



# 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 marroquies. 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

14.500

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

## SOM TAM DE CAMARON

11.300

Preparación originaria de Laos, Tailandia. Ensalada de crujiente nabo y camarón ecuatoriano con diente de dragón, tomate, repollo morado, goghi. Servido con vinagreta asiática.

## NEMS DE VERANO



10.200

Spring rolls veganos provenientes del Sudeste Asiático con verduras crocantes de la temporada acompañado de salsa oriental de tamarindo y maní

## TARTARO DE ATÚN

12.400

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

## CAMARON SICHUAN

10.200

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

## NEMS DE VIETNAM

10.200

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, curcuma y especias, servidos con una salsa satay de maní.

## KEBABS DE CORDERO

10.200

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

## EDAMAMES



9.900

Vainas de soya perfumado con jengibre, sesamo y sriracha. Ideal para compartir

## TRILOGIA ZANZIBAR

15.600

Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

## RECUERDOS DE INDOCHINA

17.900

Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tartaro de atún.





# vegetariano



## 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

## CURRY VEGETARIANO –Tailandia



16.600

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

## PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia



15.600

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



15.600

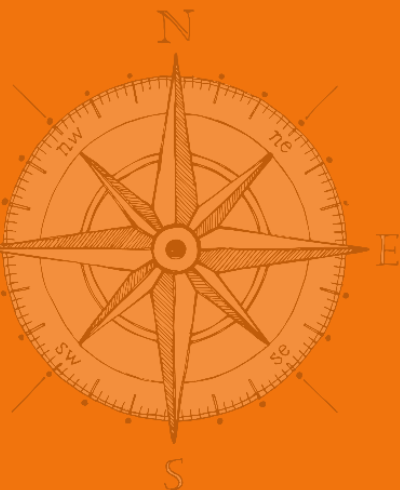
Todos los perfumes del mediterráneo en un plato vegetariano. Berenjenas confitadas con tomates pomodoros y albahaca, gratinadas con queso feta y servidos con ensalada de hierbas frescas y queso Grana Padano

## BUDDHA BOWL



15.600

Refrescante bowl vegano de mix de hojas, betarragas cocidas, pimenton, brócoli, zanahora, palta y hummus. Acompañado con arroz salvaje



# mar



## **POKE BOWL DE ATUN - Hawai**

15.600

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

## **ATUN TERIYAKI - Japón**

17.700

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

## **STIR FRY AVE CAMARON - Tailandia**

16.600

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**

17.700

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

## **TAGINE KEETA DE ATUN - Marruecos**

17.700

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 VEGETALES Y CAMARONES - Tailandia**

17.700

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

## **PAD THAI DE CAMARONES - Tailandia**

17.700

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

16.600

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

16.600

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

## TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS - Japón

18.200

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

## TAGINE DE GARRÓN DE CORDERO - Marruecos

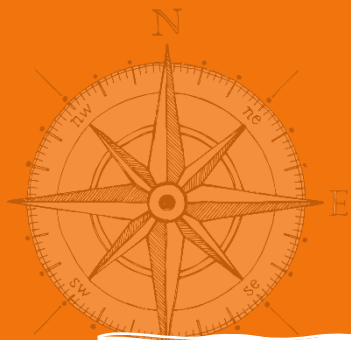
25.000

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

## CURRY PAKISTANI DE ANGUS - Pakistan

18.200

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.



# Pastres

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate belga con almendras tostadas

6.400

## BROWNIE ZANZIBAR

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

6.400

## QUINDIM DE COCO

Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango.

6.400

## TARTE-TATIN DE MANZANAS

Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.

6.400

## CRÈME BRULÉE ZANZIBAR

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

6.400

## PASTILLA MARROQUÍ

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

6.400

## BROWNIE VEGANO

Delicioso brownie a base de harina de almendras y leche de almendras. Un placer sin culpa. Endulzado con syrup de Agave u salsa de maracuyá

6.400

## CAFÉ

Expresso 2,200

Cortado 2,700

## CAFÉ TURCO

Para 1 2,700

Para 2 4,500

## TE MARROQUI

Para 1 2,700

Para 2 4,500

## TÉ CHAI

2,900

## TÉ ROOIBOS

2,900

## TÉ BERRY NICE

2,900




# starters




**HUMMUS ZANZIBAR**  8,100  
Middle Eastern Hummus: The traditional chickpea puree with tahini. Served with pita chips and greens.

**HUMMUS ESSAOUIRA**  8,100  
Hummus of split peas with all of the Moroccan spices. Served with pita chips and greens.

**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**  14,500  
Zanzibar hummus, Zalook aubergines, Essaouira hummus, falafel, moroccan olives, pita chips and yogurt sauce.

**SHRIMP SOM TAM** 11,300  
From Laos, Thailand. Crunchy nabo and Ecuadorian shrimp salad with soybean sprout, tomato, goghi and purple cabbage. Served with Asian Vinaigrette



**SUMMER NEMS**  10,200  
Vegan spring rolls from Southeast Asia with crispy seasonal vegetables

**TUNA TARTARE** 12,400  
Fresh tuna marinated in soy sauce and sesame oil, on avocado slices and a acevichado dressing



**SICHUAN SHRIMPS** 10,200  
Crispy shrimp in Sichuan rice flour batter, ginger and coconut milk served with sweet and sour sauce.

**VIETNAM NEMS** 10,200  
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** 10,200  
Pakistani ground lamb recipe with fresh mint and tadziki sauce.

**TRILOGIA ZANZIBAR** 15,600  
Empanadas Lamu, Lamb Kebabs and Satay.

**RECUERDOS DE INDOCHINA** 17,900  
Vietnam Nems, Sichuan shrimps and Tuna Tartare

**EDAMAMES**  9,900  
Soybeans with ginger, sesame and sriracha. great for sharing





# Vegetarian

## TRUFFLE FUNGHI RISOTTO - Italy

15.600

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

## VEGETARIAN CURRY -Thailand

16.600

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

## VEGETARIAN PAD THAI -Thailand

15.600

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

## VEGETARIAN FETA CHEESE 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

## BUDDHA BOWL

11.500

Refreshing vegan bowl of mixed leaves, cooked beets, red pepper, broccoli, carrots, avocado and hummus. Served with wild rice



# from the sea



## TUNA POKE BOWL - Hawaii

15.600

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

## TUNA TERIYAKI - Japan

17.700

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

## CHICKEN AND SHRIMP STIR FRY - Thailand

16.600

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

## SALMON TEPPANYAKI - Japan

17.700

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

## KEFTA TUNA TAGINE - Thailand

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.

## SHRIMP CURRY - Thailand

17.700

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

## SHRIMP PAD THAI - Thailand

17.700

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

16.600

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

16.600

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

## ANGUS FILLET TEPPANYAKI - Japan

18.200

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

## PAKISTANI ANGUS CURRY - Pakistan

18.200

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



# desserts



## CHOCOLATE MOUSSE

6.400

Belgian chocolate mousse with toasted almonds.

## BROWNIE ZANZIBAR

6.400

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

## COCONUT QUINDIM

6.400

Brazilian coconut tartlet served with mango brunoise.

## APPLE TARTE-TATIN

6.400

Caramelized apple tartlet and vanilla ice cream.

## ZANZIBAR CRÈME BRULÉE

6.400

A classic French custard au gratin flavored with Chai spices and orange blossom water.

## PASTILLA MARROQUÍ

6.400

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

## VEGAN BROWNIE

6.400

Delicious brownie made with almond flour and almond milk. A guilt-free pleasure. Sweetened with Agave Syrup

## COFFEE

Espresso 2,200

Cortado 2,700

## TURKISH COFFEE

For 1 2,700

For 2 4,500

## MOROCCAN TEA

For 1 2,700

For 2 4,500

## CHAI TEA

2,900

## ROOIBOS

2,900

## BERRY NICE

2,900