



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.

BABAGANOUSH



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.



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 thailandesa : 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

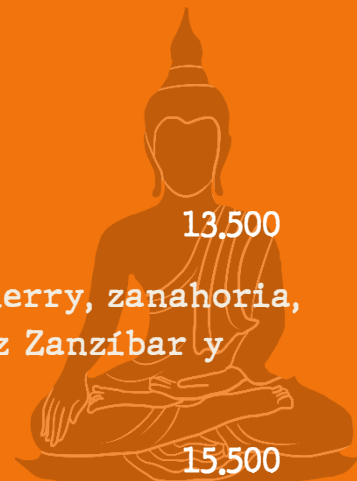


13.500

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



mar



POKE BOWL DE ATUN - Hawai

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

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

STIR FRY AVE CAMARON - 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

TEPPANYAKI DE SALMON - Japón

15.500

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

TAGINE DE ATUN - Tailandia

14.500

Tagine proveniente de Essaouira en la costa atlantica 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

14.500

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

14.500

Gran clásico de la gastronomía thailandesa : 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

14,500

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

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

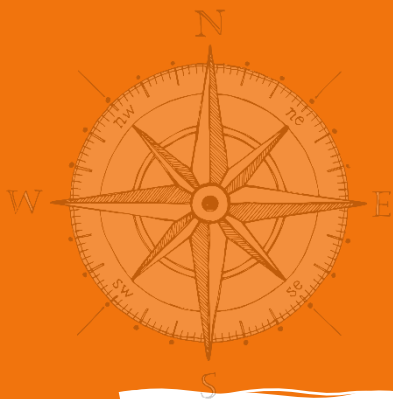
Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas , damascos, sesamo y almendras tostadas. Acompañado con couscous.

CURRY PAKISTANI DE ANGUS - Pakistan

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.

Postres



MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate belga con almendras tostadas

4.900

BROWNIE ZANZIBAR

Postre emblemático del Zanzíbar : Brownie servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.

4.900

QUINDIM DE COCO

Dulce de coco brasileiro servido con brunoise de mango.

4.900

TARTE-TATIN DE MANZANAS

Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.

4.900

TARTELETA DE MARACUYA

Tartaleta horneada en masa briséé con cremoso de maracuyá.

4.900

PASTILLA MARROQUÍ

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

4.900



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



6.500

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

HUMMUS ESSAOUIRA



6.500

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

BABAGANOUSH



6.500

Aubergine and chickpea puree, an Arab cuisine classic. Served with pita chips and greens

ZALOOK



7.500

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

EMPANADAS LAMU

7.500

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



12.500

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

TUNA TARTARE

10.500

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

SICHUAN SHRIMP

8.500

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

VIETNAM NEMS

8.500

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

SATAY

7.500

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

LAMB KEBABS

8.500

Pakistani ground lamb recipe with fresh mint and tadziki sauce

TRILOGIA ZANZIBAR

13.500

Empanadas Lamu, Lamb Kebabs and Sata.

RECUERDOS DE INDOCHINA

16.500

Vietnam Nems, Sichuan shrimps and Tuna Tartare

vegetarians

MEDITARRENEAN BOWL – Middle East



12,500

Bowl with falafel, chickpea hummus, couscous, baby leaf mix, Zalook Eggplant, cherry tomato, green olives with balsamic vinaigrette.

VEGETARIAN CURRY – Thailand



13,500

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

VEGETARIAN PAD THAI – Thailand



13,500

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

VEGGIE FETA MOUSSAKA



13,500

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



from the sea

POKE BOWL DE ATUN - Hawaii

13,500

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

TERIYAKI TUNA - Japan

15,500

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

CHICKEN AND SHRIMP STIR FRY - Thailand

14,500

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

SALMON TEPPANYAKI - Japan

15,500

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

TUNA TAGINE - Morocco

14,500

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 carrots. Served with couscous.

SHRIMP CURRY - Thailand

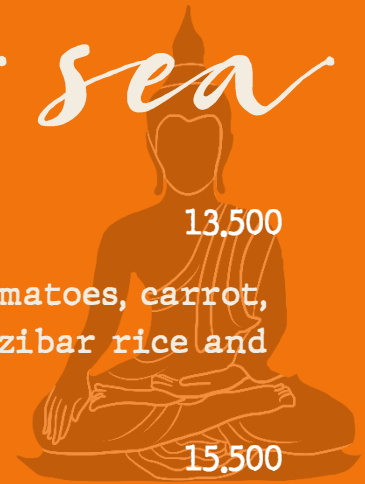
14,500

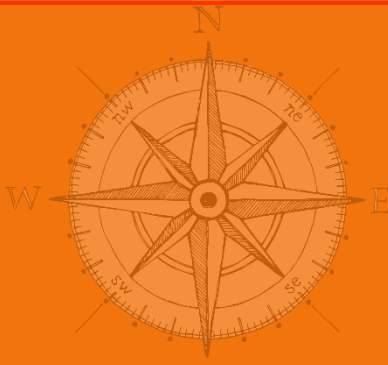
Ecuadorian wok sautéed shrimp with seasonal vegetables, green curry and coconut milk. Served with wild rice.

SHRIMP PAD THAI - Thailand

14,500

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

14,500

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

14,500

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

ANGUS FILLET TEPPANYAKI - Japan

15,500

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

LAMB TAGINE -Morocco

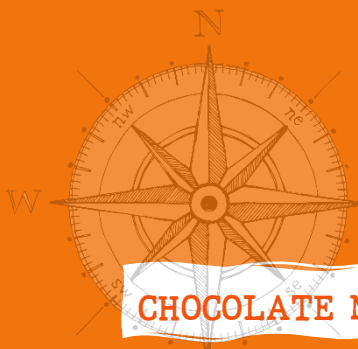
16,500

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

PAKISTANI ANGUS CURRY - Pakistan

15,500

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

Belgian chocolate mousse with toasted almonds.

4.900

BROWNIE ZANZIBAR

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

4.900

COCONUT QUINDIM

Brazilian coconut tartlet served with mango brunoise.

4.900

TARTE-TATIN

Caramelized apple tartlet and vanilla ice cream

4.900

PASSION FRUIT TARTLET

Tartlet baked in brisée dough with creamy passion fruit

4.900

MOROCCAN PASTILLA

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

4.900



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

