rutas
tablas para compartir

TRILOGÍA ZANZIBAR.....19.400

- Empanadas Lamu
- Satay de Ave
- Kebabs de Cordero

los clásicos de asia y africa se unen en esta exótica degustación.

MEZZE DEL MEDIO ORIENTE.....18.500

- Berenjenas Zaalouk
- Falafel
- Aceitunas Marroquís
- Hummus Essaouira
- Hummus Zanzibar

una mezcla de los mejores dips de estas lejanas y ancestrales tierras acompañados de pita chips y salsa de yogurt.

RECUERDOS DE INDOCHINA.....21.400

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

sabores frescos y especiados de esta región en un viaje por el sur de asia.

entradas

HUMMUS ZANZIBAR
Medio Oriente 9.500
El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips y hojas verdes.

HUMMUS ESSAOUIRA
Medio Oriente 9.500
Hummus de arvejas partidas con especias marroquíes. Servido con pita chips y hojas verdes.

BERENJENA ZAALOUK
Marruecos 10.500
Un típico dip de Marruecos hecho a base de berenjenas ahumadas con pita chips.

NEMS DE VIETNAM
Vietnam 12.900
Rollitos de hojas de arroz frito rellenos de ave, calamar y camarón, envueltos en lechuga y menta, servidos con salsa Nam Prik.

FALAFEL
Medio Oriente 9.500
Croqueta crujiente hecha de garbanzos, condimentada con especias y salsa tzatziki.

CROQUETAS DE ATÚN THAI
Medio Oriente 11.900
Croqueta crujiente hecha de atún, condimentada con especias y salsa nam prik.

TARTARO DE ATÚN
Japón.....14.900
Atún fresco macerado en soya y aceite de sésamo, sobre láminas de palta y salsa acevichada.

SATAY DE AVE
Indonesia.....10.600
Filetitos de ave marinados en leche de coco, curry amarillo y especias, servidos con una salsa satay de maní.

EMPANADAS LAMU
Tailandia.....10.900
Empanadas hechas de un mix de harinas y leche de coco rellenas con ave y aromatizadas con cúrcuma, jengibre y limón. Servidas con una salsa de maní.

KEBABS DE CORDERO
Pakistan 11.900
Pinchos de carne de cordero con menta fresca y salsa tzatziki.

CAMARON SICHUAN
China.....11.900
Crujentes camarones en batido sichuan de harina de arroz, jengibre y leche de coco. Servido con salsa agridulce y wasabi.

fondos

pita & bowls

PITA KEBAB
17.500

Kebab de cordero o ave especiado sobre pan pita, acompañado de hummus, tabbouleh, mix de hojas baby y salsa tzatziki.

Opción vegetariana: falafel

TUNA BOWL
18.400

Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix de hojas baby, repollo morado, Arroz Salvaje y sésamo con salsa acevichada.

Opción vegetariana: falafel

teppanyaki & teriyaki
FROM JAPAN.

ATÚN TERIYAKI
18.800

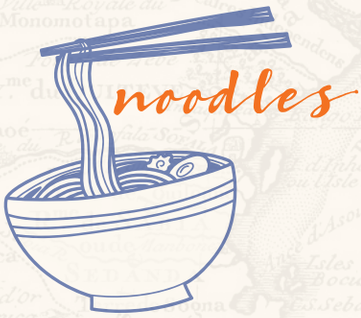
Atún fresco a la inglesa envuelto en nori tempura sobre un trazo de puré de zanahoria con jengibre y shiitake.

TEPPANYAKI DE ANGUS
22.500

Cortes de filete de angus a la plancha servidas al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y aderezo de sésamo y soya.

TEPPANYAKI DE SALMÓN
18.800

Salmón marinado glaceado al teriyaki y ahumado, servido al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y sésamo.



noodles

PHO
18.600

Caldo vietnamita icónico aromático con Angus que combina fideos de arroz, hierbas frescas, repollo salteado, dientes de dragón y ají guindilla.

PAD THAI
20.300

De camarón, ave, mixto o vegetariano

Stir fry de fideos de arroz con proteina a elección, dientes de dragón, cebollín, crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.

curry & stir fry

tailandia

STIR FRY AVE Y CAMARONES
17.900

Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, curry amarillo y leche de coco.

Opción vegetariana.

pakistán

CURRY ANGUS
22.500

Cortes de Angus guisados lentamente con papas nativas en curry con leche de coco, especias masala y albahaca con salsa de yogurt.

tailandia

CURRY VERDE DE CAMARÓN
17.900

Camarones ecuatorianos con verduras de la temporada salteados al wok, curry verde y leche de coco.

fondos

mediterráneo

RISOTTO FUNGHI TRUFADO
17.300

Risotto de mix de setas silvestres perfumado con funghi porcini, aceite de trufa y parmesano.

MOUSSAKA FETA
17.300

Berenjenas confitadas con tomates pomodoros y albahaca, gratinadas con queso feta.

tagines
DESDE MARRUECOS.

KEFTA AL POMODORO Y HUEVOS DE CODORNIZ
17.400

Albóndigas cordero preparadas con menta, jengibre y comino servido en una salsa pomodoro y huevos de codorníz.

GARRÓN DE CORDERO CIRUELAS Y ALMENDRAS
27.700

Garrón de cordero asado lentamente con ciruelas y damascos confitados, sésamo y almendras tostadas.

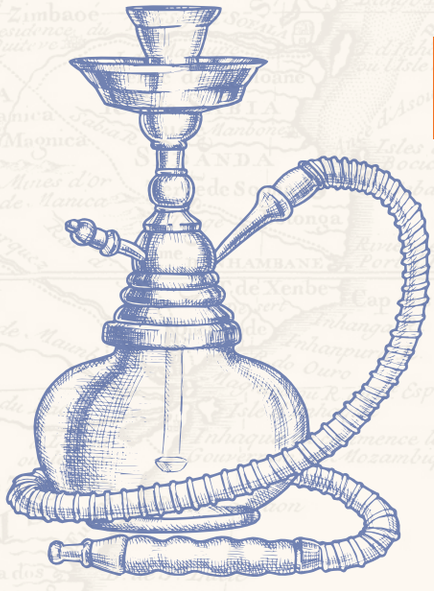
AVE CON LIMÓN CONFITADO
16.600

Pollo adobado en salsa Chermoula con limones confitados y aceitunas verdes a la marroquí.

CROQUETAS DE ATÚN CON BERENJENAS ASADAS
16.600

Croquetas de atún con Ras el Hanout en una salsa tomatada con aceitunas glaseadas. Servido con Berenjenas, Pimentones y zanahorias asadas.

acompañamientos



ARROZ SALVAJE
6.800

Una mezcla aromática de arroz blanco y negro, con garbanzos tiernos, pasas corinto y un toque de comino.

PAPAS ZANZIBAR
6.100

Papas fritas rústicas estilo Zanzíbar, acompañadas de mayonesa harissa con paprika.

TABBOULEH
6.800

Ensalada fresca de cous cous con perejil fresco, jugosos tomates y crujientes pepinos, realzada con menta aromática.

MIX VERDE
6.100

Fresca mezcla de hojas verdes con Grana Padano, acompañada de un suave dressing de limón.

COUS-COUS
6.800

Un couscous aromático con almendras, pasas rubias, menta fresca y un toque de azafrán, realzado con aceite de oliva.

hookah

En nuestro Rooftop Sujeto a Disponibilidad.....15.000

postres

BROWNIE ZANZIBAR >>7.500
Servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.

BROWNIE VEGANO >>7.300
Servido tibio acompañado de helado vegano de almendra.

PASTILLA MARROQUI CHOCOLATE>>$8.900
Mil hojas marroquí con Chocolate Bercolade, almendras tostadas, canela y agua de azahar.

CREME BRULÉE CHAI>>7.800
Un clásico de la repostería francesa gratinado y aromatizado con especias Chai y agua de azahar.

TARTE-TATIN DE MANZANAS>>7.400
Tartaleta de manzana caramelizada con helado de vainilla espuma de manzana verde.

MOUSSE DE CHOCOLATE>>7.500
Mousse de chocolate belga con almendras tostadas.

PASTILLA MARROQUI>>8.900
Mil hojas marroquí ... con almendras tostadas, canela y crema de especias con agua de azahar.

QUINDIM DE COCO>>7.500
Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango.

café o té

CAFÉ expresso>>2.200
CAFÉ cortado>>2.900

MATCHA LATTE>>3.500
CHAI LATTE>>3.500

IRISH COFFEE>>5.500
CARAJILLO>>7.200
EXPRESSO MARTINI>>7.900

CAFÉ TURCO
PARA 1>>2.700
PARA 2>>4.500

ROOFTOP TEA >> 2.900
Frutos del Sur o Roiboos.

TÉ MARROQUI
PARA 1>>$2.700
PARA 2>>$4.000