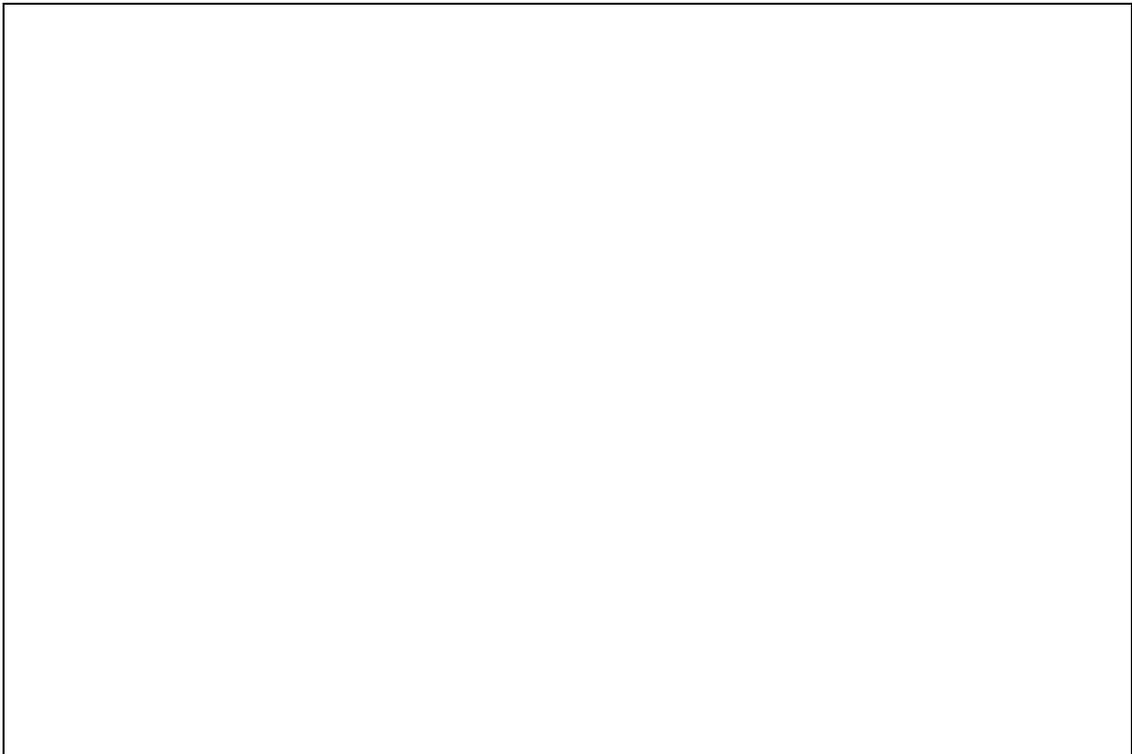
- **Servicios extras:**

- Ofrecen almuerzos ejecutivos previa reservación.

- **Anécdota:** Personal del Ministerio de Salud asiste regularmente al restaurante.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal ubicado en la calle Morales del Museo de la Ciudad.

4.1.10. SNACK BAR CAFETERÍA



- **Propietario/a:** Sr. Fabián Bonilla
- **Dirección:** Sucre Oe2- 22 y Flores
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 7:00 am - 6:30 pm lunes a sábado
- **Número de pax:** 30
- **Años de funcionamiento:** 30 años; desde 1980.

- **Reseña Histórica:** La Sra. Piedad López, oriunda de Ambato, realizaba comercio informal en las calles del centro de Quito, siendo su producto el pan de Ambato. Tiempo después consiguió un local, lugar donde actualmente funciona el negocio.

- **Propuesta Gastronómica:** Esta cafetería ofrece:
 - ☉ Secos de chivo: Guiso con carne de borrego. Ofertado exclusivamente de 8:00 am a 11:00am
 - ☉ Desayunos típicos, continentales y americanos
 - ☉ Sánduches de higo en pan de Ambato
 - ☉ Colada Morada: Mortiño, mora, hierbas dulces, frutilla y Babaco. Ofertado todo el año
 - ☉ Morocho: Morocho quebrado, canela, leche y azúcar
 - ☉ Ponche: Leche, canela, huevo y esencia de vainilla
 - ☉ Chocolate caliente: Bebida caliente elaborada con leche y chocolate
 - ☉ Pan de Pinillo: Manteca, harina de trigo integral, miel de raspadura
 - ☉ Jugos naturales

- **Producto estrella:**

- Chocolate caliente con pan de Pinillo: La técnica utilizada en la elaboración del chocolate es artesanal, es decir se lo prepara manualmente sin el uso de maquinas. La textura de la bebida es cremosa debido a que su cocción se la realiza por debajo del punto de ebullición moviendo constantemente para evitar se adhiera al fondo.

- La característica del pan se debe a su alto contenido graso (manteca de cerdo) otorgando suavidad a la masa.

- **Servicios extras:**

- Ofrecen venta de pan al por mayor y menor
 - Elaboran eventos.

- **Anécdota:** En fechas festivas, como Navidad realizan desayunos para las novenas de las entidades gubernamentales como el Ministerio de Salud.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.1.11. BODEGA MENESES



- **Propietario/a:** Sr. Juan Meneses Fernández.
- **Dirección:** Olmedo 880 y García Moreno
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 7:00 am - 10:00 pm lunes a domingo.
- **Número de pax:** 20
- **Años de funcionamiento:** 29 años; desde 1981.

- **Reseña Histórica:** La familia Meneses empezó con una pequeña tienda de abarrotes. Con el pasar del tiempo y las necesidades de los clientes, agrandaron su negocio transformándolo en un micro mercado. Ahora es una bodega en la cual se expenden sánduches y en ocasiones especiales algún plato típico como seco de chivo.

- **Propuesta Gastronómica:** La bodega Meneses se caracteriza por ofrecer siempre el sabor tradicional de los sánduches (su salsa de yogurt), también brinda al cliente una variedad de bebidas no alcohólicas.

- ☉ Sánduche mixto: Pan baguette, salsa de yogurt, tomate, lechuga, embutidos (jamón), cebolla y queso holandés

- ☉ Sánduche de pernil: Pan suave, pernil, cebolla y tomate

- ☉ Sánduche de salami: Pan baguette, salami, salsa de yogurt, tomate, lechuga, queso holandés.

- **Producto estrella:**

- ☉ Sánduche mixto: No se basa en una técnica específica, pero se caracteriza de los otros establecimientos por su inigualable salsa de yogurt (receta usada desde la apertura del establecimiento).

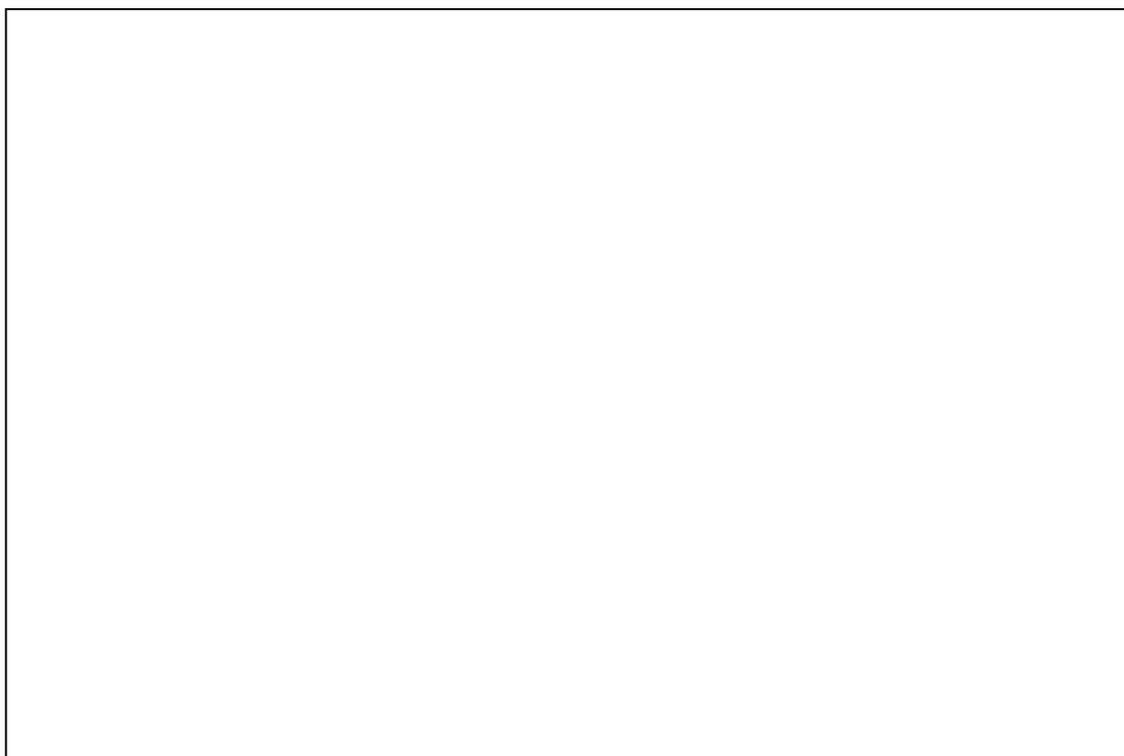
- **Servicios extras:**
 - Realizan entregas a domicilio dentro del sector.

- **Anécdota:**
 - Nos comenta el Sr. Meneses que algunas entidades del país como los ministerios y la alcaldía realizan pedidos a la bodega; también son visitados por turistas españoles que poseen el mismo apellido.
 - Otro personaje muy reconocido es el deportista Jefferson Pérez quien visitó este establecimiento en una ocasión que le realizaron un homenaje en la radio Tarqui.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2. ESTABLECIMIENTOS UBICADOS DENTRO DE UNA ESTRUCTURA ARQUITECTÓNICA DE RELEVANCIA CULTURAL.

4.2.1. LA FUENTE DEL CONQUISTADOR



- **Propietaria/o:** Sr. Washington Silva
- **Dirección:** Benalcázar N7-44 y Olmedo
- **Categoría:** Segunda
- **Horario de atención:** 8am- 8pm lunes a sábado.
- **Número de pax:** 120
- **Años de funcionamiento:** 32 años de funcionamiento; desde 1979.

- **Relevancia Cultural:** Es una hermosa casa de estilo colonial de muros blancos y bellas fachadas en piedra que ocupa uno de los solares otorgados en 1534 con la fundación de la ciudad. Se la conoce como “Casa de Benalcázar”, aunque este nombre se debe a un error histórico ya que de acuerdo a los historiadores Descalzi y Jurado Novoa, la verdadera casa de Benalcázar era el solar que se encuentra en la esquina al frente de ésta, ocupada por la conocida “Casa del Toro”.

- **Reseña Histórica:** Siempre ha sido un establecimiento que expende comida reconocido por las tardes de tertulia que se realizaban especialmente en fiestas de Quito. En los primeros años de funcionamiento perteneció al novillero Edison Izquierdo oriundo de Galicia. Tiempo más tarde tomó la administración el Sr. Washington Silva quien continuó con la tradición taurina.

- **Propuesta Gastronómica:** Este local se caracteriza por la oferta de comida saludable (almuerzos ejecutivos), debido a que sus comensales en gran mayoría son adultos, que se deleitan con los sabores de los productos orgánicos. El restaurant además ofrece una variedad de productos a la carta como:

- Churrasco: Carne a la plancha, huevo y papas fritas.

- Milanesa: Carne apanada (miga de pan y queso parmesano), papas fritas.

- Parrillada Taurina: Variedad de embutidos, carne de res, pollo y chinchulines.

- ☉ Sopa de quínoa: Pecho de res, papas, quinua.
- ☉ Sopa de arroz de cebada: Pecho de res, papas, cebada, col blanca
- ☉ Chicha de morocho: Bebida fría fermentada
- ☉ Colada de máchica: Leche, máchica, canela y azúcar

- **Producto estrella:**

- ☉ Parrilladas Taurinas: La técnica empleada es al grill. Los cortes de carne son bañados con chimichurri para incorporar humedad.

Todos los platillos se caracterizan por incluir guarniciones de vegetales orgánicos.

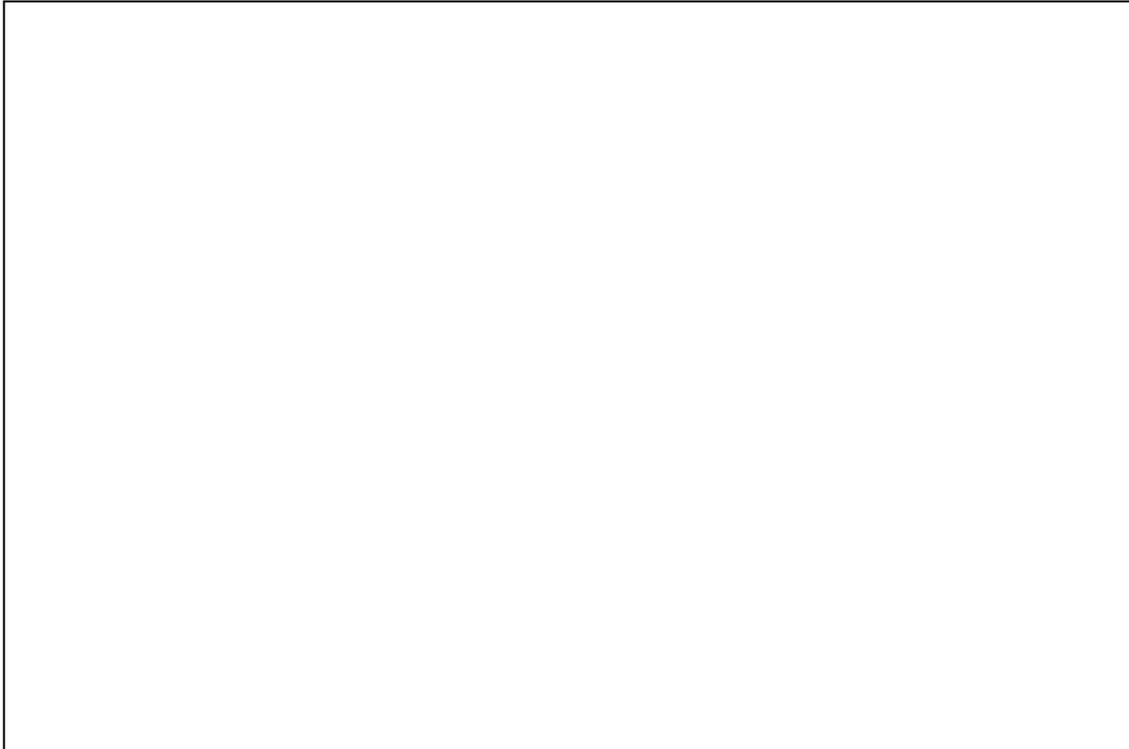
- **Servicios extras:** Como servicios extras brindan:

- Preparación de eventos sociales.
 - Festivales taurinos en Fiestas de Quito.
 - Música en vivo

- **Anécdotas:** El Sr. Silva comenta que se encuentra muy agradecido con el Sr. Izquierdo por su generosidad al concederle el restaurante, habiendo empezado como ayudante de cocina. El objetivo principal del Sr. Silva es mantener esta tradición taurina.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.2. EL PORTAL DE BENALCÁZAR



- **Propietaria/o:** Empresa "FADOJA"
- **Dirección:** Benalcázar y Olmedo (Plaza de Benalcázar)
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 10:00 am - 8:00pm de lunes a sábado y domingo previa reservación.
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 2 años; desde febrero del 2008.

- **Relevancia Cultural:** El Portal de Benalcázar se encuentra situado en la Plazoleta de Benalcázar conocida como la Plaza Fundacional de la ciudad colonial. En el siglo XVII (1612) esta plazoleta perdió parte de su importancia al trasladarse la sede de La Real Audiencia o Casas Reales a la actual Plaza Mayor o Plaza de la Independencia.

- **Reseña Histórica:** Con el afán de recuperar la importancia de la plaza, el FONSAL realizó adecuaciones en los exteriores del restaurante, dando como resultado la apertura de un local que brinda una alternativa para los turistas nacionales e internacionales.

- **Propuesta Gastronómica:** El Portal de Benalcázar se caracteriza por la oferta de platillos nacionales como:

- Ceviches: Camarón, concha y pescado

- Locros: Queso y cuero

- Picaditas: Empanadas: de morocho, verde y viento

- Fritada: Carne de cerdo, mote y tostado

- Seco de chivo: Carne de borrego acompañada de arroz amarillo

- **Producto estrella:**

- **Fritada:** Se emplean dos técnicas de cocción; hervida y dorada en su propia grasa. Se caracteriza por la presentación en platos de barro, destacando el estilo rústico del establecimiento.

- **Seco de chivo:** Osobuco de borrego, cocido a fuego lento en olla de barro (técnica estofar). Su característica es marinado durante 24 horas en chicha de jora (hecha con harina de maíz).

- **Servicios extras:** Tienen algunas alternativas de servicios extras:

- Música en vivo los días sábados de 1:00 am - 3:00pm
 - Organización de eventos.

- **Anécdotas:** A este establecimientos han llegado numerosos personajes del gobierno como asambleístas, alcaldes y miembros de entidades públicas.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.3. TIANGUEZ CAFÉ CULTURAL



- **Administrador:** Sr. John Ramírez
- **Dirección:** Benalcázar y Bolívar bajo el atrio de la Iglesia
San Francisco
- **Categoría:** Tercera
- **Horario de atención:** 9:30am - 6:30pm lunes a sábados.
9:30am - 10:00pm domingos.
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 12 años; desde 1997.

- **Relevancia Cultural:** El Café Cultural Tiánguez se encuentra ubicado en la Plaza del Conjunto Monumental de San Francisco. Esta Plaza está situada al pie del volcán Pichincha, territorio que fue entregado por parte del Cabildo en 1534 a los franciscanos, primera orden religiosa que se estableció en Quito.

En el siglo XVI el solar se lo utilizó como fuente de aprovisionamiento de agua por medio de una pileta. Posteriormente, en el siglo XVII por pedido del Cabildo se convirtió en una plaza, donde se realizaron actividades comerciales.

En la época prehispánica, este tipo de lugares se conocían con el nombre de “Tiánguez”.

- **Reseña Histórica:** En el año de 1997 el municipio de Quito pone a licitación la remodelación de los locales ubicados en los bajos del Atrio de San Francisco, quedando favorecida, mediante concurso, la cafetería Tiánguez.

- **Propuesta Gastronómica:** El Tiánguez se especializa en la cocina ecuatoriana basándose en las preparaciones tradicionales de las regiones Sierra, Costa y Amazonia. Ofrecen diversos platos hechos con maíz, mariscos, raíces y frutas tropicales tales como:

- ☉ Tamal lojano: Harina de maíz, manteca de cerdo, pollo, huevos, arveja, ají, pasas y hoja de achira para su envoltura
- ☉ Bonitísimas: Harina de maíz cocido, mantequilla, yema de huevo, pasas, queso fresco y color
- ☉ Quimbolito: Harina de maíz, quínoa, leche condensada, yemas de huevos, pasas, mantequilla y hojas de achira para envoltura
- ☉ Pristiños: Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, polvo de hornear, canela, anís y miel

Dentro de su carta tienen un listado de bebidas alcohólicas que llevan el nombre de los principales templos del Centro Histórico de Quito como:

- ☉ La Compañía: Café con ron
- ☉ La Catedral: Café con brandy
- ☉ Plaza Santo Domingo: Café y amaretto
- ☉ El Sagrario : Cappuccino con amaretto
- ☉ Iglesia Santa Bárbara: Café y licor de banana
- ☉ Cantuña: Expreso, ron, amaretto y brandy

- **Producto estrella:**

☉ Tamal lojano: Técnicas; molido, batido y cocido al vapor. Su característica está en la presentación ya que son tipo bocadito acompañado de varias ensaladas.

☉ Bonitísimas: Se emplea la técnica de amasado y horneado. Estos bocaditos se caracterizan por no tener grasa y son servidos en platos de madera.

☉ Quimbolitos: Técnicas; batido, cernido, cocción al vapor. Se caracterizan por ser preparados con quinua y leche condensada agregando un sabor diferente.

☉ Coctel “Cantuña”: Se emplea la técnica de agitar en coctelera.

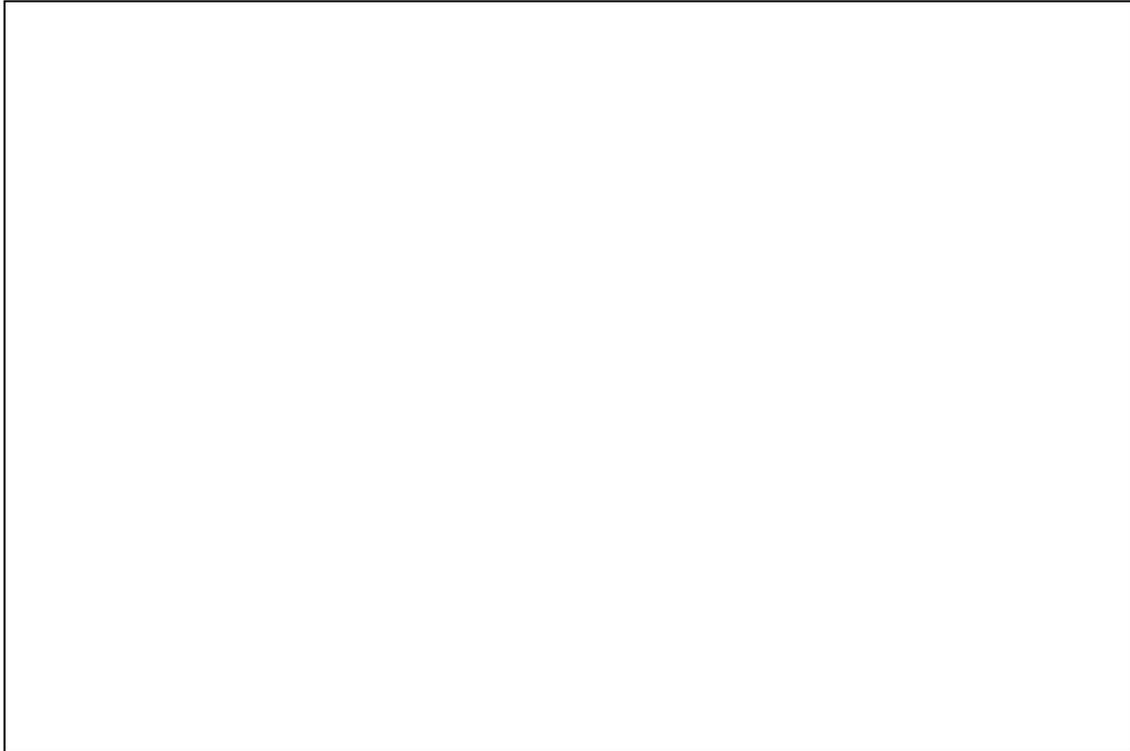
☉ Coctel “La Compañía”: Se mezclan los géneros.

- **Servicios extras:**
 - Al pertenecer a la fundación Sinchi-sacha que vela por el trato justo a las culturas, brinda como servicio extra una tienda de artesanías elaboradas por manos ecuatorianas.
 - Realizan recorridos turísticos por las noches
 - Ofrecen música en vivo.
 - De acuerdo a las festividades de la ciudad realizan actividades en las instalaciones.

- **Anécdotas:** Este local al encontrarse en un punto estratégico del Centro Histórico como es la plaza de San Francisco brinda acogida a personajes nacionales e internacionales en los muchos eventos culturales que se realizan en la ciudad.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.4. “LAS GUATITAS DE LA MARÍN”



- **Propietaria/o:** Sra. Guadalupe Moya
- **Dirección:** Bajos de la Catedral (Plaza Grande)
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 7am – 9pm de lunes a domingo.
- **Número de pax:** 15
- **Años de funcionamiento:** 37 años; desde 1973.

- **Relevancia Cultural:** La Catedral de Quito fue edificada en tres etapas a partir de siglo XVI. La primera fue de tapial* y paja, la segunda de adobe y madera y para 1550 en piedra. Todo lo que hoy podemos apreciar fue completándose a lo largo de los siglos XVII y XVIII.

- **Reseña Histórica:** La Sra. Guadalupe Moya empezó preparando espumilla y vendiéndola en las calles (comercio informal). Con el paso del tiempo se dio cuenta que vender comida generaba mayor rentabilidad. Junto a su esposo el Sr. Salazar decidieron abrir un pequeño kiosco rodante que expendía guatitas frente a la calle 24 de Mayo. Por el incremento de clientela se trasladaron a la Marín frente al actual almacén López. Hoy en día manejan tres sucursales entre ellas la de la Catedral.

- **Propuesta Gastronómica:** Siempre se han caracterizado por la venta de:

- Guatita: panza de res, salsa de maní, papa; acompañada con arroz, aguacate y huevo

- Bandera: ceviche de concha, camarón y pescado

- Espumilla de guayaba con salsa de frutilla

• **Tapial:** Antigua técnica consistente en construir muros con tierra arcillosa

- **Producto estrella:**

- Guatita: Técnica empleada estofar, se caracteriza de los otros establecimientos por incorporar harina de haba la misma que liga la preparación, dándole textura cremosa.

- **Servicios extras:** No brindan servicios extras.

- **Anécdotas:**

- En la presidencia de Abdalá Bucarán incrementaron sus ganancias debido a los grandes pedidos que oscilaban las 500 a 600 guatitas diarias.
 - Son tan populares “Las guatitas de la Marín” que en las presidencias de Jamil Mahuad y Lucio Gutiérrez se las seguía consumiendo.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.5. THEATRUM QUITO RESTAURANT & WINE BAR



- **Propietaria/os:** Empresa Sociedad Anónima Civil y Comercial Bussines Plus.
- **Dirección:** Guayaquil y Manabí Interior Teatro Sucre
- **Categoría:** Primera
- **Horario de atención:** 12h30am - 3h00pm /
7h00pm-11h00pm lunes a viernes.
7h00pm - 11h00pm sábados y domingos.
- **Número de pax:** 120 para almuerzo o cena.

- **Años de funcionamiento:** 7 años; desde el 23 de noviembre de 2003

- **Relevancia Cultural:** El Teatro Nacional Sucre es un monumento construido en un sitio de larga historia, frente a la plaza colonial que se denominó de las Carnicerías, actual Plaza del Teatro; su apertura se realizó en 1887.

- **Reseña Histórica:** El Teatro Nacional Sucre a partir del 2001 entró en una etapa de restauración, después de 15 años de haber permanecido cerrado. La administración sacó entonces a concurso público la apertura de un restaurante de un área que estaba totalmente inutilizada. Esta licitación la ganó la empresa Sociedad Anónima Civil y Comercial Bussines Plus que es la que sigue administrando y manejando el restaurante.

- **Propuesta Gastronómica:** El restaurante ofrece una carta de cocina Mediterránea, la misma se renueva al menos dos veces por año.

- “Pulpo a la parrilla”: Pulpos frescos, hierbas finas, tomate cherry, ajos crocantes y vinagreta al pesto

- Crema ligera de espárragos verdes: leche de oveja, queso de cabra y espárragos a la plancha

- Arroz cremoso de txipirones: Arroz en tinta calamar, txipirones salteados en aceite de cebolletas y vainitas salteadas en tomillo

- **Producto estrella:**

- Pulpo a la parrilla: Se emplean dos técnicas de cocción: hervido y grillado. La presentación de este plato se caracteriza por el sabor inigualable de los ajos crocantes y su vinagreta al pesto.

- Arroz cremoso de txipirones: Arroz arbóreo rehogado con cebolla chalota y ajo. Su cremosidad se debe a la técnica de absorción. La guarnición del platillo son vainitas blanqueadas y salteadas con tomillo.

- **Servicios extras:** Preparan espacios para grupos grandes previa reservación.

- **Anécdotas:** El establecimiento ha contado con la visita de importantes personajes como el Vicepresidente de la República Lenin Moreno y muchos otros no solo ecuatorianos sino extranjeros como Donald Trump, Gloria Stephan y celebridades del mundo cultural.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero Plaza del Teatro ubicado en la calle Vargas.

4.2.6. CAFÉ DEL FRAILE



- **Propietaria/os:** Sr. Juan Carlos Salgado y Sra. María Elena Rivadeneira.
- **Dirección:** Chile entre Venezuela y García Moreno (Palacio Arzobispal 2do Piso)
- **Categoría:** Segunda
- **Horario de atención:** 10 am - 11pm de lunes a sábado.
10am - 9pm domingo.
- **Número de pax:** 60
- **Años de funcionamiento:** 7 años; desde 2003.

- **Relevancia Cultural:** El palacio Arzobispal desde el siglo XVI fue considerado como sede de la autoridad religiosa y residencia del Obispo, aunque la edificación adquirió sus características actuales en el siglo XIX aún conserva aspectos de su estructura colonial del siglo XVI, como la presencia de patios pequeños, una fuente de agua tallada en piedra y anchos muros de adobe y tapial.

En la actualidad parte del edificio cumple una función distinta a la original porque en torno a sus patios existen varios restaurantes, cafeterías, tiendas artesanales y galerías.

- **Reseña Histórica:** Comenta el Sr. Adrian Romero, que en el año 2003 inició el funcionamiento del local como una cafetería que ofrecía snacks típicos. A medida que las ventas fueron incrementando debido a su ubicación estratégica en el Centro Histórico de Quito, vio la necesidad de ampliar su menú, transformándolo en un restaurante con oferta gastronómica nacional e internacional.

- **Propuesta Gastronómica:** La oferta del establecimiento son platillos nacionales e internacionales:

- ☉ Locro de queso: Potaje a base de papas
- ☉ Papas con fritada: carne de cerdo y papas
- ☉ Filet Miñón: Lomo fino en salsa de vino tinto

☉ Lomo del Fraile: Lomo fino de res acompañado de papas fritas, vegetales al vapor y napado de salsa de champiñones

- **Producto estrella:**

☉ Lomo del Fraile: Técnica empleada grillado, para incrementar los sabores el lomo es marinado en vino tinto y condimentado con finas hierbas.

- **Servicios extras:** No ofrecen servicios extras.

- **Anécdotas:** Los propietarios comentan que en algunas ocasiones visualizaron una silueta fantasmal de un fraile que recorría los pasillos donde se encuentra situado el local. Presumen que este hecho se produjo ya que ahí se encontraban los dormitorios de los frailes. Dado este acontecimiento decidieron nombrar al establecimiento como Café del Fraile.

Al encontrarse cercanos al Palacio de Gobierno parte del personal de la presidencia de la República va al local.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.7. PORTAL DE CANTUÑA



- **Gerente:** Ing. Luis Álvarez Burbano
- **Dirección:** García Moreno y Olmedo,
dentro del Hotel Patio Andaluz
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 6:00 am – 11:00pm Todos los días.
- **Número de pax:** 80
- **Años de funcionamiento:** 7 años; desde el 2003.

- **Relevancia Cultural:** El Hotel Patio Andaluz Quito guarda en sus paredes siglos de historia. Fue parte de los solares originales que conformaron la ciudad de San Francisco de Quito al momento de su fundación. Esta edificación ha pertenecido a grandes personajes reconocidos de la historia ecuatoriana entre ellos al Coronel Tiburcio Flores Jijón, hijo del General Juan José Flores primer presidente de la República de Ecuador. Se dice que los nobles de la época inicial de la colonia y posterior a ella realizaban actos sociales en la “casa del patio español” nombre con el que se la conocía. Se sabe que también su estructura fue modelo para la construcción de casas en otros solares dadas su amplitud y elegancia. Esta casa ha tenido varias funciones a lo largo del tiempo como: El Patio Casino Andaluz, El Club de Billar, oficinas y dormitorios para emigrantes de provincia.

- **Reseña Histórica:** En el año 2003 el Centro Histórico recupera este inmueble convirtiéndolo en un hotel.

- **Propuesta Gastronómica:** Este establecimiento presenta una carta nacional estilo gourmet. Algunos de los platillos son:
 - ☉ Locro Quiteño: Potaje a base de papas
 - ☉ Fritada con llapingachos: Tortilla de papa acompañada con carne de cerdo

☉ Empanadas de Morocho: Morocho molido, manteca, arveja, cebolla blanca, carne de cerdo, huevo cocidos picado, sal y pimienta.

☉ Café con Humitas

☉ Pristiños: Harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, anís, canela y miel

☉ Dulce de higos con queso: Higos, canela, panela y queso

- **Producto estrella:**

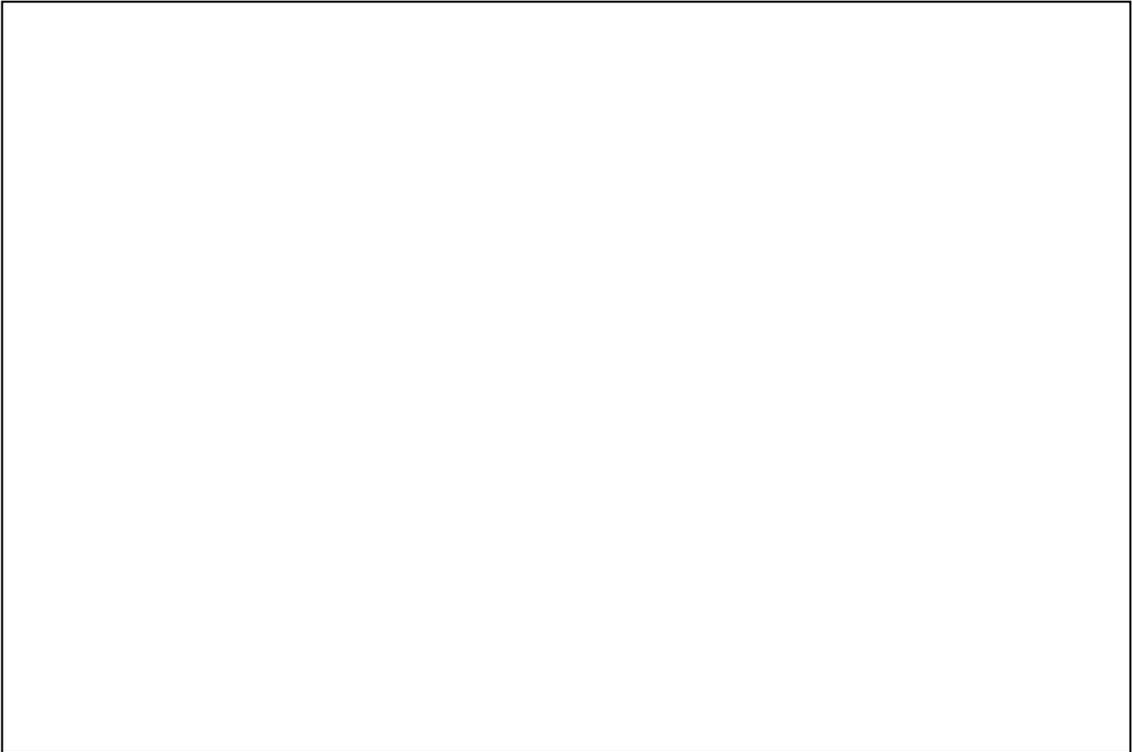
☉ Locro Quiteño: Las técnicas usadas en este potaje son rehogado y hervido. Este locro se caracteriza por utilizar dos variedades de papa chola y yema de huevo.

☉ Fritada con llapingachos: Para la fritada se emplean dos técnicas de cocción; hervida y dorada en su propia grasa este proceso se lo realiza en paila de bronce. La fritada lleva como guarniciones tortillas de papa rellenas de queso y maíz tostado en tiesto, detalle característico de este restaurante.

☉ Dulce de higos con queso: La característica de este postre es su presentación, que se utilizan copas de vidrio reciclado.

- **Servicios extras:** Realizan eventos sociales previa reservación.
- **Anécdotas:** Nos comenta Juan Francisco Álvarez, Gerente de ventas, que en una ocasión tuvieron la visita inesperada del Vicepresidente de la República Sr. Lenin Moreno; debido a la infraestructura del hotel se creó un caos para movilizar al segundo mandatario dentro de las instalaciones.
- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.8. CAFETERÍA PLAZA GRANDE



- **Propietaria/o:** Cadena Hotelera Swissôtel
- **Dirección:** García Moreno N5-16 y Chile
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 6:00am – 11:00 pm todos los días.
- **Número de pax:** 46
- **Años de funcionamiento:** Desde inicios del Hotel Humboldt (fecha sin registro).

- **Relevancia Cultural:** Este solar perteneció a Juan Díaz de Hidalgo, uno de los conquistadores españoles que vino conjuntamente con los fundadores de la ciudad y que fue reconocido posteriormente como regidor de la Villa. En 1930 hasta 1936 fue edificado el inmueble, siendo destinado para servicios hoteleros como el Hotel Majestic y Humboldt hasta los años 70, tiempo en el cual se realizaron remodelaciones conservando la fachada.

- **Reseña Histórica:** La cafetería Plaza Grande fue abierta desde los inicios del servicio hotelero Majestic. Actualmente esta cafetería pertenece al Hotel Plaza Grande que abrió sus puertas en el 2003.

- **Propuesta Gastronómica:** La cafetería Plaza Grande se caracteriza por tener un menú tradicional; entre sus platos:
 - ☉ Locro Quiteño: Potaje a base de papas y queso
 - ☉ Yaguarlocro: Potaje de papas y sangre de borrego
 - ☉ Helados de Paila: Leche y fruta
 - ☉ Fritada: Carne de cerdo, mote y tostado
 - ☉ Seco de chivo: Guiso de borrego acompañada con arroz amarillo
 - ☉ Espumilla de frutilla: Pulpa de frutilla, miel y claras de huevo.
 - ☉ Empanadas de morocho: Morocho molido, manteca, arveja, cebolla blanca, carne de cerdo, huevo cocidos picado, sal y pimienta.

☉ Empanada de verde: Verde molido, manteca de color, cebolla blanca, queso criollo rallado, comino, sal y pimienta.

- **Productos estrella:**

☉ Locro Quiteño: Potaje rehogado y hervido. Este locro se caracteriza por utilizar papa chola y crema de leche, dándole una textura delicada. Debido al exclusivo comensal la presentación es gourmet combinando gramaje, color, altura y texturas.

☉ Empanadas de morocho y verde: La técnica utilizada en estas preparaciones son por inmersión (abundante grasa caliente).

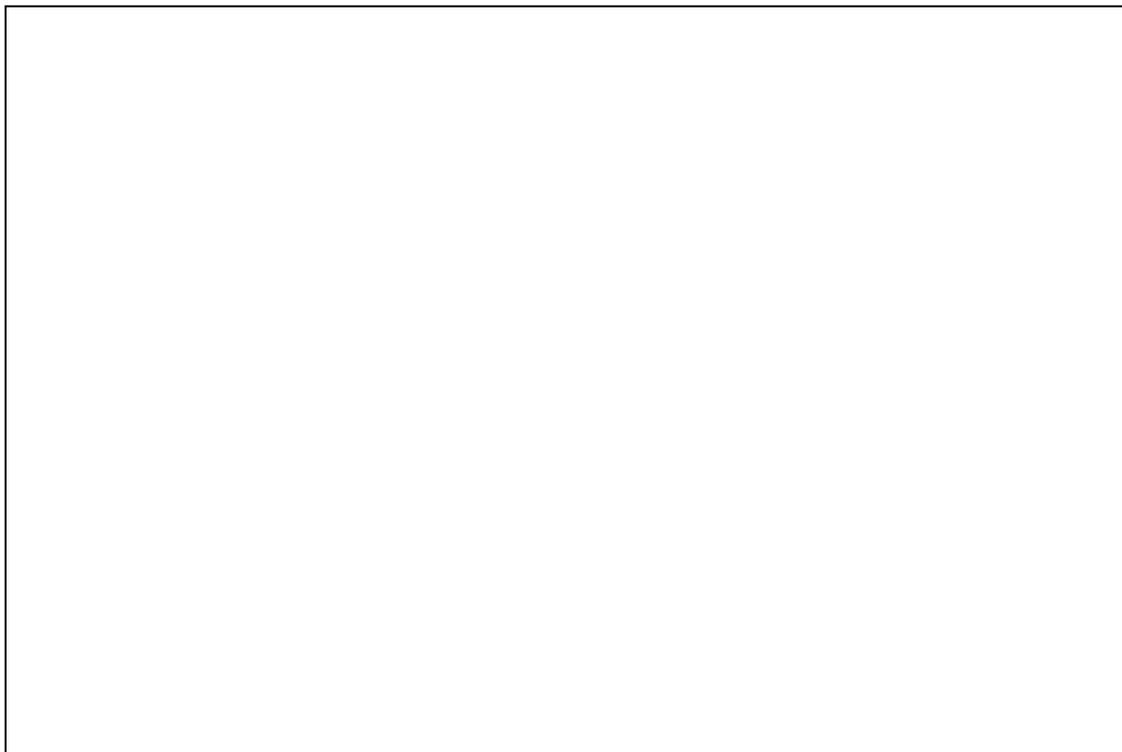
Se caracterizan por su presentación ya que se sirven acompañadas de tres variedades de ají:

Ají de maní, ají criollo y ají elaborado de pepas de zambo.

☉ Espumilla de Frutilla: La elaboración de la tradicional espumilla en este restaurante se lo realiza utilizando artefactos eléctricos (batidor). Se caracteriza por usar miel a punto de hilo.

- **Servicios extras:** Brindan festivales en fechas importantes, por ejemplo, en el mes de agosto se realiza un festival de helado de paila.
- **Anécdotas:** A este restaurante han llegado algunos personajes del gobierno, como el Sr. Vicepresidente Lenin Moreno y algunos embajadores, además de artistas.
- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal El Cadisán ubicado en la calle Mejía.

4.2.9. CAFÉ RESTAURANTE DE “LA NEGRA MALA”



- **Propietaria/o:** Sra. Victoria Carvajal
- **Dirección:** Morales Oe3-111 y Venezuela
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 11:00am – 11:00 pm lunes a jueves y domingo.
11:00am – 1:00 am viernes y sábado.
- **Número de pax:** 64
- **Años de funcionamiento:** 3 años; desde febrero del 2007.

- **Relevancia Cultural:** En la época republicana, siglo XIX, la casa del Murcielagario como se la conocía fue escenario de algunos eventos culturales de trascendencia para la ciudad, ya que en sus interiores se reunían intelectuales en las tardes de tertulia dando como resultado la creación del pasillo “esta guitarra vieja” en 1935, escrito por Hugo Moncayo Veloz y Alfonso Moscoso Sánchez. La música, compuesta por Carlos Guerra, ahora es considerada emblemática de la calle La Ronda. Esta edificación toma el nombre de Murcielagario debido a la vestimenta de sus visitantes, que en las noches se los confundía con los murciélagos por su frac, capa negra y sombrero de copa.

- **Reseña Histórica:** Comenta la Sra. Carvajal que en primera instancia fue una cafetería. Con el transcurso del tiempo y debido a las exigencias de los clientes se tomó la iniciativa de convertirla en una cafetería - restaurante. Este local abre sus puertas en el año 2007 luego de la restauración de la zona.

- **Propuesta Gastronómica:** El café restaurante la Negra Mala se caracteriza por tener un menú internacional y nacional; sus principales platos son:

- ☉ Camarones al ajillo: Camarones salteados acompañados de arroz
- ☉ Lomo al Curry: Lomo de res en salsa de curry acompañada de papas fritas
- ☉ Corvina en salsa de Camarón: Acompañada de arroz
- ☉ Llapingacho: Tortilla de papa con chorizo ambateño

☉ Seco de Chivo: Guiso de borrego acompañada con arroz amarillo

☉ Canelazo: Pulpa de naranjilla, canela, aguardiente

- **Producto estrella:**

☉ Canelazo: En esta preparación se utiliza la técnica de hervir agua, canela y azúcar a fuego vivo mediante el cual se obtendrá un concentrado, luego se incorpora pulpa de naranjilla y aguardiente. La característica de esta bebida caliente es que también se lo puede consumir sin licor.

☉ Seco de chivo: Carne de borrego con hueso, cocido a fuego lento en olla de presión (técnica estofar). La característica del platillo en este establecimiento es que se le incorpora naranjilla y panela, adquiriendo un ligero sabor dulce.

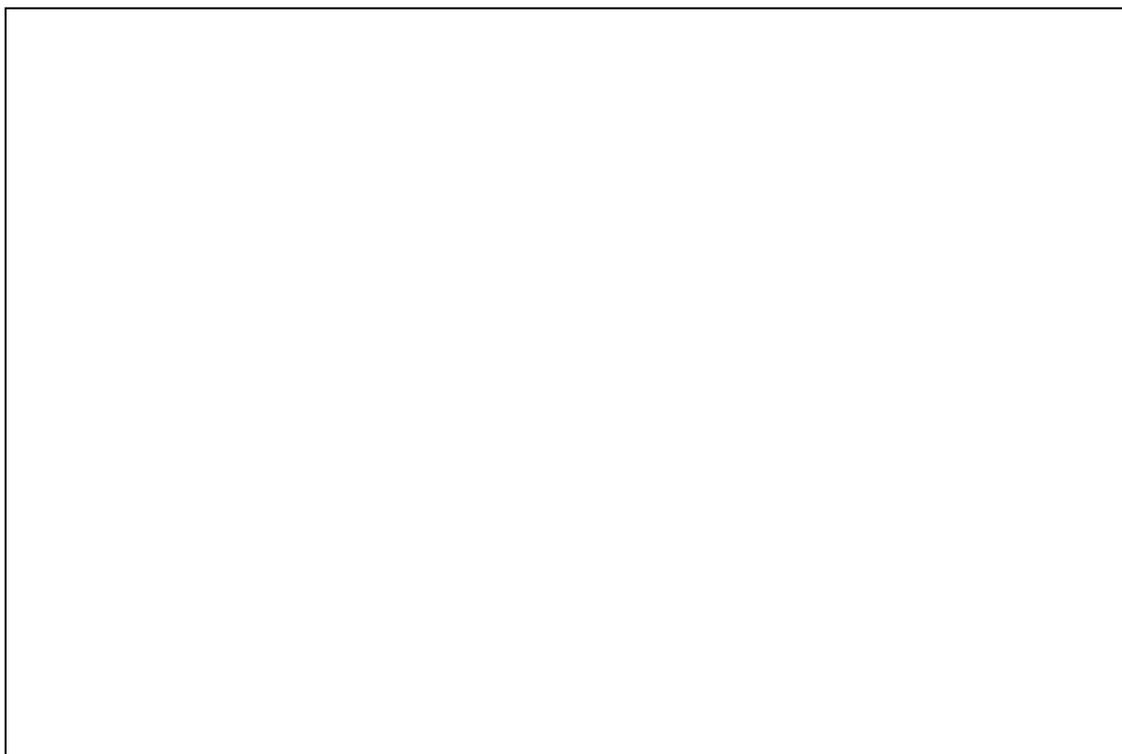
- **Servicios extras:**

- Brindan música en vivo los días jueves, viernes y sábados.
- Tiene una pequeña tienda de artesanías.

- **Anécdotas:** Este local se pudo dar a conocer por medio de Teleamazonas, debido a que la Sra. Carvajal trabajaba en este canal. Sus antiguos compañeros de trabajo realizaban continuos reportajes desde este local.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal de La Ronda.

4.2.10. BAR RESTAURANTE “DOS BARRIOS”



- **Propietarios:** Sr. Eddy Cruz, Sr. Ricardo Rivadeneira y Srta. Adriana Merlón.
- **Dirección:** Morales y Guayaquil Casa 707
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 5:00 pm – 1:00 am miércoles a sábado.
- **Número de pax:** 56
- **Años de funcionamiento:** 2 años; desde 2008.

- **Relevancia Cultural:** Cuenta una leyenda que en la época republicana en esta casa fue creado el pasillo “El Chulla Quiteño”.

- **Reseña Histórica:** Con la restauración de la calle Morales, los propietarios del establecimiento consideraron la idea de abrir un local que ofreciera una alternativa innovadora a los visitantes del sector.

- **Propuesta Gastronómica:** El Bar restaurante Dos Barrios se caracteriza por tener un menú internacional y nacional, entre sus principales platos:
 - ☉ Filet Miñón: Lomo fino de res con papas salteadas.
 - ☉ Pollo en finas hierbas: Pollo a la plancha en finas hierbas con papas fritas.
 - ☉ Lomo en salsa de mariscos
 - ☉ Locro Quiteño: Potaje a base de papas y queso
 - ☉ Carne Colorada: Carne de res acompañada de mote, salsa de queso y ensalada.
 - ☉ Dúo de Empanadas: Morocho y verde
 - ☉ Canelazo: Hervido de pulpa de naranjilla con canela y puntas
 - ☉ Vino hervido: Vino hervido con especias dulces

- **Producto estrella:**

- **Locro Quiteño:** Potaje rehogado y hervido. Este locro se caracteriza por utilizar papa chola y crema de leche dándole una textura delicada.

- **Carne Colorada:** Emincé de lomo fino condimentado con pasta de aliños (achiote, comino, ajo, sal y pimienta). Este platillo se caracteriza por la suavidad del género y su guarnición de brócolis al vapor.

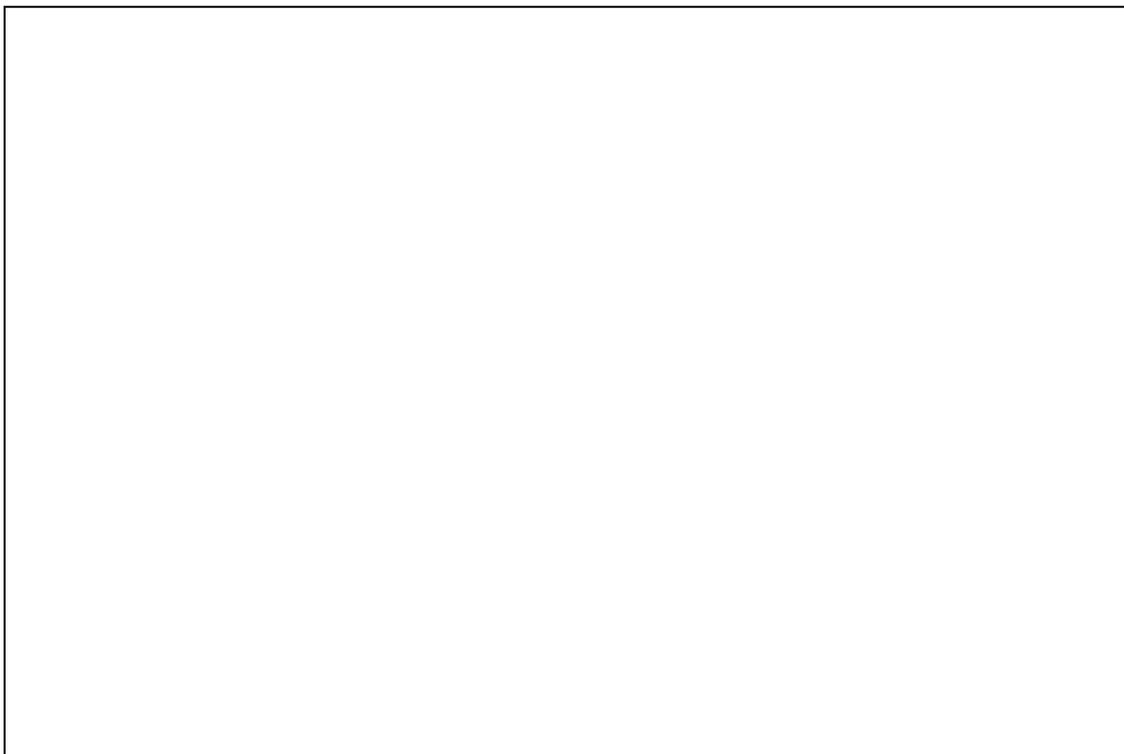
- **Duo de Empanadas:** Técnicas; fritura profunda. Estas empanadas son tipo bocadito acompañadas de ají criollo.

- **Servicios extras:** Organización de eventos.

- **Anécdotas:** Este local ha sido visitado por personalidades de la política como la Sra. Martha Roldos, además de periodistas y deportistas, aportando con sus vivencias a las anécdotas del local.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal de la Ronda.

4.2.11. CENTRO CULTURAL “LA CASA DE LA PEÑA”



- **Propietarios:** Sr. Rubén Vásquez y Sr. Wilson Alaba.
- **Dirección:** García Moreno N11- 13 y Galápagos
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 6:30 pm – 2:00 am jueves a sábado.
- **Número de pax:** 120
- **Años de funcionamiento:** Junio del 2010.

- **Relevancia Cultural:** Es una edificación colonial construida entre 1536 y 1546 siendo una de las pocas que se conserva de esta época. Fue propiedad del primer médico español que llegó a Quito Don Pedro Valverde quien instaló el primer hospital de la ciudad “Nuestra Señora de la Antigua”. Esta edificación además es reconocida por haber sido la morada del célebre pintor mestizo Miguel de Santiago en el siglo XVI.

- **Reseña Histórica:** La Casa de la Peña abre sus puertas en el año 2000 con el fin de rescatar y valorizar la cultura. Con el paso del tiempo la administración cambia y en junio del 2010 se realiza una reapertura a cargo del Sr. Rubén Vásquez.

- **Propuesta Gastronómica:** La Casa de la Peña ofrece picaditas nacionales como:

- ☉ Café con Humitas

- ☉ Canelazo: Hervido de pulpa de naranjilla con canela y puntas

- ☉ Vino hervido: Vino hervido con especias dulces

- ☉ Papas Cuchi: Papas con mapagüira y especias

- ☉ La tablita de la peña: Parrillada

- **Producto estrella:**

- Papas Cuchi: Técnicas: cocido y salteado. Para la elaboración de este platillo se usa papa leona.

- La tablita de la peña: Cuadril, chuleta de cerdo y chorizo gaucho al grill. Esta parrillada se caracteriza por bañar los géneros en aceite de oliva para conservar el sabor

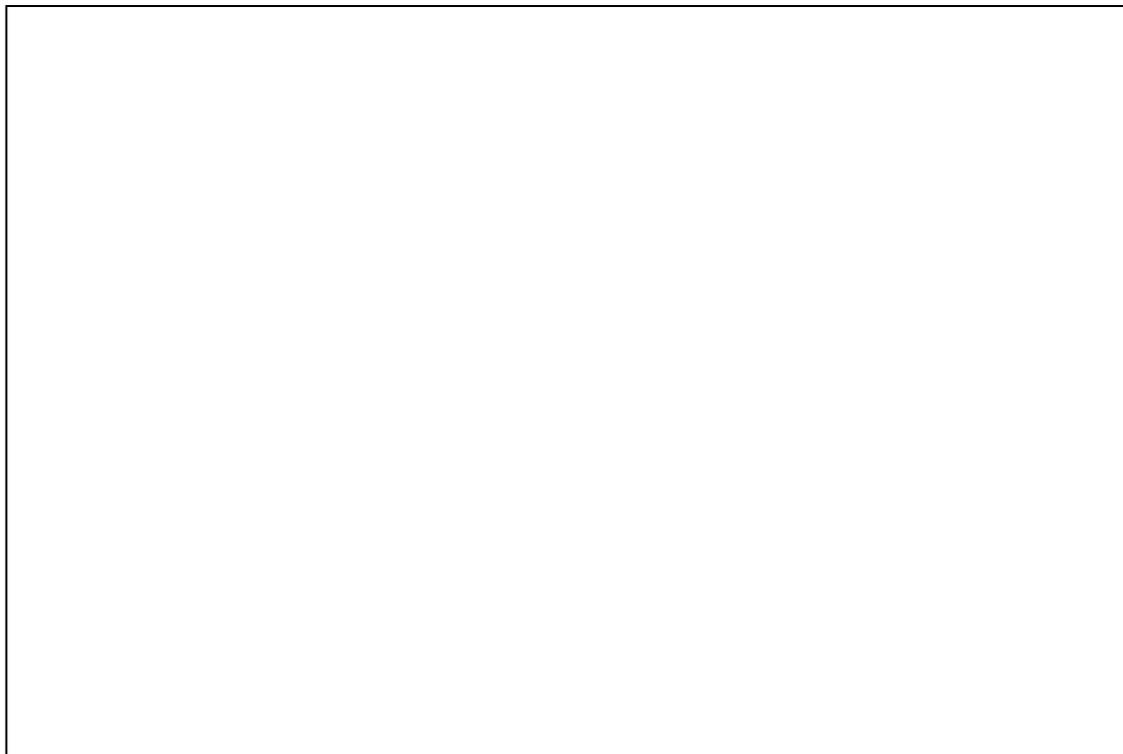
- **Servicios extras:**

- Organización de eventos (talleres, corporativos y privados) .

- **Anécdotas:** Al ser un establecimiento nuevo no se pudo recopilar este dato.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero municipal de Santa Prisca.

4.2.12. CAFÉ MUSEO



- **Administrador:** Sr. Bernard Bricourt
- **Dirección:** García Moreno 572 y Rocafuerte
- **Categoría:** No registra
- **Horario de atención:** 9:30 am – 5:00 pm martes a domingo.
- **Número de pax:** 50
- **Años de funcionamiento:** 3 años; desde 2007

- **Relevancia Cultural:** El Museo de la Ciudad se ubica en el antiguo Hospital Santa Misericordia de Nuestro Señor Jesucristo que tuvo como misión sanar enfermos y proteger a los pobres ejercitando la caridad cristiana durante los siglos XVI y XVII. A partir del siglo XVIII, bajo el nombre de Hospital San Juan de Dios, brindó atención médica hasta las primeras décadas del siglo XIX, sucediéndole en esa tarea otras comunidades religiosas.

En 1994 se inició la restauración de la edificación que concluyó en 1998, año que abrió sus puertas como Museo de la Ciudad.

- **Reseña Histórica:** Este café abre sus puertas con el objetivo de brindar un servicio extra a los visitantes del museo.

- **Propuesta Gastronómica:** Se caracteriza por ofrecer comida nacional e internacional como:

- ☉ Caldo de patas: Potaje a base de pata de res

- ☉ Locro de queso: Potaje a base de papas, queso y huevo

- ☉ Morocho: Morocho quebrado, canela, leche y azúcar

- ☉ Quimbolitos: Harina de maíz, yemas de huevos, queso, pasa, mantequilla y hojas de achira para envoltura

- ☉ Café con Humitas

☉ Tamal Lojano: de maíz, manteca de cerdo, pollo, huevos, arveja, ají, pasas y hoja de achira par su envoltura

- **Producto estrella:**

☉ Locro de queso: Potaje rehogado y hervido. Este locro se caracteriza por utilizar papa chola y leche; dándole una textura un poco más ligera.

- **Servicios extras:** Ninguno

- **Anécdotas:** Por encontrarse ubicado en el interior del museo este establecimiento es visitado por turistas nacionales y extranjeros.

- **Parqueadero:** Los visitantes pueden hacer uso del parqueadero del museo.

4.3. ESTABLECIMIENTOS QUE NO BRINDARON APERTURA A LA INVESTIGACIÓN

Durante la realización de esta investigación se presentaron establecimientos considerados como tradicionales a los cuales no se pudo acceder. Entre estos se encuentran:

CAFETERÍA MADRILÓN

Dirección: Guayaquil y Sucre Pasaje Tobar

Reseña Histórica: El local era visitado *frecuentemente por políticos y periodistas del diario El Comercio, quienes pasaban horas conversando y discutiendo sobre la realidad política del país. Seguramente por eso, decían de broma que aquí se fraguaban los golpes de estado.*³⁰

³⁰ Información tomada de: Revista Capital Número 8 pàg.66

RESTAURANTE MEA CULPA

Dirección: Chile y Venezuela (Palacio Arzobispal)

Observación: Ubicado en el corazón del Palacio Arzobispal (siglo XVI).

CAFETERÍA HERMANOS MENESES

Dirección: Chile y Guayaquil

Observación: Ubicado diagonal a la Iglesia San Agustín.

CAFETERÍA CHAPINEROS

Dirección: Chile y Flores

Observación: Cafetería tradicional de Quito.

CAFÉ BAR RESTAURANTE LAS CUEVAS DE LUIS CADENA

Dirección: Benalcázar 713 y Chile

Observación: Bar restaurante estilo taurino.

RESTAURANTE HASTA LA VUELTA SEÑOR

Dirección: Dentro del Palacio Arzobispal

Observación: Restaurante de comida típica ecuatoriana.

CAFETERÍA 7 CRUCES

Dirección: Dentro del Pasaje Amador

Observación: Cafetería tradicional.

EL PERNIL

Dirección: Ubicada en los bajos de la Catedral

Observación: Local característico por los sánduches de pernil.

4.4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.4.1. CONCLUSIONES

- En el Centro Histórico de Quito encontramos un gran número de establecimientos de expendio de comida, sin embargo la oferta de gastronomía es muy limitada, generalmente se ofertan almuerzos, algo de comida típica y productos de cafeterías, en estos lugares casi siempre se encuentra un menú muy similar.
- El Centro Histórico de Quito impulsado por entidades públicas pretende activar la economía, basándose en eventos turísticos y gastronómicos enfocado a los visitantes nacionales e internacionales, rescatando así las tradiciones culinarias.
- Uno de los principales problemas de los lugares donde se vende comida en el Centro Histórico de Quito es la poca funcionalidad de los establecimientos, ya que son casas adecuadas o locales comerciales que no fueron diseñados para este propósito.

- La falta de estacionamientos y lo concurrido del lugar dificulta la llegada de clientes a los restaurantes y cafeterías.
- En los últimos 5 años se han abierto nuevos restaurantes los que, a pesar de contar con mejor infraestructura, no han diversificado su oferta gastronómica y se han limitado a vender cocina tradicional (fritada, hornado, locro, empanadas, etc.). Por lo que se han convertido en competencia para los pequeños y tradicionales lugares de comida, los que ahora tienen problemas de funcionamiento y falta de clientes.
- La falta de una guía de restaurantes y cafeterías hace que los turistas y personas que visitan el Centro Histórico de Quito no tengan mayores opciones que las de visitar lugares que ya conocían o que han sido recomendados por las agencias de viajes o guías turísticos.
- Hace falta una regularización para el funcionamiento de lugares de expendio de comida en el Centro Histórico de Quito que tenga en cuenta cosas tan fundamentales como: higiene, funcionalidad, infraestructura, capacitación del personal que trabajan en estos lugares y registro de éstos en los catastros.

- El Centro Histórico de Quito, al ser el más extenso de Latinoamérica, dificulta la generación de guías turísticas con información gastronómica detallada, las mismas que requerirían de una inversión grande de recursos y de mayor profundización.

4.4.2. RECOMENDACIONES

- Utilizar este trabajo de investigación como referencia en el estudio de la cocina ecuatoriana y particularmente en la cocina quiteña, para que las personas interesadas puedan visitar los lugares más representativos de expendio de gastronomía tradicional o visitar edificaciones históricas del Centro Histórico de la ciudad de Quito.
- Crear vínculos con instituciones públicas y privadas para financiar el estudio de la oferta gastronómica del Centro Histórico de Quito y poder, a través de la publicación de dichos trabajos, difundir la oferta y la historia de la gastronomía quiteña.
- Incentivar, en los estudiantes de gastronomía y hotelería dentro la clase de cocina ecuatoriana, el estudio de esta zona para que de esta manera complementen la información de la cocina tradicional de Quito.
- Ampliar la investigación dentro de los conventos ya que éstos guardan tradiciones, recetas y secretos de la cultura gastronómica nacional.

ANEXOS

COMIDA TÍPICA ESTILO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	HORARIO DE ATENCIÓN
FORMAL	RESTAURANTE PANORÁMICO	Bolívar Oe 3-18 y Guayaquil (Hotel Real Audiencia)	7:00 am - 9:00 pm Lunes a Sábado
FORMAL	PORTAL DE CANTUÑA	García Moreno y Olmedo	6:00 am – 11:00pm Todos los días
FORMAL	CAFETERÍA PLAZA GRANDE	García Moreno N5-16 y Chile	6:00am – 11:00 pm todos los días 8:00 am - 9:00pm lun. a sáb/ 8:00 am a 5:00 pm Dom
INFORMAL	RESTAURANTE “EL CRIOLLO”	Flores N7-31 y Olmedo	8:00 am a 9:00 pm lunes a sábado. 8:00 am a 5:00 pm domingo
INFORMAL	EL PORTAL DE BENALCAZAR	Benalcázar y Olmedo (Plaza de Benalcázar)	10:00 am - 8:00pm de Lunes a Sábado
INFORMAL	LOS LEGÍTIMOS CALDOS DE LA EDELMIRA MORALES	Montufar N7-28 y Olmedo	7:30 am a 3:00 pm
INFORMAL	LAS GUATITAS DE LA COLMENA	Benalcázar N3-119 y Espejo	9:30 am - 7:00 pm Lunes a sábado
INFORMAL	LAS GUATITAS DE LA MARÍN	Bajos de la Catedral (Plaza Grande)	7am – 9pm de Lunes a Domingo

Anexo 1: Tabla de establecimientos de comida típica en el Centro Histórico de Quito.

CAFETERÍAS ESTILO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	HORARIO DE ATENCIÓN
INFORMAL	CAFÉ MODELO	Sucre 391 y García Moreno	8:00 am - 7:00 PM lunes a miércoles 8:00 am - 8.00 PM jueves a Sábado 8:00 am - 6:00 PM domingo
INFORMAL	CAFÉ NIZA	Venezuela N3-14 y Sucre	7:30 am - 7:30 pm de lunes a viernes.
INFORMAL	CAFETERÍA “CAFÉ IMPERIO”	García Moreno 858 y Sucre (Pasaje Amador B8)	8:00 am - 8:00 pm Lunes a Sábado
INFORMAL	SNACK BAR CAFETERÍA	Sucre Oe2- 22 y Flores	7:00 am - 6:30 pm lunes a sábado
INFORMAL	TIANGUEZ CAFÉ CULTURAL	Benalcázar y Bolívar bajo el atrio de la Iglesia San Francisco	9:30am - 6:30pm lunes a sábados 9:30am-10:00pm domingos
INFORMAL	CAFÉ DEL FRAILE	Chile(Palacio Arzobispal)	10am-11p lunes a sábado 10am - 9pm domingo
INFORMAL	CAFÉ RESTAURANTE DE “LA NEGRA MALA”	Morales Oe3-111 y Venezuela	11:00am – 11:00 pm Lunes a Jueves y Domingo.
INFORMAL	CAFÉ MUSEO	García Moreno 572 y Rocafuerte (Dentro del Museo de la Ciudad)	9:30 am – 5:00 pm martes a domingo
FORMAL	CAFETERÍA PLAZA GRANDE	García Moreno N5-16 y Chile (Dentro del Hotel Plaza Grande)	6:00am – 11:00 pm todos los días.

Anexo 2: Tabla de cafeterías en el Centro Histórico de Quito.

HELADERÍAS	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	HORARIO DE ATENCIÓN
	HELADERÍA SAN AGUSTÍN	Guayaquil N5-59 y Chile	9:00 am - 5:30 pm de lunes a viernes.
	HELADERÍA CARIBE	Venezuela N1- 91 y Bolívar	8:00 am - 8:00 pm lunes a jueves

Anexo 3: Tabla de heladerías en el Centro Histórico de Quito.

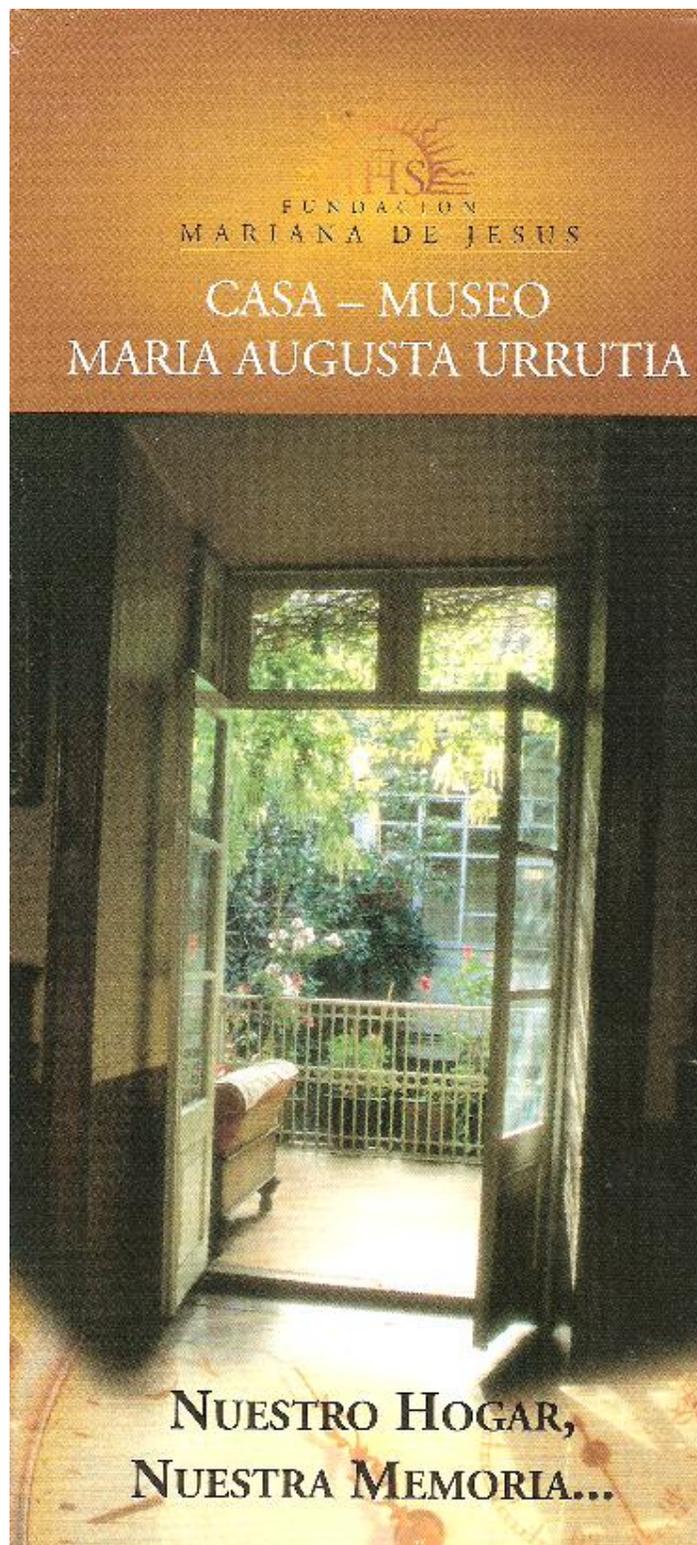
BAR RESTAURANTE ESTILO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	HORARIO DE ATENCIÓN
FORMAL	THEATRUM QUITO RESTAURANT & WINE BAR	Guayaquil y Manabí Interior Teatro Sucre	12h30AM-3h00PM 7h00PM-11h00PM lunes a viernes
INFORMAL	CENTRO CULTURAL “LA CASA DE LA PEÑA”	García Moreno N11- 13 y Galápagos	6:30 pm – 2:00 am jueves a sábado.
INFORMAL	BAR RESTAURANTE “DOS BARRIOS”	Morales y Guayaquil Casa 707	5:00 pm – 1:00 am miércoles a sábado

Anexo 4: Tabla de Bar Restaurantes en el Centro Histórico de Quito.

ACTIVIDAD TURÍSTICA	TIPO DE ACTIVIDAD	NOMBRE	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	BUHO EL	GARCIA MORENO Y PASAJE ESPEJO	PRIMERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	MODELO No 4	SUCRE Oe4-48 Y GARCIA MORENO	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	CARIBE	VENEZUELA 4751 Y BOLIVAR	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	SIETE CRUCES LAS	GARCIA MORENO N3-49 Y SUCRE (INT. PASAJE AMADOR)	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	CHAPINEROS	CHILE OE-2-17Y FLORES	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	MADRILON	SUCRE OE3-14 Y GUAYAQUIL	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	MODELO	SUCRE 391 Y GARCIA MORENO	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	MODELO NO 3	VENEZUELA N6-19 Y MEJIA	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIA	NIZA	VENEZUELA N3-14 Y SUCRE	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	HASTA LA VUELTA SEÑOR ... FONDA QUITENA	CHILE Oe4-22 Y VENEZUELA - PASAJE ARZOBISPAL	PRIMERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	THEATRUM RESTAURANTE & VINOS BAR	GUAYAQUIL Y MANABI (INTERIOR TEATRO SUCRE)	PRIMERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	MEA CULPA	VENEZUELA OE4-22 Y CHILE - PALACIO ARZOBISPAL	PRIMERA

COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CRIOLLO EL	FLORES N7-31 Y OLMEDO	SEGUNDA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	FUENTE DEL CONQUISTADOR LA	BENALCAZAR OE7-44 Y OLMEDO	SEGUNDA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CAFE DEL FRAILE	CHILE Oe4-22 Y VENEZUELA - PALACIO ARZOBISPAL	SEGUNDA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUEVAS DE LUIS CANDELAS DE LA BENALCAZAR LAS	BENALCAZAR 709 (N4-65)Y CHILE	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CALDOS DE EDELMIRA LOS	MONTUFAR N7-13 Y OLMEDO	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	COLMENA LA	BENALCAZAR N3-119 Y ESPEJO	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TIANGUEZ	SUCRE S/N Y CUENCA (SAN FRANCISCO)	TERCERA
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TIANGUEZ	CUENCA 463 Y SUCRE (PLAZA DE SAN FRANCISCO)	TERCERA

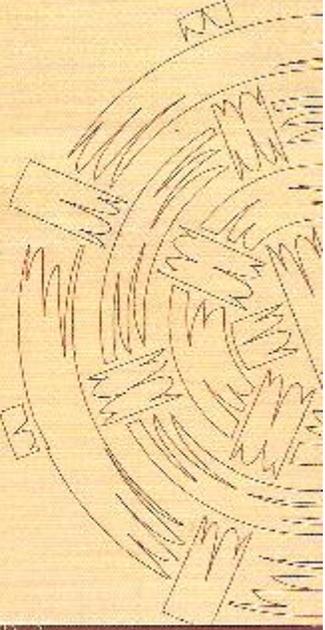
Anexo 5: Catastro del Centro Histórico de Quito.



Anexo 6: Museo casa Urrutia.



MUSEO DE LA CIUDAD
ANTIGUO HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS



**LA MEMORIA
viva...**

MUSEO DE
LA CIUDAD
QUITO

García Moreno S1-47 and Rocafuerte • PARKING SPACE: Murales and
García Moreno • e-mail: info@fundacionmuseosquito.gov.ec • 2 283-882/883
P.O.Box: 1701418 • www.museociudadquito.gov.ec

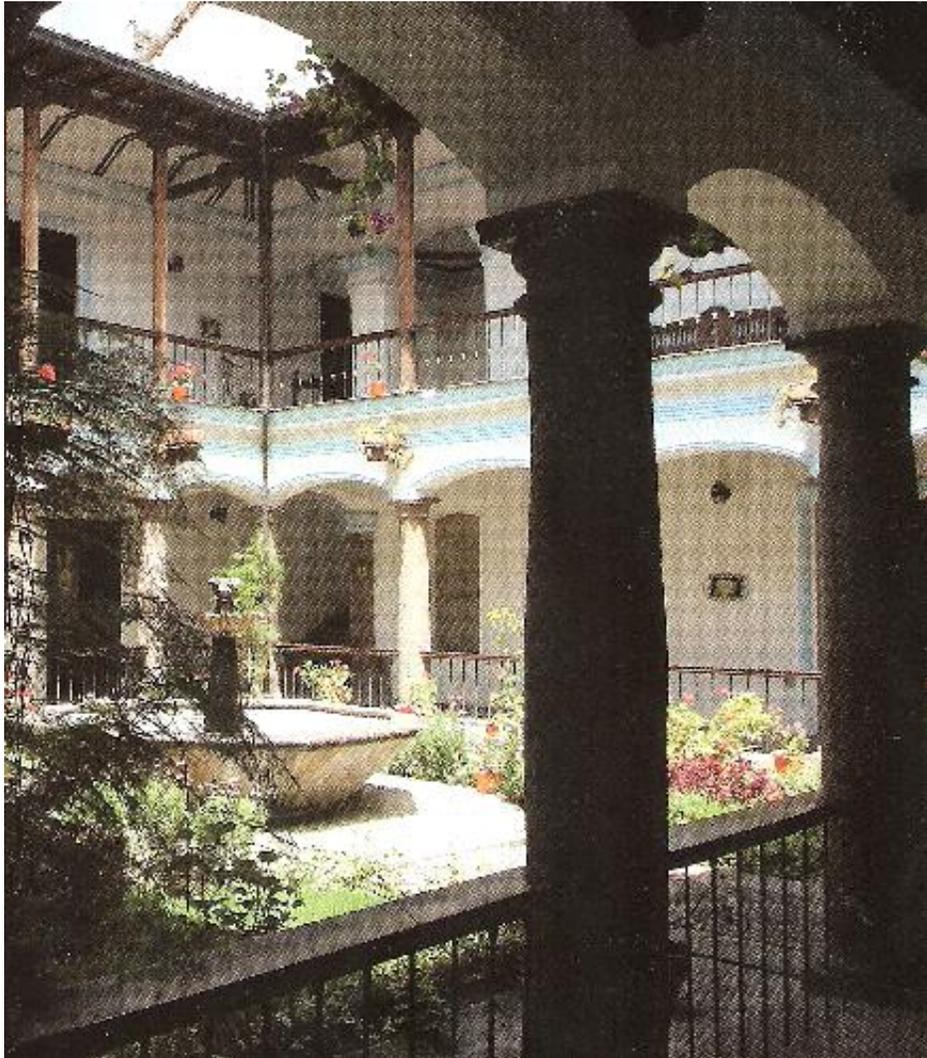
Anexo 7: Museo de la Ciudad.



Anexo 8: Tumba aborigen (Museo de la Ciudad)



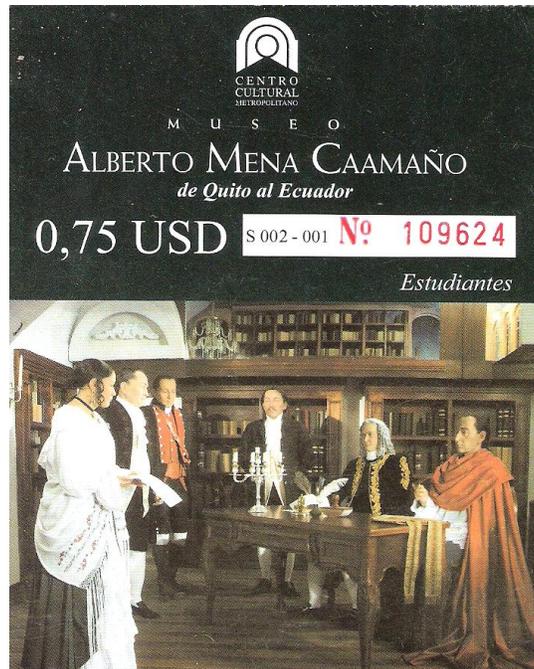
Anexo 9: Pulpería (Tienda de abarrotes, Museo de la Ciudad)



Anexo 10: Casa Museo de Sucre.



Anexo 11: Mural Casa Museo de Sucre.



Anexo 12: Museo Alberto Mena Caamaño.



Anexo 13: Figura en cera de Eugenio Espejo (Museo M. Caamaño).



Anexo 14: *Representación de la masacre 2 de agosto 1810 (Museo M. Caamaño).*



Anexo 15: Representación de la masacre 2 de agosto 1810.



Anexo16: *Rótulo en piedra de la cervecería (Convento San Francisco).*



Anexo 17: *Interior de la cervecería.*



Anexo 18: *La Catedral (Plaza Grande).*



Anexo 19: *Iglesia La Compañía de Jesús (Calle García Moreno).*



Anexo 20: Iglesia La Basílica (Calle Venezuela).



Anexo 21: Iglesia de San Francisco.



Anexo 22: Iglesia de Santo Domingo.



Anexo 23: Iglesia de El Sagrario (Calle García Moreno).



Anexo 24: *Palacio Arzobispal (Calle Chile).*



Anexo 25: Representación de la Procesión en Semana Santa.

BIBLIOGRAFÍA

- 1er MANUAL DE HISTORIA DEL ECUADOR, Ayala Mora Enrique, Corporación Editora Nacional, Quito Ecuador 2008.
- ENCICLOPEDIA HISTORIA DEL ECUADOR II, Salvat Editores, S.A, Quito Ecuador, 1980.
- LAS CALLES DE SU HISTORIA, Morales Mejía Juan Carlos, Trama Ecuador, 2005.
- HISTORIA GEOGRAFÍA Y CÍVICA, Navas Jiménez Mario, Quito Ecuador, 1985.
- NUEVA HISTORIA DEL ECUADOR, ÉPOCA PREHISPÁNICA, COLONIAL Y REPUBLICANA. Ayala Mora Enrique, Corporación Editora Nacional, Quito, 1983.
- ARTE DE LA MEMORIA: SUSTENTOS DE LA VIDA DIARIA, Pasos Barrera Julio, Paradiso Editores, Quito, 1998.

- LA COCINA DEL ECUADOR, Pasos Barrera Julio,
Ediciones el Tabano, Quito,
2005.
- GUÍA ARQUITECTÓNICA DE QUITO, Evelia Peralta y Rolando Moya
Tasquer, Trama, Agosto 2007.
- QUITO GUÍA ARQUITECTÓNICA, Evelia Peralta, Fraga, Quito
Ecuador 1991.
- REVISTA CAPITAL ECONOMÍA Y Edición Marzo 2007, N° 8.
SOCIEDAD EN LA MITAD DEL MUNDO,
- REVISTA QUITO, Ediecuatorial, edición 2006,
Quito Ecuador.
- LA REVISTA DE LA CIUDAD, Trama, Agosto 2010, N° 5.

FUENTES DE INFORMACIÓN

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>
- http://www.panchonet.net/index.php?option=com_content&task=view&id=913&Itemid=182
- <http://www.profesorenlinea.cl/mediosocial/Cocina.htm>
- [http://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia_de_la_Compañía_\(Quito\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Iglesia_de_la_Compañía_(Quito))
- http://es.wikipedia.org/wiki/Corpus_Christi