



# 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

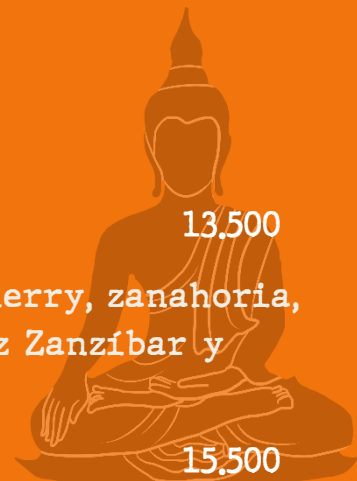


13.500

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 Zanzibar y sesamo con salsa acevichada.

## **ATUN TERIYAKI - Japón**

15.500

Atún fresco a la inglesa y en tempura sobre un puré de zanahoria con jengibre y acompañado con arroz salvaje

## **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 glaceado 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 atlántica 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 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



# 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

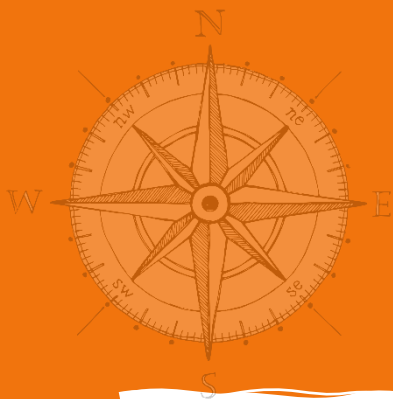
Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas , damascos, sesamo y almendras tostadas. Acompañado con couscous.

## 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 emblematico del Zanzibar : Brownie servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.

4.900

## QUINDIM DE COCO

Dulce de coco brasilero 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



# starters



## HUMMUS ZANZIBAR



6.500

Middle Eastern Hummus: The traditional chickpea puree with tahini. Served with pita chips and greens.

## HUMMUS ESSAOUIRA



6.500

Hummus of split peas with Moroccan spices. Served with pita chips and greens.

## BABAGANOUSH



6.500

Aubergine and chickpea puree, an Arab cuisine classic. Served with pita chips and greens

## ZALOOK



7.500

A typical Moroccan dip made from smoked aubergines with pita chips and greens.

## EMPANADAS LAMU

7.500

Empanadas made of rice and wheat flour, coconut milk, stuffed with chicken and flavored with turmeric, ginger and lemon. Served with peanut sauce.

## MEZZE PLATE



12.500

Zanzibar hummus, Zalook aubergines, Essaouira hummus, falafel, pita chips and yogurt sauce.

## TUNA TARTARE

10.500

Fresh tuna marinated in soy sauce and sesame oil, on avocado slices and a acevichado dressing.

## SICHUAN SHRIMP

8.500

Crispy shrimp in Sichuan rice flour batter, ginger and coconut milk served with sweet and sour sauce.

## VIETNAM NEMS

8.500

Fried rice leaf rolls with chicken, squid and shrimp, wrapped in lettuce and mint, served with Nam Prik sauce.

## SATAY

7.500

Chicken fillets marinated in soy, turmeric and spices, served with a peanut satay sauce.

## LAMB KEBABS

8.500

Pakistani ground lamb recipe with fresh mint and tadziki sauce

## TRILOGIA ZANZIBAR

13.500

Empanadas Lamu, Lamb Kebabs and Sata.

## RECUERDOS DE INDOCHINA

16.500

Vietnam Nems, Sichuan shrimps and Tuna Tartare

# vegetarians

## MEDITARRENEAN BOWL – Middle East



12,500

Bowl with falafel, chickpea hummus, couscous, baby leaf mix, Zalook Eggplant, cherry tomato, green olives with balsamic vinaigrette.

## VEGETARIAN CURRY – Thailand



13,500

Wok sautéed vegetables seasoned with yellow curry and coconut milk. Served with wild rice.

## VEGETARIAN PAD THAI – Thailand



13,500

A classic of Thai cuisine: Stir fry rice noodles with vegetables, soybean sprouts, chives with peanut crumble, a chilli pepper and minced lemon

## VEGGIE FETA MOUSSAKA



13,500

All the perfumes of the Mediterranean in a vegetarian dish. Aubergines confit with pomodoro tomatoes and basil, au gratin with feta cheese and served with fresh herb salad and Grana Padano



# from the sea

## **POKE BOWL DE ATUN - Hawaii**

13,500

From Hawaii: Seared tuna, cucumber, cherry tomatoes, carrot, avocado, baby lettuce mix, purple cabbage, Zanzibar rice and sesame with acevichado sauce.

## **TERIYAKI TUNA - Japan**

15,500

Medium rare Tuna in tempura on a carrot purée with ginger and served with wild rice

## **CHICKEN AND SHRIMP STIR FRY - Thailand**

14,500

Shrimp and chicken fillets sautéed in the wok with seasonal vegetables, yellow curry and coconut milk. Served with wild rice.

## **SALMON TEPPANYAKI - Japan**

15,500

Teppanyaki style smoked glazed salmon with crispy vegetables and sesame. Served with wild rice.

## **TUNA TAGINE - Morocco**

14,500

Tagine from Essaouira on the Atlantic coast of Morocco: Tuna croquettes prepared with Ras el Hanout in a tomato sauce with marinated olives. Served with aubergines, peppers and roasted carrots. Served with couscous.

## **SHRIMP CURRY - Thailand**

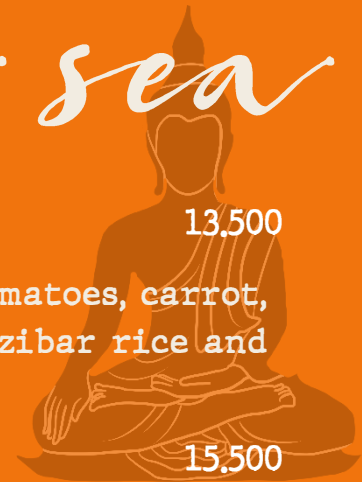
14,500

Ecuadorian wok sautéed shrimp with seasonal vegetables, green curry and coconut milk. Served with wild rice.

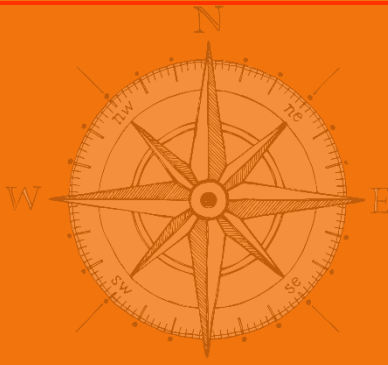
## **SHRIMP PAD THAI - Thailand**

14,500

A Thai classic: Stir fry rice noodles with Ecuadorian shrimp, soybean sprouts, chives with peanut crumble, a chili pepper and spicy lemon.







# earth



## KEFTA AND POMODORO TAGINE- Morocco

14,500

Great classic from the Sahara Desert: Beef meatballs prepared with mint, ginger and cumin, pomodoro, quail eggs, served with Zanzibar couscous.

## BERBERE CHICKEN TAGINE - Morocco

14,500

The scents of North Africa. Marinated chicken in Chermoula sauce, lemons confit and green olives. Served with couscous

## ANGUS FILLET TEPPANYAKI - Japan

15,500

Teppanyaki style grilled angus fillet slices served with crispy vegetables, sesame and soy sauce. Served with wild rice.

## LAMB TAGINE -Morocco

16,500

A Moroccan classic: Slow roasted lamb with plums confit, apricots, sesame seeds and toasted almonds. Served with couscous.

## PAKISTANI ANGUS CURRY - Pakistan

15,500

Angus cuts slow stewed with native potatoes in coconut milk curry, masala spices, basil leaves and mint with yogurt sauce. Served with wild rice



# desserts

## CHOCOLATE MOUSSE

Belgian chocolate mousse with toasted almonds.

4.900

## BROWNIE ZANZIBAR

A Zanzibar classic: Brownie served warm with salted caramel and vanilla ice cream.

4.900

## COCONUT QUINDIM

Brazilian coconut tartlet served with mango brunoise.

4.900

## TARTE-TATIN

Caramelized apple tartlet and vanilla ice cream

4.900

## PASSION FRUIT TARTLET

Tartlet baked in brisée dough with creamy passion fruit

4.900

## MOROCCAN PASTILLA

Moroccan filo pastry with toasted almonds, cinnamon, and orange blossom water.

4.900



## COFFEE

Espresso 2.000

Cortado 2.500

## TURKISH COFFEE

For 1 2.500

For 2 4.500

## MOROCCAN TEA

For 1 2.500

For 2 4.500

