

# vinos



## Por copa

<b>CABERNET SAUVIGNON</b> PEREZ CRUZ Gran Reserva—Maipo Andes	4.900
<b>CARMÉNÈRE</b> VON SIEBENTHAL Gran Reserva—Aconcagua	5.800
<b>MALBEC</b> FINCA LA LINDA Mendoza	4.600
<b>MERLOT</b> SANTA EMA Gran Reserva—Maipo	5.000
<b>SYRAH</b> VILLARD Expression—Casablanca	5.000
<b>ESPUMOSO</b> MIGUEL TORRES LAS MULAS Extra brut. —Secano Int.	4.800
<b>PINOT NOIR</b> MONTSECANO REFUGIO Orgánico—Casablanca	5.000
<b>SAUVIGNON BLANC</b> LEYDA Reserva—Leyda	4.100
<b>SAUVIGNON BLANC</b> MATETIC CORRALILLO—San Antonio	4.500
<b>CHARDONNAY</b> CASAS DEL BOSQUE Reserva—Casablanca	4.500
<b>ENSAMBLAJE</b> FLAHERTY (SY, CS, TEM)—Aconcagua	5.500

## blancos

### **SAUVIGNON BLANC**

MATETIC Corralillo—San Antonio	18.000
LEYDA Reserva—Leyda	16.400
SAN PEDRO Castillo de Molina—Elqui	17.500
VERAMONTE Reserva—Casablanca	16.900
CASAS DEL BOSQUE Rva—Casablanca	18.000
GARCÉS SILVA Amayna Inox—Leyda	22.600
BOUCHON Reserva—Maule	16.500

### **CHARDONNAY**

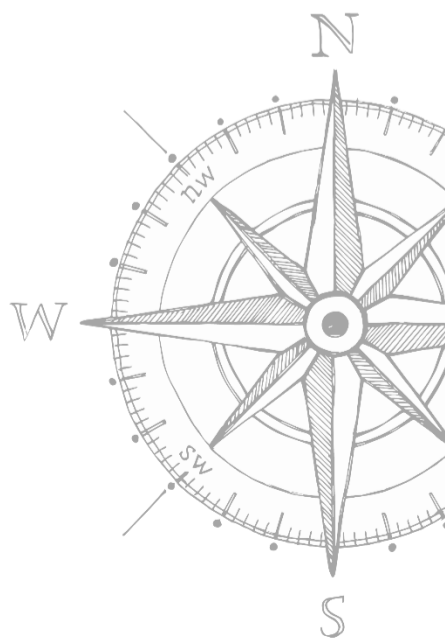
CASAS DEL BOSQUE Reserva—Casabl.	18.000
APALTAGUA Reserva—San Antonio	16.800
GARCES SILVA BOYA—Leyda	18.800
KALFU KUDA—Leyda	20.000
ERRAZURIZ MAX Reserva—Aconcagua	22.200
VILLARD Grand Vin—Casablanca	25.700
LAPOSTOLLE Grand Selec.—Casablanca	19.700
LEYDA Single Viney., Fallaris Hill—Leyda	17.700
VERAMONTE Reserva—Casablanca	16.900

## rose

AMAYNA BOYA—Leyda	18.000
-------------------	--------

## Espumosos

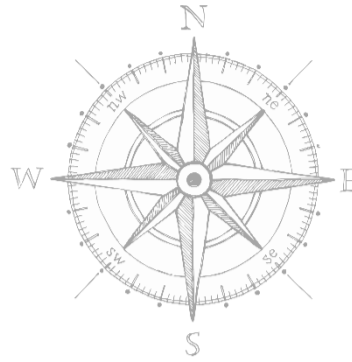
JARDIN L EDEN Brut—Maule	16.500
MIGUEL TORRES Las Mulas Ext. Br.—SI	19.100
MIGUEL TORRES Estelado Rosé—Maule	21.000
UNDURRAGA Brut Royal—Leyda	17.200
VILARNAU Brut Reserva—España	22.100
PEREZ CRUZ Blanc de Noir—Maipo	31.000
FREIXENET Cordon negro—Barcelona	19.500
BOUCHON Extra Brut—Maule	19.000



# tintos

## **CABERNET SAUVIGNON**

PEREZ CRUZ Gran Reserva—Maipo And.  
APALTAGUA Reserva—Colchagua  
SAN PEDRO Castillo de Molina—Rapel  
KOYLE Cuvee—Alto Colchagua  
TORO DE PIEDRA Gran Reserva—Colch.  
UNDURRAGA TH—Maipo  
SAN PEDRO 1865—Maipo  
VERAMONTE Primus—Maipo  
PEREZ CRUZ Limited Ed.—Maipo Andes  
LAPOSTOLLE Grand Selection—Colcha.



19.600  
16.800  
17.500  
19.900  
20.000  
21.600  
23.100  
19.500  
25.700  
19.700

## **CARMÉNÈRE**

VON SIEBENTHAL Gran Rva—Aconca.  
TORO DE PIEDRA Gran Reserva—Maule  
SAN PEDRO Castillo de Molina—Maule  
CASAS DEL BOSQUE Reserva—Rapel  
TARAPACÁ Gran Reserva—Maipo  
BOUCHON Reserva—Maule  
UNDURRAGA T.H.—Peumo  
SAN PEDRO 1865 Single Viney.—Maule  
KOYLE Cuvée Los Lingues—Alto Colch.  
PEREZ CRUZ Limited Ed.—Maipo Andes  
LAPOSTOLLE Grand Selection—Rapel.

23.000  
20.000  
17.500  
18.000  
18.800  
16.500  
21.600  
23.100  
19.900  
25.700  
19.700

## **MERLOT**

SANTA EMA Gran Reserva—Maipo  
BOUCHON Reserva—Maule  
LAPOSTOLLE Grand Selection—Rapel.

19.900  
16.500  
19.700

## **MALBEC**

FINCA LA LINDA—Mendoza  
FINCA LA CELIA Elite—Mendoza

18.500  
24.200

## **SYRAH**

VILLARD Expression Reserva—Casabl.  
LEYDA Single V. Canelo—Aconcagua  
VENTISQUERO Reserva—Maipo

20.000  
17.700  
16.800

## **PINOT NOIR**

TERRAPURA Reserva—Itata  
REFUGIO Organico.—Casablanca  
LEYDA Reserva—Leyda  
VILLARD Expression—Casablanca  
MATETIC Corralillo—San Antonio  
VERAMONTE Ritual—Casablanca  
MONTSECANO Bio Dinámico—Casabl.

15.000  
19.900  
16.400  
20.000  
23.000  
22.500  
29.800

# ensamblaje

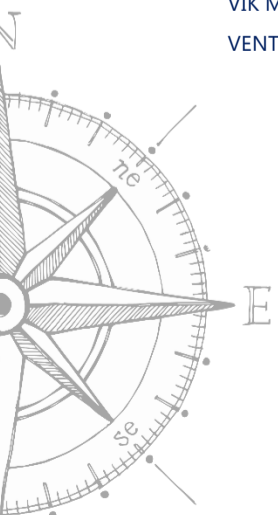
BOUCHON Canto sur —(CA,CR,PA) Maule  
SANTA EMA 60/40(CA,ME) —Maipo  
ERRAZURIZ Cuvee GR(CS,SY) —Acon.  
MATETIC Wine Makers Blend —San Ant. (ME,CF,MA,PN)  
VON SIEBENTHAL Parcela 7 G. R. (CS, CF, PV, ME)—Aconcagua  
FLAHERTY—(SY, CS, TEM) Aconcagua  
MIGRANTE (P,MA) Organico—Casab. C.  
LAPOSTOLLE (SY,CA,CS) Apalta—Apalta  
VERAMONTE Primus Blend—Colchagua (CS,ME,CA,PV,CF)  
COYAM (SY, CS, CA) Gr. Res—Colchagua  
1865 Master Blend (SY, MA, CS, PV)- Cachapoal Andres

17.500  
16.800  
18.700  
23.000  
23.000  
22.000  
19.900  
23.500  
19.500  
30.900  
27.500

# grandes vinos

SAN PEDRO SIDERAL—Cachapoal Andes 750cc  
SAN PEDRO SIDERAL—Cachapoal Andes 375cc  
VIK MILLA CALLA —Cachapoal  
VENTISQUERO VERTICE —Alto Colch.

37.000  
19.500  
43.000  
42.000





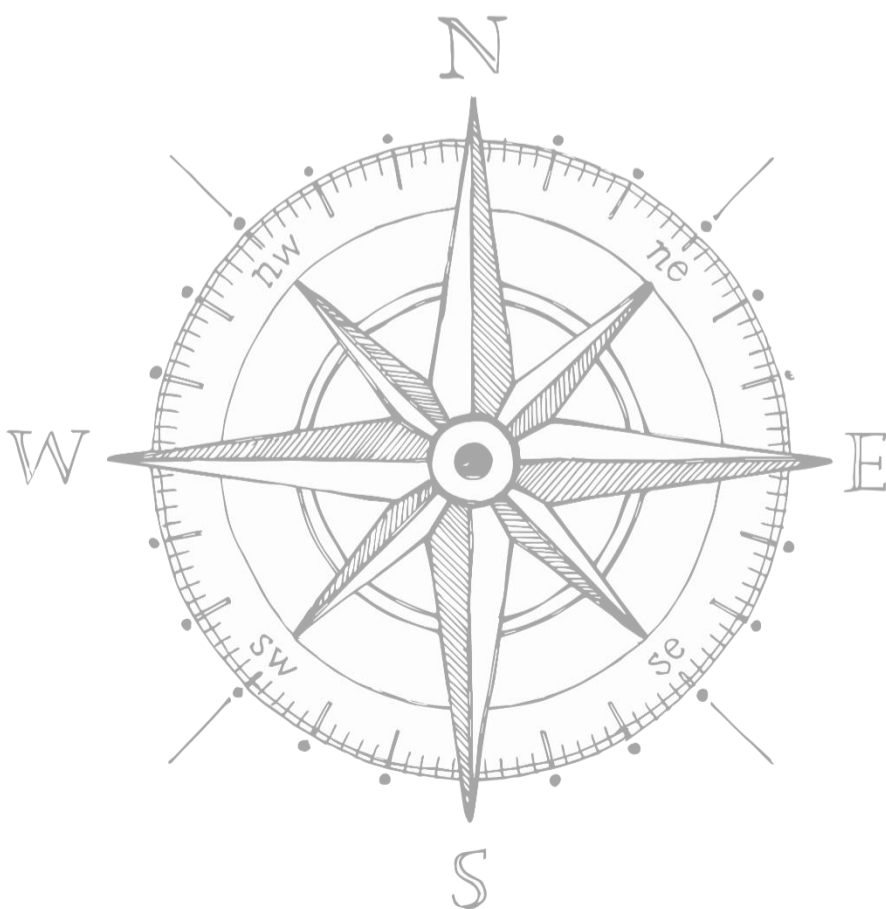
# Cocktails

## desde zanzibar

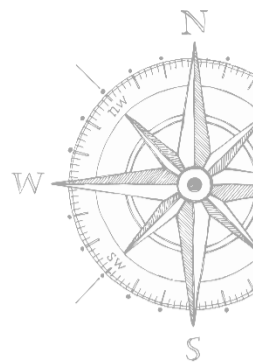
<u>ZANZIBAR</u> Absolut Blue, extracto y bitter de menta, limón de pica.	6.100
<u>PEPINO FRESH</u> Absolut Blue, pepino, manzana verde, limón.	6.100
<u>ZANZIBAR "DARK"</u> Absolut, Ole Smokey Blackberry, moras y albahaca.	7.700
<u>KANTAL PERFECT SOUR</u> Gin Kantal, Grand Marnier, Rica Rica y sour mix.	7.500
<u>ZANZIBAR PREMIUM</u> Vodka Absolut Elyx, Pomelo, Mandarinas prensadas y albahaca.	7.500
<u>UNDERGROUND</u> Gin Beefeater, Apio, Jengibre y Peras prensadas.	7.500
<u>ANDES MULE</u> Gin Los Andes #1, Ginger Beer Thomas Henry, limón de pica.	6.800
<u>BUBBLE RED</u> Espumante Las Mulas, licor de sandía, albahaca, limón de pica.	6.900
<u>GINGER MINT JULEP</u> Whisky Chivas Regal, Menta, Jengibre, Ginger Ale.	7.500
<u>DELIRIUM</u> Gin Beefeater, jugo de maracuyá, miel y Espumante Las Mulas.	6.900
<u>PLACER AFRODISIACO</u> Ron Havana, Espumante Las Mulas, Cardamomo, Berries, Albahaca	7.100
<u>ROSE MARTINI</u> Gin Beefeater Pink, wild hubiscus, Syrup rosas y Espum. Las Mulas.	7.100
<u>ZANZI-GRONI</u> Gin Malfy, Campari y Vermouth Rubino ahumado en canela.	7.200
<u>CAIPIRIÑA PASSION</u> Ron añejo, limón de pica, maracuyá, melasa de Café y nuez moscada.	6.200
<u>RUIBARBO COLLINS</u> Gin Malfy Rosa, Riubarbo, Pomelo y Tónica 1724.	7.700
<b>PISCO SOURS</b>	
<u>PISCO PERUANO</u> Tabernero, clara de huevo, angostura y limón de pica.	clásico : 6.100 catedral : 9.600
<u>PISCO PERUANO PREMIUM</u> Tabernero Mosto Joven, clara de huevo, angostura y limón de pica.	clásico : 8.500 catedral : 14.200

## mocktails

<u>STRAWBERRY GREEN</u> Frutillas maceradas con albahaca, ginger/ale y toque pimienta.	4.100
<u>ZANZIBAR MANGO</u> Menta fresca, pulpa de mango y té verde.	4.100
<u>POMELO FRESH</u> Pomelo, mandarina prensada, albahaca, Ginger Ale.	4.400
<u>PEAR DELIGHT</u> Pera prensada Apio, Jengibre, Ginger Ale.	4.400



# y más...



## **JUGOS**

Limonada	3.500
Limonada Zanzibar	3.900
Jugos Naturales y Pulpa	3.900

## **SPRITZ**

RAMAZZOTI	6.100
VILLA CARDEA	6.100
APEROL	6.100

## **TEQUILA**

HERRADURA AÑEJO	8.100
PATRON Silver	7.300
PATRON XO	6.100

## **PREMIUM & INTERNATIONAL**

HEINEKEN SCHOP 500cc	4.800
HEINEKEN 330cc	3.800
SOL	3.800
ROYAL GUARD ipa	3.700
MORITZ Lager	3.700

## **CERVEZAS NACIONALES**

CRISTAL LAGER	3.100
---------------	-------

## **ESPECIALIDAD**

KUNSTMANN Torobayo	4.500
KUNSTMANN Bock	4.500
AUSTRAL Lager	4.500
AUSTRAL Calafate	4.500
BLUE MOON	4.500
IMPERIAL	4.500
COORS	4.500

## **CERV. SIN ALCOHOL**

HEINEKEN 0,0	3.700
KUNSTMANN Alkohol Frei	3.900
MORITZ 0,0	3.700

## **LICORES**

JÄGERMEISTER	4.500
BAILEYS	4.500
FERNET 1882	5.700
FRANGELICO	5.200
MENTA MARIE BRIZARD	4.700
AMARETTO DISARONNO	5.200
TIO PEPE JEREZ	4.900
OSBORNE TWANY OPORTO	4.900
SAMBUCA GALLIANO	5.500
DRAMBUIE	5.500
COINTREAU	5.900
GRAND MARNIER	6.500
COGNAC REMY MARTIN VSOP	14.500

## **RON**

HAVANA CLUB 7y	5.800
SANTA TERESA 1796	7.900
BACARDI Gran Reserva 10y	6.500
ZACAPA 23y	8.900

## **BEBIDAS**

AGUA PRISMA C/S GAS 500cc.	2.500
PUYEHUE sin gas 330cc.	2.800
PERRIER con gas 330cc.	2.800
RED BULL tradicional y sugar free	3.000
PEPSI normal, light y zero	2.800
TÓNICA PREMIUM 1724	2.800
THOMAS HENRY Tónica y ginger beer	3.800

## **VODKA**

ABSOLUT Original	5.100
ABSOLUT Sabores	5.200
ABSOLUT Elyx	6.900
GREY GOOSE	6.700
GREY GOOSE VX	12.400
14 INCAS	6.500
BELUGA	7.100

## **PISCO**

MISTRAL 35°	4.900
MISTRAL Nobel	6.500
SAGRADO CORAZÓN 40°	5.600
CULTURA 38°.	5.000
WAQAR	7.500
KAPPA	7.100

## **GIN**

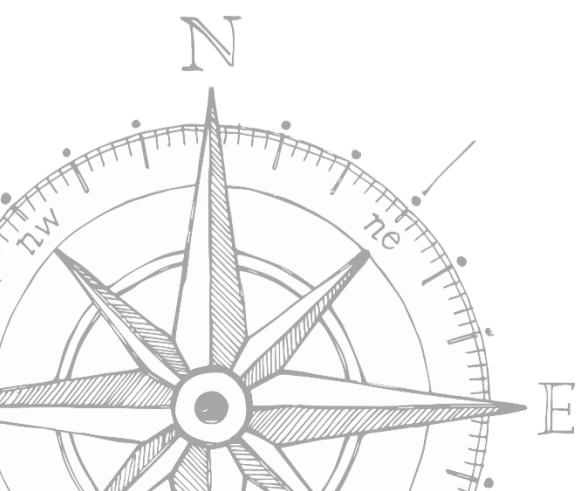
BEEFEATER London	5.900
BEEFEATER Pink	6.100
BEEFEATER 24	7.200
MALFY sabores	7.400
MONKEY 47	10.800
MOMBASA	7.100
HENDRICK'S	7.700
MARE	7.900
QUINTAL Franklin #1	5.700
QUINTAL Los ANDES #1	5.700
*UPGRADE THOMAS HENRY	2.000

## **VERMOUTH**

MYRRHA BLANCO	4.600
MARTINI RS AMBRATO	4.700
MARTINI BIANCO	4.100

## **WHISKY**

BALLANTINE'S Finest 6y	4.900
JAMESON 6y	5.400
JAMESON Caskmates	5.800
CHIVAS REGAL 12y	6.500
CHIVAS VX Extra	7.800
JACK DANIEL'S Old N°7	6.100
JACK DANIEL'S Honey	6.100
JACK DANIEL'S Apple	6.100
JHONNIE WALKER BL 12y	6.700
JIM BEAN Black	5.900
GLENFIDDICH 12y	6.700
JD GENTLEMAN JACK	7.100
THE GLENLIVET 15y	7.400





# entradas



## HUMMUS ZANZIBAR 6.500

Hummus del Medio Oriente: El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips y hojas verdes.

## HUMMUS ESSAOUIRA 6.500

Hummus de arvejas partidas con especias marroquies. Servido con pita chips y hojas verdes.

## BABAGANOUSH 6.500

Puré de berenjena y garbanzos, típica de la cocina árabe. Servido con pita chips y hojas verdes

## BERENJENAS ZALOOK 7.500

Un típico dip de Marruecos hecho a base de berenjenas ahumadas con pita chips

## EMPANADAS LAMU 7.500

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

## MEZZE PLATE 12.500

Plato con hummus zanzibar, berenjenas zalook, hummus essaouira, falafel, pita chips y salsa yogurt.

## TARTARO DE ATÚN 10.500

Atún fresco macerado en soya y aceite de sésamo, sobre laminas de palta y una salsa acevichada

## CAMARON SICHUAN 8.500

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

## NEMS DE VIETNAM 8.500

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

## SATAY DE AVE 7.500

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

## KEBABS DE CORDERO 8.500

Receta pakistaní de carne de cordero con menta fresca y salsa tadziki

## TRILOGIA ZANZIBAR 13.500

Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

## RECUERDOS DE INDOCHINA 16.500

Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tartaro de atún.



# vegetarianos



## MEDITARRENEAN BOWL –Medio Oriente



12.500

Bowl con falafel, hummus de garbanzos, couscous, mix de hojas baby, Berenjenas Zalook, tomate cherry, aceitunas verdes con vinagreta balsamica.

## CURRY VEGETARIANO –Tailandia



13.500

Verduras salteadas al wok aderezadas al curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

## PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia



13.500

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

## MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA

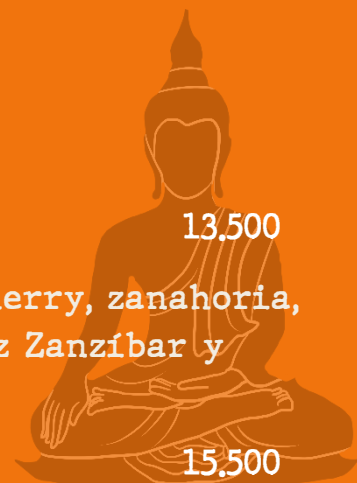


13.500

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



# mar



## **POKE BOWL DE ATUN - Hawai**

13.500

Desde Hawaii : Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, repollo morado, arroz Zanzíbar y sesamo con salsa acevichada.

## **ATUN TERIYAKI - Japón**

15.500

Desde Hawaii : Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, repollo morado, arroz Zanzíbar y sesamo con salsa acevichada.

## **STIR FRY AVE CAMARON - Tailandia**

14.500

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

## **TEPPANYAKI DE SALMON - Japón**

15.500

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

## **TAGINE DE ATUN - Tailandia**

14.500

Tagine proveniente de Essaouira en la costa atlantica de Marruecos : Croquetas de atún preparadas con Ras el Hanout en una salsa atomatada con aceitunas marinadas. Servido con Berenjenas, Pimentones y zanahorias azadas y acompañado con couscous.

## **CURRY VERDE DE CAMARONES - Tailandia**

14.500

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

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

14.500

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



# tierra



## TAGINE DE KEFTA EN POMODORO - Marruecos

14,500

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

## TAGINE DE POLLO BERBERE - Marruecos

14,500

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

## TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS - Japón

15,500

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

## TAGINE DE CORDERO- Marruecos

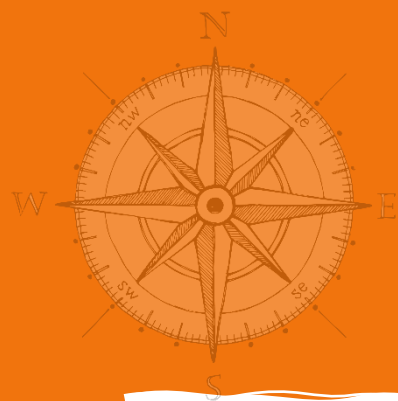
16,500

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

## CURRY PAKISTANI DE ANGUS - Pakistan

15,500

Cortes de angus guisados lentamente con papas nativas en curry con leche de coco, especias masala, hojas de albahaca y menta con salsa de yogurt. Acompañado de arroz salvaje.



# Postres



## MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate belga con almendras tostadas

4.900

## BROWNIE ZANZIBAR

Postre emblemático del Zanzíbar : Brownie servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.

4.900

## QUINDIM DE COCO

Dulce de coco brasileiro servido con brunoise de mango.

4.900

## TARTE-TATIN DE MANZANAS

Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.

4.900

## TARTELETA DE MARACUYA

Tartaleta horneada en masa briséé con cremoso de maracuyá.

4.900

## PASTILLA MARROQUÍ

Mil hojas marroquí con almendras tostadas, canela y agua de azahar

4.900



## CAFÉ

Expresso 2.000  
Cortado 2.500

## CAFÉ TURCO

Para 1 2.500  
Para 2 4.500

## TE MARROQUI

Para 1 2.500  
Para 2 4.500