

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, aceitunas marroquí, 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 pakistani 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 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 QUESO DE CABRA



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 Zanzibar 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

17.000

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

20.000

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

CURRY PAKISTANI DE ANGUS - Pakistan

17.000

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



starters



HUMMUS ZANZIBAR



7,500

Middle Eastern Hummus: The traditional chickpea puree with tahini. Served with pita chips and greens.

HUMMUS ESSAOUIRA



7,500

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

ZALOOK



8,500

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

EMPANADAS LAMU

8,500

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



13,500

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

SHRIMP SOM TAM

10,500

From Laos, Thailand. Green papaya and Ecuadorian shrimp salad with soybean sprout, tomato, pomegranate and purple cabbage. Served with Asian Vinaigrette



TUNA TARTARE

11,500

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



SICHUAN SHRIMPS

9,500

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

VIETNAM NEMS

9,500

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

SATAY

8,500

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

LAMB KEBABS

9,500

Pakistani ground lamb recipe with fresh mint and tadziki sauce.

TRILOGIA ZANZIBAR

14,500

Empanadas Lamu, Lamb Kebabs and Satay.

RECUERDOS DE INDOCHINA

17,500

Vietnam Nems, Sichuan shrimps and Tuna Tartare



Vegetarian

TRUFFLE FUNGHI RISOTTO - Italy

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

14.500

VEGETARIAN CURRY -Thailand

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

15.500

VEGETARIAN PAD THAI -Thailand

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

14.500

VEGETARIAN GOAT CHEESE MOUSSAKA - Greece

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

14.500



from the sea

SEA BASS AND SHRIMP TOM YAM - Thailand

16.500

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

TUNA POKE BOWL - Hawaii

14.500

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

TUNA TERIYAKI - Japan

16.500

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

CHICKEN AND SHRIMP STIR FRY - Thailand

15.500

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

SALMON TEPPANYAKI - Japan

16.500

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

TUNA TAGINE - Thailand

16.500

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

16.500

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

SHRIMP PAD THAI - Thailand

16.500

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

15,500

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

15,500

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

ANGUS FILLET TEPPANYAKI - Japan

17,000

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

LAMB HOCK TAGINE -Morocco

20,000

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

PAKISTANI ANGUS CURRY - Pakistan

17,000

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

5.900

Belgian chocolate mousse with toasted almonds.

BROWNIE ZANZIBAR

5.900

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

COCONUT QUINDIM

5.900

Brazilian coconut tartlet served with mango brunoise.

APPLE TARTE-TATIN

5.900

Caramelized apple tartlet and vanilla ice cream.

ZANZIBAR CRÈME BRULÉE

5.900

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

PASTILLA MARROQUÍ

5.900

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



COFFEE

Espresso 2,000
Cortado 2,500

TURKISH COFFEE

For 1 2,500
For 2 4,500

MOROCCAN TEA

For 1 2,500
For 2 4,500