

# vinos

## por copa

### **CABERNET SAUVIGNON**

**PÉREZ CRUZ**  
Gran Reserva—Maipo Andes 4.900

### **CARMÉNÈRE**

**VON SIEBENTHAL**  
Gran Reserva—Aconcagua 5.800

### **MALBEC**

**FINCA LA LINDA**  
Mendoza 4.600

### **MERLOT**

**SANTA EMA** Gran Reserva—Maipo 5.000

### **PINOT NOIR**

**MONTSECANO**  
REFUGIO Orgánico—Casablanca 5.000

### **SAUVIGNON BLANC**

**LEYDA** Reserva—Leyda 4.100  
**MATETIC** CORRALILLO—San Antonio 4.500

### **CHARDONNAY**

**CASAS DEL BOSQUE**  
Reserva—Casablanca 4.500

### **ENSAMBLAJE**

**FLAHERTY** (SY, CS, TEM)—Aconcagua 5.500

### **SYRAH**

**VILLARD** Expression—Casablanca 5.000

### **ESPUMOSO**

**MIGUEL TORRES**  
LAS MULAS Extra brut. —Secano Int. 4.800

## espumosos

**JARDIN L EDEN** Brut—Maule 16.500

**MIGUEL TORRES** Las Mulas Ext. Br.—SI 19.100

**MIGUEL TORRES** Estelado Rosé—Maule 21.000

**UNDURRAGA** Brut Royal—Leyda 17.200

**VILARNAU** Brut Reserva—España 22.100

**PÉREZ CRUZ** Blanc de Noir—Maipo 31.000

**FREIXENET** Cordon negro—Barcelona 19.500

**BOUCHON** Extra Brut—Maule 19.000

## blancos

### **SAUVIGNON BLANC**

**MATETIC** Corralillo—San Antonio 18.000

**LEYDA** Reserva—Leyda 16.400

**SAN PEDRO** Castillo de Molina—Elqui 17.500

**VERAMONTE** Reserva—Casablanca 16.900

**CASAS DEL BOSQUE** Rva—Casablanca 18.000

**GARCÉS SILVA** Amayna Inox—Leyda 22.600

**BOUCHON** Reserva—Maule 16.500

### **CHARDONNAY**

**CASAS DEL BOSQUE** Reserva—Casabl. 18.000

**APALTAGUA** Reserva—San Antonio 16.800

**GARCÉS SILVA** BOYA—Leyda 18.800

**KALFU KUDA**—Leyda 20.000

**ERRAZURIZ MAX** Reserva—Aconcagua 22.200

**VILLARD** Grand Vin—Casablanca 25.700

**LAPOSTOLLE** Grand Selec.—Casablanca 19.700

**LEYDA** Single Viney., Fallaris Hill—Leyda 17.700

**VERAMONTE** Reserva—Casablanca 16.900

## tintos

### **CABERNET SAUVIGNON**

**PÉREZ CRUZ** Gran Reserva—Maipo And. 19.600

**APALTAGUA** Reserva—Colchagua 16.800

**SAN PEDRO** Castillo de Molina—Rapel 17.500

**KOYLE** Cuvee—Alto Colchagua 19.900

**TORO DE PIEDRA** Gran Reserva—Colch. 20.000

**UNDURRAGA** TH—Maipo 21.600

**SAN PEDRO** 1865—Maipo 23.100

**VERAMONTE** Primus—Maipo 19.500

**PÉREZ CRUZ** Limited Ed.—Maipo Andes 25.700

**LAPOSTOLLE** Grand Selection—Colcha. 19.700

### **CARMÉNÈRE**

**VON SIEBENTHAL** Gran Rva—Aconca. 23.000

**TORO DE PIEDRA** Gran Reserva—Maule 20.000

**SAN PEDRO** Castillo de Molina—Maule 17.500

**CASAS DEL BOSQUE** Reserva—Rapel 18.000

**TARAPACÁ** Gran Reserva—Maipo 18.800

**BOUCHON** Reserva—Maule 16.500

**UNDURRAGA** T.H.—Peumo 21.600

**SAN PEDRO** 1865 Single Viney.—Maule 23.100

**KOYLE** Cuvée Los Lingues—Alto Colch. 19.900

**PÉREZ CRUZ** Limited Ed.—Maipo Andes 25.700

**LAPOSTOLLE** Grand Selection—Rapel. 19.700

### **MERLOT**

**SANTA EMA** Gran Reserva—Maipo 19.900

**BOUCHON** Reserva—Maule 16.500

**LAPOSTOLLE** Grand Selection—Rapel. 19.700



### **MALBEC**

**FINCA LA LINDA**—Mendoza 18.500

**FINCA LA CELIA** Elite—Mendoza 24.200

### **SYRAH**

**VILLARD** Expression Reserva—Casabl. 20.000

**LEYDA** Single V. Canelo—Aconcagua 17.700

**VENTISQUERO** Reserva—Maipo 16.800

### **PINOT NOIR**

**TERRAPURA** Reserva—Itata 15.000

**REFUGIO** Organico.—Casablanca 19.900

**LEYDA** Reserva—Leyda 16.400

**VILLARD** Expression—Casablanca 20.000

**MATETIC** Corralillo—San Antonio 23.000

**VERAMONTE** Ritual—Casablanca 22.500

**MONTSECANO** Bio Dinámico—Casabl. 29.800

### **ENSAMBLAJE**

**BOUCHON** Canto sur —(CA,CR,PA) Maule 17.500

**SANTA EMA** 60/40(CA,ME) —Maipo 18.600

**ERRAZURIZ** Cuvee GR(CS,SY) —Acon. 18.700

**MATETIC** Wine Makers Blend —San Ant. (ME,CF,MA,PN) 23.000

**VON SIEBENTHAL** Parcela 7 G. R. (CS, CF, PV, ME)—Aconcagua 23.000

**FLAHERTY**—(SY, CS, TEM) Aconcagua 22.000

**MIGRANTE** (P,MA) Organico—Casab. C. 19.900

**LAPOSTOLLE** (SY,CA,CS) Apalta—Apalta 23.500

**VERAMONTE** Primus Blend—Colchagua (CS,ME,CA,PV,CF) 19.500

**COYAM** (SY, CS, CA) Gr. Res—Colchagua 30.900

### **ROSE**

**AMAYNA** BOYA—Leyda 18.000

### **GRANDES VINOS**

**ALTAÏR** SIDERAL—Cachapoal Andes. 37.000

**VIK MILLA CALLA** —Cachapoal 43.000

**VENTISQUERO** VERTICE —Alto Colch. 42.000

# cocktails

## DESDE ZANZIBAR

<b>ZANZIBAR</b> Absolut Blue, extracto y bitter de menta, limón de pica.	6.100
<b>PEPINO FRESH</b> Absolut Blue, pepino, manzana verde, limón.	6.100
<b>ZANZIBAR "DARK"</b> Absolut, Ole Smokey Blackberry, moras y albahaca.	7.700
<b>KANTAL PERFECT SOUR</b> Gin Kantal, Grand Marnier, Rica Rica y sour mix.	7.500
<b>ZANZIBAR PREMIUM</b> Vodka Absolut Elyx, Pomelo, Mandarinas prensadas y albahaca.	7.500
<b>UNDERGROUND</b> Gin Beefeater, Apio, Jengibre y Peras prensadas.	7.500
<b>ANDES MULE</b> Gin Los Andes #1, Ginger Beer Thomas Henry, limón de pica.	6.800
<b>BUBBLE RED</b> Espumante Las Mulas, licor de sandía, albahaca, limón de pica.	6.900
<b>GINGER MINT JULEP</b> Whisky Chivas Regal, Menta, Jengibre, Ginger Ale.	7.500
<b>DELIRIUM</b> Gin Beefeater, jugo de maracuyá, miel y Espumante Las Mulas.	6.900
<b>PLACER AFRODISIACO</b> Ron Havana, Espumante Las Mulas, Cardamomo, Berries, Albahaca	7.100
<b>ROSE MARTINI</b> Gin Beefeater Pink, wild hibiscus, Syrup rosas y Espum. Las Mulas.	7.100
<b>ZANZI-GRONI</b> Gin Malfy, Campari y Vermouth Rubino ahumado en canela.	7.200
<b>CAIPIRIÑA PASSION</b> Ron añejo, limón de pica, maracuyá, melasa de Café y nuez moscada.	6.200
<b>RUIBARBO COLLINS</b> Gin Malfy Rosa, Riubarbo, Pomelo y Tónica 1724.	7.700

## PISCO SOURS

<b>PISCO PERUANO</b> Tabernero, clara de huevo, angostura y limón de pica.	clásico : 6.100
	catedral : 9.600
<b>PISCO PERUANO PREMIUM</b> Tabernero Mosto Joven, clara de huevo, angostura y limón de pica.	8.500
	catedral : 14.200

## MOCKTAILS

<b>STRAWBERRY GREEN</b> Frutillas maceradas con albahaca, ginger/ale y toque pimienta.	4.100
<b>ZANZIBAR MANGO</b> Menta fresca, pulpa de mango y té verde.	4.100
<b>POMELO FRESH</b> Pomelo, mandarina prensada, albahaca, Ginger Ale.	4.400
<b>PEAR DELIGHT</b> Pera prensada Apio, Jengibre, Ginger Ale.	4.400

### JUGOS

LIMONADA	3.500
LIMONADA ZANZIBAR	3.900
JUGOS NATURALES Y PULPA	3.900

### BEBIDAS

AGUA PRISMA c/s GAS 500cc.	2.500
PUYEHUE sin gas 330cc.	2.800
PERRIER con gas 330cc.	2.800
RED BULL tradicional y sugar free	3.000
PEPSI normal, light y zero	2.800
TÓNICA PREMIUM 1724	2.800
THOMAS HENRY	
Tónica y ginger beer	3.800

### PREMIUM & INTERNATIONAL

HEINEKEN SCHOP 500cc	4.800
HEINEKEN 330cc	3.800
SOL	3.800
ROYAL GUARD ipa	3.700
MORITZ Lager	3.700

### CERVEZAS NACIONALES

CRISTAL Lager	3.100
---------------	-------

### ESPECIALIDAD

KUNSTMANN Torobayo	4.500
KUNSTMANN Bock	4.500
AUSTRAL Lager	4.500
AUSTRAL Calafate	4.500
BLUE MOON	4.500
IMPERIAL	4.500
COORS	4.500

### CERV. SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0,0	3.700
KUNSTMANN Alkohol Frei	3.900
MORITZ 0,0	3.700

### SPRITZ

RAMAZZOTTI	6.100
VILLA CARDEA	6.100
APEROL	6.100

### GIN (c/Tónica 1724)

BEEFEATER London	5.900
BEEFEATER Pink	6.100
BEEFEATER 24	7.200
MALFY sabores	7.400
MONKEY 47	10.800
MOMBASA	7.100
HENDRICK'S	7.700
MARE	7.900
QUINTAL Franklin #1	5.700
QUINTAL Los ANDES #1	5.700

### UPGRADE THOMAS HENRY

	2.000
--	-------

### RON

HAVANA CLUB 7y	5.800
SANTA TERESA 1796	7.900
BACARDI Gran Reserva 10y	6.500
ZACAPA 23y	8.900

### VODKA

ABSOLUT Original	5.100
ABSOLUT Sabores	5.200
ABSOLUT Elyx	6.900
GREY GOOSE	6.700
GREY GOOSE VX	12.400
14 INCAS	6.500

### PISCO

MISTRAL 35°	4.900
MISTRAL Nobel	6.500
SAGRADO CORAZÓN 40°.	5.600
CULTURA 38°.	5.000
WAQAR	7.500
KAPPA	7.100

### TEQUILA

HERRADURA Añejo	8.100
PATRÓN Silver	7.300
PATRÓN XO	6.100

### WHISKY

BALLANTINE'S Finest 6y	4.900
JAMESON 6y	5.400
JAMESON Caskmates	5.800
CHIVAS REGAL 12y	6.500
CHIVAS REGAL 18y	8.900
JACK DANIEL'S Old N°7	6.100
JACK DANIEL'S Honey	6.100
JACK DANIEL'S Fire	6.100
JHONNIE WALKER BL 12y	6.700
JIM BEAN Black	5.900
GLENFIDDICH 12y	6.700
JD GENTLEMAN JACK	7.100
THE GLENLIVET 15y	7.400

### LICORES

JÄGERMEISTER	4.500
BAILEYS	4.500
FERNET 1882	5.700
FRANGELICO	5.200
MENTA MARIE BRIZARD	4.700
AMARETTO DISARONNO	5.200
TIO PEPE JEREZ	4.900
OSBORNE TWANY OPORTO	4.900
SAMBUCA GALLIANO	5.500
DRAMBUIE	5.500
COINTREAU	5.900
GRAND MARNIER	6.500
COGNAC REMY MARTIN VSOP	14.500

### VERMOUTH

MYRRHA BLANCO	4.600
MARTINI RS AMBRATO	4.700
MARTINI BIANCO	4.100



# entradas



**HUMMUS ZANZIBAR** 6.500  
Hummus del Medio Oriente: El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips y hojas verdes.

**HUMMUS ESSAOUIRA** 6.500  
Hummus de arvejas partidas con especias marroquies. Servido con pita chips y hojas verdes.

**BABAGANUSH** 6.500  
Puré de berenjena y garbanzos, típica de la cocina árabe. Servido con pita chips y hojas verdes.

**BERENJENAS ZALOOK** 7.500  
Un típico dip de Marruecos hecho a base de berenjenas ahumadas con pita chips.

**EMPANADAS LAMU** 7.500  
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** 12.500  
Plato con hummus zanzibar, berenjenas zalook, hummus essaouira, falafel, pita chips y salsa yogurt.

**TARTARO DE ATÚN** 10.500  
Atún fresco macerado en soya y aceite de sésamo, sobre laminas de palta y una salsa acevichada.

**CAMARON SICHUAN** 8.500  
Crujentes camarones en batido sichuan de harina de arroz, jengibre y leche de coco servido con salsa agridulce.

**NEMS DE VIETNAM** 8.500  
Rollitos de hojas de arroz fritos con ave, calamar y camarón, envueltos en lechuga y menta, servidos con salsa Nam Prik.

**SATAY DE AVE** 7.500  
Filetitos de pollo marinados en soya, curcuma y especias, servidos con una salsa satay de maní.

**KEBABS DE CORDERO** 8.500  
Receta pakistaní de carne de cordero con menta fresca y salsa tadziki.

**TRILOGIA ZANZIBAR** 13.500  
Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

**RECUERDOS DE INDOCHINA** 16.500  
Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tartaro de atún.

# fondos vegetarianos

**MEDITARRENEAN BOWL –Medio Oriente** 12.500  
Bowl con falafel, hummus de garbanzos, couscous, mix de hojas baby, Berenjenas Zalook, tomate cherry, aceitunas verdes con vinagreta balsamica.

**CURRY VEGETARIANO –Tailandia** 13.500  
Verduras salteadas al wok aderezadas al curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

**PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia** 13.500  
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 FETA–Grecia** 13.500  
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.

# fondos

**POKE BOWL DE ATUN** —Hawái 13.500  
Desde Hawaii : Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, repollo morado, arroz Zanzíbar y sesamo con salsa acevichada.

**ATUN TERIYAKI** —Japón 15.500  
Atún fresco a la inglesa y en tempura sobre un puré de zanahoria con jengibre y acompañado con arroz salvaje.

**STIR FRY DE AVE Y CAMARONES** —Tailandia 14.500  
Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

**TAGINE DE KEFTA EN POMODORO**—Marruecos 14.500  
Gran clásico del desierto del Sahara : Albóndigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorniz, acompañado con couscous.

**TEPPANYAKI DE SALMON** —Japón 15.500  
Salmón marinado glaceado al teriyaki y ahumado, servido al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y sésamo. Acompañado de arroz salvaje.

**TAGINE DE ATUN ESSAOUIRA**—Marruecos 15.500  
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 15.500  
Camarones ecuatorianos salteados al wok con verduras de la temporada, curry verde y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

**TAGINE DE POLLO BERBERE**—Marruecos 14.500  
Los aromas del norte de Africa. Pollo adobados en salsa Chermoula, limones confitados y aceitunas verdes. Acompañado de couscous.

**TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS** —Japón 15.500  
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 16.500  
Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas , damascos, sesamo y almendras tostadas. Acompañado con couscous.

**PAD THAI DE CAMARONES** —Tailandia 15.500  
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.

**CURRY PAKISTANI DE ANGUS** —Pakistán 15.500  
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

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICO</b>	4.900
Mousse de chocolate belga con almendras tostadas.	
<b>BROWNIE ZANZIBAR</b>	4.900
Postre emblemático del Zanzíbar : Brownie servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.	
<b>QUINDIM DE COCO</b>	4.900
Dulce de coco brasileiro servido con brunoise de mango.	
<b>TARTE-TATIN DE MANZANAS</b>	4.900
Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.	
<b>TARTELETA DE MARACUYA</b>	4.900
Tartaleta horneada en masa brisée con cremoso de maracuyá.	
<b>PASTILLA MARROQUÍ</b>	4.900
Mil hojas marroquí con almendras tostadas, canela y agua de azahar.	

# café o té

<b>CAFE</b>	expresso	2.000
	cortado	2.500
<b>CAFE TURCO</b>	para 1	2.500
	para 2	4.000
<b>TE MARROQUI</b>	para 1	2.500
	para 2	4.000

