

COSAS

GOURMET

FERRAN ADRIÀ Y
ELBULLI FOUNDATION
LA LIBERTAD
PARA CREAR

NOMA
EL MEJOR
RESTAURANTE
DEL MUNDO

PERSONAJES
“MI HUECA
FAVORITA”



FIGURELLA SOLINES

“ROMÁNTICA, CRÍTICA Y
REALISTA, ASÍ SOY YO”

COCTELES,
DULCES, VINOS,
WONDER FOODS
Y MÁS...

US\$ 4,48





CYRIL

Un dulce rincón parisino

Hasta hace muy poco, Quito no había sido testigo aún de la verdadera gastronomía dulce de calidad. Quienes han tenido alguna vez la fortuna de estar en esos rincones parisinos de ensueño, en donde los manjares más ricos y elaborados comienzan a saborearse sólo con mirarlos, podrán comprender el concepto único de "Cyril". Se trata de una réplica de estos lugares tan típicos de Francia, cuna de la gastronomía en donde el respeto por la comida es infinito, sobre todo en el mundo de los dulces.

"Cyril" se compara a las deslumbrantes tiendas de la alta costura francesas, que en sus vitrinas exhiben el glamour de artículos tan sofisticados como los de Dior, por ejemplo. Impresionantes creaciones de la gastronomía dulce se exhiben en estos espacios exclusivos, rodeados de sobriedad y buen gusto tanto para la vista como para el paladar.

La oferta de "Cyril" es extensa, así como el ingenio de Cyril Prud'homme, el chef ejecutivo y director creativo de este lugar. Se trata de una pastelería, chocolatería, heladería y panadería, en la que cada uno de los productos son desarrollados de manera artesanal y natural; por ende son más sanos y equilibrados.

La materia prima con la que Cyril elabora los productos es la de más alta calidad. Se busca motivar y animar al pala-

dar a experimentar mezclas insólitas y deliciosas, utilizando productos extraordinarios como tonka (especia amazónica), cardamomo, yuzu (una especie de cítrico japonés) y vainilla natural, sólo por nombrar unos pocos.

Las figuras de chocolate son unos de sus mayores atractivos. Las esculturas varían según las temporadas, así, el concepto se asemeja al de la moda, el cual está planificado por colecciones otoño-invierno y primavera-verano. Las figuras de chocolate varían según las temporadas, siendo Navidad, San Valentín y Pascua, las más importantes por su amplia gama de diseños, tal como ocurre en Francia.

En lo que es chocolatería es posible encontrar trufas, bombones finos, bocados, ganache y praliné. Por otro lado, la variedad de mermeladas también es extensa debido a la cantidad de mezclas posibles. Cuenta con nueve sabores de mermeladas permanentemente y siempre se ofrece una adicional, denominada "Limited Edition", una nueva propuesta. La panadería es de primera, así como lo es la heladería que ha sido testigo de fusiones de sabores impresionantes.

Es imposible ir a "Cyril" y no sentirse abrumado por todas esas texturas, sabores y calidad de todas sus creaciones. Es sin duda un nuevo y sofisticado concepto de gastronomía al que no nos podremos resistir.

CYRIL

Don't wait for pleasure

Mezclando arte, design y moda, Cyril Prud'homme ofrece su nueva colección de postres, chocolates, helados y panes, con sabores y texturas para sorprender y animar su curiosidad.

Viennoiserie: croissant de nuez, croissant de almendra, pan azteca, pain aux raisins, brioche de manzana y canela, brioche de pera y chocolate...

Panes: Baguette y Pain de Campagne de tradición francesa...

Pasteles: French-kiss, Diversión, Mr. Spock, Chocolate Fever, Piña Colada, Capuccino...

Helados de sabores naturales: Perfumado con Pepa de Tonka, Café y Cardamomo con Chispas de Chocolate, Sorbete de Zanahoria y Naranja...

... y de las trufas hasta los bombones, pasando por los bocados como la "Roca", tabletas y figuras de chocolates.

Ambiente y atención al cliente del tipo parisino, cálido y moderno, acompañado de un fondo de música "electropop", para los amantes del "Placer Dulce".



La Boutique Cyril está ubicada frente a la entrada principal del Colegio Benalcazar en la calle Irlanda E10-124 y Austria. Contamos con parqueadero.

Horarios de apertura
Lunes a sábado: 08h00-20h00
Domingo: 08h00-19h00

Les esperamos para descubrir y compartir "lo bueno y lo bello" de la gastronomía dulce francesa con el mejor chocolate ecuatoriano