

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

NEW

11.300

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



NEMS DE VERANO

NEW



10.200

Spring rolls veganos provenientes del Sudeste Asiático con verduras crocantes de la temporada

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

TRILOGIA ZANZIBAR

15.600

Empanadas Lamu, Kebab de cordero y Satay de ave.

REGUERDOS 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 verduras de la temporada con mango fresco, palta, zanahorias deshidratadas. Acompañado con un arroz en su salsa oriental



mar



CORVINA Y LANGOSTINO TOM YAM - Tailandia



NEW

17.700

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

POKE BOWL DE ATUN - Hawai

15.600

Desde Hawaii : Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, repollo morado, arroz Zanzibar 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 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

NEW

22.000

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

NEW

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

NEW

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

TÉ CHAI

2,900

CAFÉ TURCO

Cortado 2,700

TÉ ROOIBOS

2,900

TE MARROQUI

Para 1 2,700

Para 2 4,500

TÉ BERRY NICE

2,900

Para 1 2,700

Para 2 4,500




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. Green papaya and Ecuadorian shrimp salad with soybean sprout, tomato, pomegranate 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





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

15.600

Refreshing vegan bowl of seasonal vegetables with fresh mango, avocado, dehydrated carrots. Accompanied with rice in its oriental sauce



from the sea

SEA BASS AND SHRIMP TOM YAM - Thailand

17.700

Corvina seabass bathed in the classic Thai aphrodisiac preparation Tom Yam with Argentinean Prawn

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.

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

22,000

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

NEW

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

NEW

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

