

# entradas



## HUMMUS ZANZIBAR 8.100

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

## HUMMUS ESSAOUIRA 8.100

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

## BERENJENAS ZALOOK 9.100

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

## EMPANADAS LAMU 9.100

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 14.900

Plato con hummus Zanzibar, berenjenas zalook, hummus essaouira, falafel, aceitunas marroquí, pita chips y salsa yogurt.

## TARTARO DE ATÚN 13.000

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

## CAMARON SICHUAN 10.700

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

## NEMS DE VIETNAM 10.700

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

## SATAY DE AVE 9.100

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

## KEBABS DE CORDERO 10.700

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

## KEKBABS VEGANOS 9.100

Una deliciosa versión vegetariana de garbanzos con verduras y una mezcla de especias ahumadas, acompañado de una lactonesa vegana al eneldo

## TRILOGIA ZANZIBAR 16.600

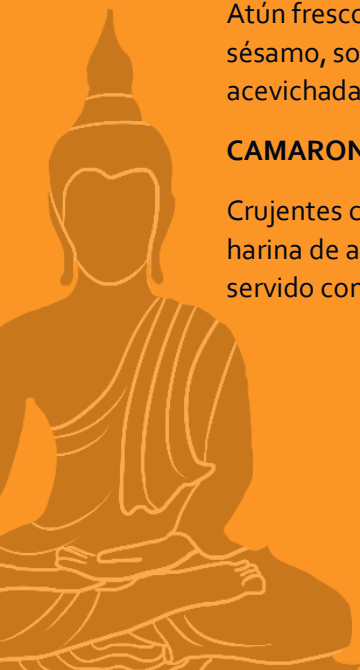
Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

## RECUERDOS DE INDOCHINA 18.400

Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tártaro de atún.

## NARGUILES 15.000

Distintos sabores (sólo en Rooftop)



# fondos



## **POKE BOWL DE ATUN – Hawái 16.500**

Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, repollo morado, arroz Zanzibar y sésamo con salsa acevichada.

## **ATUN TERIYAKI – Japón 17.900**

Atún fresco a la inglesa y en tempura sobre un trazo de puré de zanahoria con jengibre y shiitake. Acompañado con arroz salvaje

## **MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA - Grecia 15.600**

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

## **TEPPANYAKI DE SALMON – Japón 17.900**

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

## **TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS –Japón 19.500**

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

## **RISOTTO DE FUNGHI TRUFADO - Italia 15.600**

Un imperdible de la cocina italiana: Risotto de mix de setas silvestres perfumado con funghi porcini y aceite de trufa. Recomendado con pimienta

## **TAGINE KEFTA DE ATUN – Marruecos 17.700**

Polpete de atún preparadas con Ras el Hanout en una salsa tomatada con aceitunas glaseadas. Servido con Berenjenas, Pimentones y zanahorias azadas y acompañado con couscous.

## **TAGINE DE KEFTA EN POMODORO – Marruecos 17.500**

Desde el Sahara: Polpete de Res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorniz, acompañado con couscous.

## **TAGINE DE GARRÓN DE CORDERO – Marruecos 25.000**

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

## **TAGINE DE AVE BERBERE – Marruecos 17.000**

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

### **CURRY VERDE– Tailandia 17.700**

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

### **CURRY PAKISTANI DE ANGUS – Pakistán 19.200**

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.

### **PAD THAI DE CAMARONES – Tailandia 18.000 (Opción Vegetariana)**

Stirfry de fideos de arroz con camarones ecuatorianos, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica

### **STIR FRY AVE CAMARON – Tailandia 17.700 (Opción Vegetariana)**

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

## *Postres*

**MOUSSE DE CHOCOLATE** Mousse de chocolate belga con almendras tostadas 6.700

**BROWNIE ZANZIBAR** Servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla (Opción Vegano) 6.700

**QUINDIM DE COCO** Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango 6.700

**TARTE-TATIN DE MANZANAS** Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla 6.700

**CRÈME BRULÉE ZANZIBAR** Un clásico de la repostería francesa gratinado y aromatizado con especias Chai y agua de azahar 6.700

**PASTILLA MARROQUÍ** Mil hojas marroquí con almendras tostadas, canela y agua de azahar 6.700

## *Delicadezas*

**CAFÉ TURCO** 2.700 / 4.500

**TE MARROQUÍ** 2.700 / 4.500

**CHAI LATTE** 2.900

**TE ROIBOOS / BERRY NICE** 2.900

# starters



## HUMMUS ZANZIBAR 8.100

The traditional chickpea puree with tahini. Served with pita chips and greens.

## HUMMUS ESSAOUIRA 8.100

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

## BERENJENAS ZALOOK 9.100

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

## EMPANADAS LAMU 9.100

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 14.900

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

## TUNA TARTARE 13.000

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

## SICHUAN SHRIMPS 10.700

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

## VIETNAM NEMS 10.700

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

## SATAY 9.100

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

## LAMB KEBABS 10.700

Pakistani ground lamb recipe with fresh mint and tadziki sauce

## VEGAN KEBABS 9.100

Vegetarian version of chickpeas with vegetables and a mixture of smoky spices, served with vegan dill sauce.

## TRILOGIA ZANZIBAR 16.600

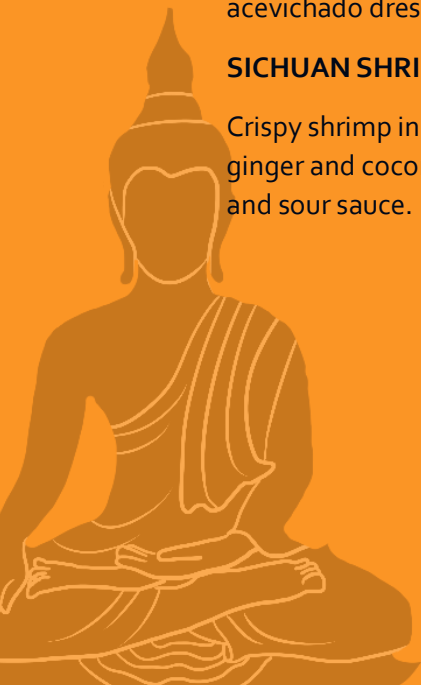
Empanadas Lamu, Lamb Kebabs, Satay

## RECUERDOS DE INDOCHINA 18.400

Vietnam Nems, Sichuan Shrimps y Tuna Tartare.

## HOOKAS 15.000

Different Flavours (Only on Rooftop)



# maincourse



## **TUNA POKE BOWL– Hawaii 16.500**

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

## **TUNA TERIYAKI – Japan 17.900**

Medium rare Tuna in tempura on a carrot purée with ginger and shiitake. Served with wild rice.

## **VEGETARIAN FETA MOUSSAKA - Greece 15.600**

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

## **TEPPANYAKI SALMON – Japan 17.900**

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

## **ANGUS TEPPANYAKI –Japan 19.500**

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

## **TRUFFLE FUNGHI RISOTTO - Italy 15.600**

A must-taste in Italian cuisine: Wild mushroom mix risotto flavored with porcini mushrooms and truffle oil.

## **KEFTA & POMODORO TAGINE– Morocco 17.500**

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 17.500**

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

## **KEFTA TUNA TAGINE – Morocco 17.700**

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 carrot and coconut milk. Served with wild rice.

## **LAMB HOCK TAGINE – Morocco 25.000**

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

## **GREEN SHRIMP CURRY– Tailand 17.700**

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

**PAKISTANI ANGUS CURRY – Pakistan 19.200**

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

**SHRIMP PAD THAI– Tailand 18.000 (Vegetarian Option)**

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

**TAI STIR FRY – Tailand 17.700 (Vegetarian Option)**

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

## *Desserts*

**CHOCOLATE MOUSSE** Belgian chocolate mousse with toasted almonds 6.700

**BROWNIE ZANZIBAR** Served warm with salted caramel and vanilla ice cream (Vegan Option) 6.700

**COCO QUINDIM** Brazilian coconut tartlet served with mango brunoise 6.700

**TARTE-TATIN** Caramelized apple tartlet and vanilla ice cream 6.700

**CRÈME BRULÉE ZANZIBAR** Custard au gratin flavored with Chai spices and orange blossom water 6.700

**PASTILLA MARROQUÍ** Moroccan filo pastry with toasted almonds, cinnamon, and orange blossom water. 6.700

## *Delicatessen*

**TURKISH COFFEE** 2.700 / 4.500

**MOROCCAN TEA** 2.700 / 4.500

**CHAI LATTE** 2.900

**ROIBOOS OR BERRY TEA** 2.900