

rutas tablas para compartir



TRILOGÍA ZANZIBAR.....18.400

- Empanadas Lamu
- Satay de Ave
- Kebabs de Cordero

MEZZE DEL MEDIO ORIENTE.....16.500

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

RECUERDOS DE INDOCHINA.....20.400

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

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

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

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

entradas

HUMMUS ZANZIBAR

Medio Oriente9.500

El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips y hojas verdes.

HUMMUS ESSAOUIRA

Medio Oriente9.500

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

BERENJENA ZAALOUK

Marruecos10.500

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

NEMS DE VIETNAM

Vietnam11.900

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

FALAFEL

Medio Oriente9.500

Croqueta crujiente hecha de garbanzos, condimentada con especias y salsa tzatziki.

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

Tailandia10.600

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

Pakistán11.900

Pinchos de carne de cordero con menta fresca y salsa tzatziki.

CAMARÓN 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 KEBAB

16.800

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](#)

pita
&
bowls



teppanyaki & Teriyaki

DESDE JAPÓN.

ATÚN TERIYAKI

18.600

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

TEPPANYAKI DE ANGUS

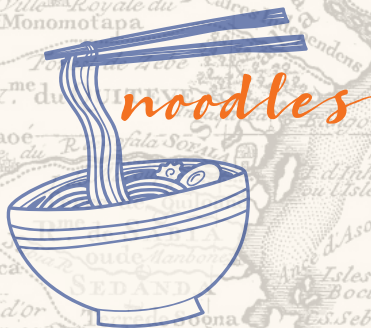
21.800

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

TEPPANYAKI DE SALMÓN

17.800

Salmón marinado glaseado 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

19.800

De camarón, ave, mixto o [vegetariano](#)  Stir fry de fideos de arroz con proteína 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

16.900

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

 [Opción vegetariana.](#)

pakistan

CURRY ANGUS

21.800

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

tailandia

CURRY VERDE DE CAMARÓN

17.600

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

fondos

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.

mediterráneo



tagines DESDE MARRUECOS.

KEFTA AL POMODORO Y HUEVOS DE CODORNIZ

17.400

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

GARRÓN DE CORDERO CIRUELAS Y ALMENDRAS

26.700

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

AVE CON LIMÓN CONFITADO Y ACEITUNAS

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.



hookah

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

acompañamientos

ARROZ SALVAJE

5.800

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

TABBOULEH

6.100

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

5.800

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