

# rutas tablas para compartir



## 1 TRILOGIA ZANZIBAR >> 16.200

- Empanadas Lamu
- Satay de Indonesia
- Kebabs Árabes de Cordero

2

## RECUERDOS DE INDOCHINA >> 18.900

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

3

## TRIO DE VERANO >> 18.900

- Tiradito Siam de salmón
- Ceviche Essaouira perfumado con especias marroquies
- Nems crudos de verano

4

## MEZZE DEL MEDIO ORIENTE >> 15.400

- Hummus Tradicional
- Hummus de lentejas
- Falafel
- Salsa Tarator
- Zanahoria chermoula
- Berenjenas ahumadas zalok

Acompañado de una panera de pan pita



5

## TABLA FEZ KEBAB >> 14.900

- Kebab de cordero con menta
- Falafel
- Berenjenas ahumadas zaalok
- Harissa
- Salsa Tarator

Acompañado de una panera de pan pita

# entradas

## DUO DE HUMMUS

Medio Oriente .....8.500 

Dos versiones del Hummus del Medio Oriente: El tradicional puré de garbanzos con tahini y Hummus de lentejas con especias Marroquies.

Servido con pan pita.

## CAMARON SICHUAN

China .....10.400

Crujientes camarones en batido Sichuan de harina de arroz, jengibre y leche de coco servido con salsa agridulce.

## TIRADITO SIAM

Tailandia .....10.500

Tiradito de salmón inspirado en las playas del golfo de Siam con leche de tigre Thai.

## NEMS DE VIETNAM

Vietnam .....9.700

Rollitos de hojas de arroz fritos rellenos con ave, calamar y camarón, envueltos en lechuga y menta, servidos con salsa Nam Prik.

## NEMS DE VERANO

Vietnam .....7.200 

Rollitos de hojas de arroz servidos crudos rellenos con vermicellis de arroz, verduras croquantes, hongos shitake, mani tostado, servidos con salsa Nam Prik y Salsa agridulce Zanzíbar.

## TARTARO DE ATUN

Japón .....10.400

Atún fresco macerado en soya y aceite de sésamo, sobre emulsion de palta y salsa hoisin.

## SATAY DE AVE

Indonesia .....9.200

Filetitos de pollo marinados en soya, curcuma y especias, servidos con una salsa satay de maní.

## EMPANADAS LAMU

Tailandia .....8.800

Empanadas hechas de harina de arroz y leche de coco rellenas con ave y aromatizadas con cúrcuma, jengibre y limón. Servidas con una salsa de maní.

## KEBABS DE CORDERO

Pakistán .....9.200

Receta pakistani de carne de cordero con menta fresca y salsa tarator.

## CEVICHE ESSAOUIRA

Marruecos .....10.500

Ceviche de atún con leche de tigre perfumado con especias marroquies y limon confitado acompañado de hojas verdes.

## ENSALADA RUCULA CON PERAS Y GRANA PADANO

Italia .....8.500 

Mix de rúcula y hierbas frescas con grana padano y peras al almíbar.

# fondos vegetarianos

BUDDHA BOWL VEGANO - Nepal .....13.500 

Buddha bowl con zanahorias chermoula, berenjena zaalok, Tofu marinado en mirin, vegetales de temporada, hummus, tomates cherry, palta, arroz vegano y hojas verdes con emulsión cítrica de hummus.

RISOTTO DE ALCACHOFA TRUFADA -Italia .....12.500 

Un imperdible de la cocina italiana: Arroz arborio preparado en caldo y vino blanco con tiernos trozos de alcachofa perfumado con aceite de trufa.

MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA-Grecia .....13.500 

Todos los perfumes del mediterráneo en un plato vegetariano. Berenjenas confitadas con tomates pomodoros y albahaca, gratinadas con queso feta y servidos con ensalada de hierbas frescas y queso Grana Padano.

WOK DE VERDURAS AL CURRY ROJO -Tailandia .....14.300 

Verduras salteadas al wok aderezadas al curry rojo y leche de coco. Acompañado de arroz vegano.

PAD THAI VEGETARIANO -Tailandia .....13.900 

Gran clásico de la gastronomía tailandesa: Stir fry de fideos de arroz con tofu, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.



# más fondos

## **POKE BOWL DE ATUN -Hawái .....14.900**

Desde Hawái, atún crudo, pepino alaska, rabanitos, mango, repollo morado, tomates cherry, palta, arroz shari y hojas verdes con emulsión cítrica acevichada.

## **TEPPANYAKI DE SALMON -Japón .....15.300**

Salmón marinado glaseado al teriyaki y ahumado, servido al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y sésamo. Acompañado de arroz vegano.

## **CONGRIO PEPES IKAN -Bali .....15.500**

Directo de Bali: Plato tradicional de congrio marinado en tamarindo, lemongrass y cúrcuma, cocido al vapor en su hoja de platano y servida con arroz vegano.

## **ATUN TERIYAKI -Japón .....16.500**

Atún fresco sellado a la inglesa y en tempura, servido con ensalada de alga wakame, emulsión de zanahoria-jengibre y betarraga-kimchi con arroz vegano.

## **PAD THAI DE CAMARONES -Tailandia .....15.300**

Gran clásico de la gastronomía tailandesa: Stir fry de fideos de arroz con camarones ecuatorianos y tofu, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.

## **STIR FRY DE AVE Y CAMARONES -Tailandia .....15.300**

Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, curry rojo y leche de coco. Acompañado de arroz vegano.

## **TAGINE DE POLLO BERBERE-Marruecos .....14.900**

Los aromas del norte de Africa. Pollo adobados en salsa Chermoula, limones confitados y aceitunas verdes. Acompañado de couscous.

## **TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS -Japón .....16.700**

Láminas de filete de angus a la plancha servidas al estilo Teppanyaki con verduras crocantes, sésamo y soya. Acompañado de arroz vegano.

## **TAGINE DE KEFTA EN POMODORO-Marruecos .....14.800**

Gran clásico del desierto del Sahara : Albóndigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorníz, acompañado con couscous.

## **CURRY PAKISTANI DE WAGYU -Pakistán .....16.400**

Cortes de wagyu guisados lentamente con papas nativas en curry con leche de coco, especias masala, hojas de albahaca y menta con salsa de tarator. Acompañado de arroz vegano.

## **TAGINE DE CORDERO -Marruecos .....17.300**

Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas, damascos, sésamo y almendras tostadas. Acompañado de couscous.