

# entradas



## HUMMUS ZANZIBAR



7.500

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

## HUMMUS ESSAOUIRA



7.500

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

## BERENJENAS ZALOOK



8.500

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

## EMPANADAS LAMU

8.500

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



13.500

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

## SOM TAM DE CAMARON

NEW

10.500

Preparación originaria de Laos, Tailandia. Ensalada de papaya verde y camarón ecuatoriano con diente de dragón, tomate, repollo morado granada. Servido con vinagreta asiática.



## TARTARO DE ATÚN

11.500

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

## CAMARON SICHUAN

9.500

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

## NEMS DE VIETNAM

9.500

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

## SATAY DE AVE

8.500

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

## KEBABS DE CORDERO

9.500

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

## TRILOGIA ZANZIBAR

14.500

Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

## REGUERDOS DE INDOCHINA

17.500

Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tartaro de atún.



# vegetariano

**RISOTTO DE FUNGHI TRUFADO – Italia**



14,500

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

**CURRY VEGETARIANO –Tailandia**



15,500

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

**PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia**



14,500

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

**MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA**



14,500

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



## CORVINA Y LANGOSTINO TOM YAM - Tailandia



NEW

16.500

Medallón de corvina bañado en la clásica preparación afrodisíaca Tailandesas Tom Yam con Langostino Argentino.

## POKE BOWL DE ATUN - Hawai

14.500

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

## ATUN TERIYAKI - Japón

16.500

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

15.500

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

16.500

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

## TAGINE DE ATUN - Tailandia

16.500

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

16.500

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

16.500

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

15.500

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

## TAGINE DE POLLO BERBERE - Marruecos

15.500

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

## TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS - Japón

16.500

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

17.500

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

## CURRY PAKISTANI DE ANGUS - Pakistan

16.500

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.

# Pastres

## MOUSSE DE CHOCOLATE

5.900

Mousse de chocolate belga con almendras tostadas

## BROWNIE ZANZIBAR

5.900

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

## QUINDIM DE COCO

5.900

Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango.

## TARTE-TATIN DE MANZANAS

5.900

Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.

## CRÈME BRULÉE ZANZIBAR

NEW

5.900

Un clásico de la repostería francesa gratinado y aromatizado con especias Chai y agua de azahar.

## PASTILLA MARROQUÍ

5.900

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



## 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