

vinos

por copa

CABERNET SAUVIGNON

PEREZ CRUZ
Gran Reserva—Maipo Andes 4.900

CARMÉNÈRE

VON SIEBENTHAL
Gran Reserva—Aconcagua 5.800

MALBEC

FINCA LA LINDA
Mendoza 4.600

MERLOT

SANTA EMA Gran Reserva—Maipo 5.000

PINOT NOIR

MONTSECANO
REFUGIO Orgánico—Casablanca 5.000

SAUVIGNON BLANC

LEYDA Reserva—Leyda 4.100
MATETIC CORRALILLO—San Antonio 4.500

CHARDONNAY

CASAS DEL BOSQUE
Reserva—Casablanca 4.500

ENSAMBLAJE

FLAHERTY (SY, CS, TEM)—Aconcagua 5.500

SYRAH

VILLARD Expression—Casablanca 5.000

ESPUMOSO

MIGUEL TORRES
LAS MULAS Extra brut. —Secano Int. 4.800

espumosos

JARDIN L EDEN Brut—Maule 16.500

DOGMA Brut—Maule 16.500

MIGUEL TORRES Las Mulas Ext. Br.—SI 19.100

MIGUEL TORRES Estelado Rosé—Maule 21.000

UNDURRAGA Extra Brut—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

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

AMAYNA 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

tintos

CABERNET SAUVIGNON

PEREZ CRUZ Gran Reserva—Maipo And. 19.600

APALTAGUA Reserva—Colchagua 16.800

SAN PEDRO Castillo de Molina—Rapel 17.500

KOYLE Cuvee—Alto Colchagua 19.900

TORO DE PIEDRA Gran Reserva—Colch. 20.000

UNDURRAGA TH—Maipo 21.600

SAN PEDRO 1865—Maipo 23.100

VERAMONTE Primus—Maipo 19.500

PEREZ CRUZ Limited Ed.—Maipo Andes 25.700

LAPOSTOLLE Grand Selection—Colcha. 19.700

CARMÉNÈRE

VON SIEBENTHAL Gran Rva—Aconca. 23.000

TORO DE PIEDRA Gran Reserva—Maule 20.000

SAN PEDRO Castillo de Molina—Maule 17.500

CASAS DEL BOSQUE Reserva—Rapel 18.000

TARAPACÁ Gran Reserva—Maipo 18.800

BOUCHON Reserva—Maule 16.500

UNDURRAGA T.H.—Peumo 21.600

SAN PEDRO 1865 Single Viney.—Maule 23.100

KOYLE Cuvée Los Lingues—Alto Colch. 19.900

PEREZ CRUZ Limited Ed.—Maipo Andes 25.700

LAPOSTOLLE Grand Selection—Rapel. 19.700

MERLOT

SANTA EMA Gran Reserva—Maipo 19.900

BOUCHON Reserva—Maule 16.500

LAPOSTOLLE Grand Selection—Rapel. 19.700



MALBEC

FINCA LA LINDA—Mendoza 18.500

FINCA LA CELIA Elite—Mendoza 24.200

SYRAH

VILLARD Expression Reserva—Casabl. 20.000

LEYDA Single V. Canelo—Aconcagua 17.700

VENTISQUERO Reserva—Maipo 16.800

PINOT NOIR

TERRAPURA Reserva—Itata 15.000

REFUGIO Organico.—Casablanca 19.900

LEYDA Reserva—Leyda 16.400

VILLARD Expression—Casablanca 20.000

MATETIC Corralillo—San Antonio 23.000

VERAMONTE Ritual—Casablanca 22.500

MONTSECANO Bio Dinámico—Casabl. 29.800

ENSAMBLAJE

BOUCHON Canto sur —(CA,CR,PA) Maule 17.500

SANTA EMA 60/40(CA,ME) —Maipo 18.600

ERRAZURIZ Cuvee GR(CS,SY) —Acon. 18.700

MATETIC Wine Makers Blend —San Ant. (ME,CF,MA,PN) 23.000

VON SIEBENTHAL Parcela 7 G. R. (CS, CF, PV, ME)—Aconcagua 23.000

FLAHERTY—(SY, CS, TEM) Aconcagua 22.000

MIGRANTE (P,MA) Organico—Casab. C. 19.900

LAPOSTOLLE (SY,CA,CS) Apalta—Apalta 23.500

VERAMONTE Primus Blend—Colchagua (CS,ME,CA,PV,CF) 19.500

COYAM (SY, CS, CA) Gr. Res—Colchagua 30.900

ROSE

AMAYNA BOYA—Leyda 18.000

GRANDES VINOS

ALTAÏR SIDERAL—Cachapoal Andes. 37.000

VIK MILLA CALLA —Cachapoal 43.000

VENTISQUERO VERTICE —Alto Colch. 42.000

cocktails

DESDE ZANZIBAR

ZANZIBAR Absolut Blue, menta fresca, limón de pica.	5.400
ZANZIBAR "DARK" Absolut Kurant, Ole Smokey Blackberry, moras y albahaca.	6.800
ZANZIBAR PREMIUM Vodka Premium, Pomelo, Mandarinas prensadas y albahaca.	7.200
UNDERGROUND Gin Tanqueray, Apio, Jengibre y Peras prensadas.	7.200
ANDES MULE Gin La Republica Andina, Ginger Beer Thomas Henry, limón de pica.	6.800
BUBBLE RED Espumante Las Mulas, licor de sandía, albahaca, limón de pica.	6.400
GINGER MINT JULEP Whisky, Menta, Jengibre, Ginger Ale.	5.800
PEPINO FRESH Absolut Blue, pepino, manzana verde, limón.	5.600
DELIRIUM Gin, jugo de maracuyá, miel y Espumante Las Mulas.	6.200
PLACER AFRODISIACO Pisco, Espumante Las Mulas, Cardamomo, Frutos del bosque, Albahaca	6.100
SEVILLA ROSE MARTINI Gin, wild hubiscus, Syrup rosas y Espumante Las Mulas.	6.100
ZANZI-GRONI Gin, Campari y Vermouth.	5.800
CAIPIRIÑA PASSION Ron añejo, limón de pica, maracuyá, café y melasa de Café y nuez moscada.	5.600

PISCO SOUR

CLÁSICO Alto del Carmen 35° y Sour Mix.	5.200
PERUANO Tabernero, clara de huevo, angostura y limón de pica.	5.900
PERFECT SOUR Alto del Carmen 40° Transparentado, Grand Marnier y sour mix.	6.800
PERUANO PREMIUM Tabernero Mosto Joven, clara de huevo, angostura y limón de pica.	8.200

MOCKTAILS

STRAWBERRY GREEN Frutillas maceradas con albahaca, ginger/ale y toque pimienta.	3.900
ZANZIBAR MANGO Menta fresca, pulpa de mango y té verde.	3.900
POMELO FRESH Pomelo, mandarina prensada, albahaca, Ginger Ale.	4.100
PEAR DELIGHT Pera prensada Apio, Jengibre, Ginger Ale.	4.100

JUGOS

LIMONADA	3.500
LIMONADA ZANZIBAR	3.900
JUGOS NATURALES Y PULPA	3.900

BEBIDAS

AGUA PRISMA c/s GAS 500cc.	2.500
ACQUA PANNA 250cc.	2.800
PERRIER 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

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
SZOT Rubia al vapor	4.500
SZOT Rubia al vapor	4.500
COORS	4.500
VOLCANES Premium Lager	4.300
Doppel Bock	4.300

CERV. SIN ALCOHOL

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

SPRITZ

APEROL	5.900
VILLA CARDEA	5.900
RAMAZZOTTI	5.900

GIN (c/Tónica 1724)

TANQUERAY London	5.600
TANQUERAY Sevilla	5.800
TANQUERAY Ten	6.900
MOMBASA	6.600
HENDRICK'S	7.400
BEEFEATER Pink	5.700
MARE	7.700
LA REPUBLICA Amazonica	5.600
LA REPUBLICA Andina	5.600

UPGRADE THOMAS HENRY

	2.000
--	-------

RON

BACARDI Reserva 8y	5.400
BACARDI Gran Reserva 10y	6.500
HAVANA CLUB 7y	5.800
ZACAPA 23y	8.200

VODKA

SMIRNOFF	5.000
ABSOLUT Original	5.100
ABSOLUT Sabores	5.200
ABSOLUT Elyx	6.600
GREY GOOSE	6.500
14 INCAS	6.500

PISCO

ALTO DEL CARMEN 40°	5.200
ALTO DEL CARMEN Envejec.	5.300
SAGRADO CORAZÓN 40°.	5.600
CULTURA 38°.	5.000

TEQUILA

DON JULIO	6.300
HERRADURA Reposado	5.900

WHISKY

JHONNIE WALKER RED	5.100
JHONNIE WALKER BL 12y	6.300
JHONNIE WALKER Wine Cask	5.600
BALLANTINE'S Finest 6y	4.900
JAMESON 6y	5.400
JAMESON Caskmates	5.800
JACK DANIEL'S Old N°7	5.800
JACK DANIEL'S Honey	5.800
JACK DANIEL'S Fire	5.800
GLENFIDDICH 12y	6.500
JD GENTLEMAN JACK	7.100
THE GLENLIVET 15y	7.400
CHIVAS REGAL 12y	6.000
CHIVAS REGAL 18y	8.600

LICORES

JÄGERMEISTER	4.300
BAILEYS	4.500
FERNET 1882	4.500
FRANGELICO	4.600
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	6.300
COGNAC REMY MARTIN VSOP	8.600

VERMOUTH

MYRRHA BLANCO	4.600
---------------	-------



entradas



HUMMUS ZANZIBAR 5.500
Hummus del Medio Oriente: El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips y hojas verdes.

HUMMUS ESSAOUIRA 5.500
Hummus de arvejas partidas con especias marroquies. Servido con pita chips y hojas verdes.

BABAGANUSH 5.500
Puré de berenjena y garbanzos, típica de la cocina árabe. Servido con pita chips y hojas verdes.

BERENJENAS ZALOOK 6.500
Un típico dip de Marruecos hecho a base de berenjenas ahumadas con pita chips.

EMPANADAS LAMU 6.500
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.

MEZZE PLATE 11.500
Plato con hummus zanzibar, berenjenas zalook, hummus essaouira, falafel, pita chips y salsa yogurt.

TARTARO DE ATÚN 9.500
Atún fresco macerado en soya y aceite de sésamo, sobre laminas de palta y con ensalada de alga wakame.

CAMARON SICHUAN 7.500
Crujientes camarones en batido sichuan de harina de arroz, jengibre y leche de coco servido con salsa agridulce.

NEMS DE VIETNAM 7.500
Rollitos de hojas de arroz fritos con ave, calamar y camarón, envueltos en lechuga y menta, servidos con salsa Nam Prik.

SATAY DE AVE 6.500
Filetitos de pollo marinados en soya, curcuma y especias, servidos con una salsa satay de maní.

KEBABS DE CORDERO 7.500
Receta pakistaní de carne de cordero con menta fresca y salsa tadziki.

TRILOGIA ZANZIBAR 12.500
Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

RECUERDOS DE INDOCHINA 15.500
Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tartaro de atún.

fondos vegetarianos

MEDITARRENEAN BOWL –Medio Oriente 11.500
Bowl con falafel, hummus de garbanzos, couscous, mix de hojas baby, Berenjenas Zalook, tomate cherry, aceitunas verdes con vinagreta balsamica.

CURRY VEGETARIANO –Tailandia 12.500
Verduras salteadas al wok aderezadas al curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia 12.500
Gran clásico de la gastronomía tailandesa : 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—Grecia 12.500
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.

fondos

POKE BOWL DE ATUN –Hawái 12.500

Desde Hawaii : Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, ensalada de alga wakame, arroz Zanzíbar y sesamo con salsa acevichada.

ATUN TERIYAKI –Japón 14.500

Atún fresco a la inglesa y en tempura, servido con alga wakame sobre un puré de zanahoria con jengibre y acompañado con arroz salvaje.

STIR FRY DE AVE Y CAMARONES –Tailandia 13.500

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

TAGINE DE KEFTA EN POMODORO–Marruecos 13.500

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

TEPPANYAKI DE SALMON –Japón 14.500

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

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.

TAGINE DE POLLO BERBERE–Marruecos 13.500

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

TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS –Japón 14.500

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 14.500

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

PAD THAI DE CAMARONES –Tailandia 14.500

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

CURRY PAKISTANI DE ANGUS –Pakistán 14.500

Cortes de agus 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.



pastres

MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICO	4.500
Mousse de chocolate belga con almendras tostadas.	
BROWNIE ZANZIBAR	4.500
Postre emblemático del Zanzibar : Brownie servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.	
QUINDIM DE COCO	4.500
Dulce de coco brasileiro servido con brunoise de mango.	
TARTE-TATIN DE MANZANAS	4.500
Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.	
TARTELETA DE MARACUYA	4.500
Tartaleta horneada en masa brisée con cremoso de maracuyá.	
PASTILLA MARROQUÍ	4.500
Mil hojas marroquí con almendras tostadas, canela y agua de azahar.	

café o té

CAFE	expresso	2.000
	cortado	2.500
CAFE TURCO	para 1	2.500
	para 2	4.000
TE MARROQUI	para 1	2.500
	para 2	4.000

