

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 marroquíes. 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 14.900

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

TARTARO DE ATÚN 13.000

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

CAMARON SICHUAN 10.700

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

NEMS DE VIETNAM 10.700

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

KEBABS DE CORDERO 10.700

Receta pakistaní de carne de cordero con menta fresca y salsa tadjiki

KEKBABS VEGANOS 9.100

Una deliciosa versión vegetariana de garbanzos con verduras y una mezcla de especias ahumadas, acompañado de una lactonesa vegana al eneldo

TRILOGIA ZANZIBAR 16.600

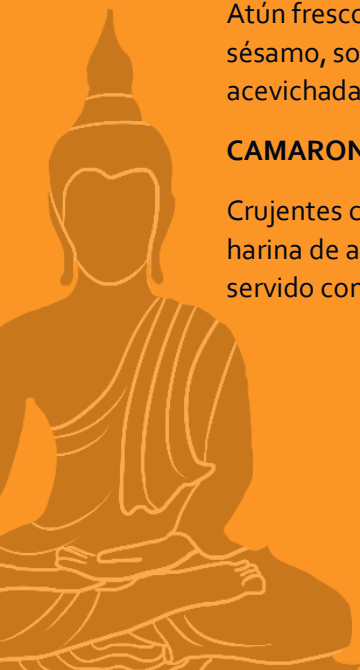
Empanadas Lamu, Kebabs de cordero y Satay de ave.

RECUERDOS DE INDOCHINA 18.400

Nems de vietnam, Camarones Sichuan y Tártaro de atún.

NARGUILES 15.000

Distintos sabores (sólo en Rooftop)





POKE BOWL DE ATUN – Hawái 16.500

Atún sellado, pepino, tomates cherry, zanahoria, palta, mix lechugas baby, repollo morado, arroz Zanzibar y sésamo con salsa acevichada.

ATUN TERIYAKI – Japón 17.900

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

MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA - Grecia 15.600 

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

TEPPANYAKI DE SALMON – Japón 17.900

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

TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS –Japón 20.300

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

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

TAGINE KEFTA DE ATUN – Marruecos 17.700

Kefta de atún preparadas con Ras el Hanout en una salsa tomatada con aceitunas glaseadas. Servido con Berenjenas, Pimentones y zanahorias azadas y acompañado con couscous.

TAGINE DE KEFTA EN POMODORO – Marruecos 17.500

Desde el Sahara: Kefta de Res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorniz, acompañado con couscous.

TAGINE DE GARRÓN DE CORDERO – Marruecos 25.000

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

TAGINE DE AVE BERBERE – Marruecos 17.000

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

CURRY VERDE– Tailandia 17.700

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

CURRY PAKISTANI DE ANGUS – Pakistán 20.100

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.

PAD THAI DE CAMARONES – Tailandia 18.000 (Opción Vegetariana)

Stirfry de fideos de arroz con camarones ecuatorianos, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica

STIR FRY AVE CAMARON – Tailandia 17.700 (Opción Vegetariana)

Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje

Postres

MOUSSE DE CHOCOLATE Mousse de chocolate belga con almendras tostadas 6.700

BROWNIE ZANZIBAR Servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla (Opción Vegano) 6.700

QUINDIM DE COCO Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango 6.700

TARTE-TATIN DE MANZANAS Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla 6.700

CRÈME BRULÉE ZANZIBAR Un clásico de la repostería francesa gratinado y aromatizado con especias Chai y agua de azahar 6.700

PASTILLA MARROQUÍ Mil hojas marroquí con almendras tostadas, canela y agua de azahar 6.700

Delicadezas

CAFÉ TURCO 2.700 / 4.500

CHAI LATTE 3.500

CARAJILLO 6.200

TE MARROQUÍ 2.700 / 4.500

TE ROIBOOS / BERRY NICE 2.900

CARAJILLO ZANZIBAR 7.200

starters



HUMMUS ZANZIBAR 8.100

The traditional chickpea puree with tahini. Served with pita chips and greens.

HUMMUS ESSAOUIRA 8.100

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

BERENJENAS 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 14.900

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

TUNA TARTARE 13.000

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

SICHUAN SHRIMPS 10.700

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

VIETNAM NEMS 10.700

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 10.700

Pakistani ground lamb recipe with fresh mint and tadziki sauce

VEGAN KEBABS 9.100

Vegetarian version of chickpeas with vegetables and a mixture of smoky spices, served with vegan dill sauce.

TRILOGIA ZANZIBAR 16.600

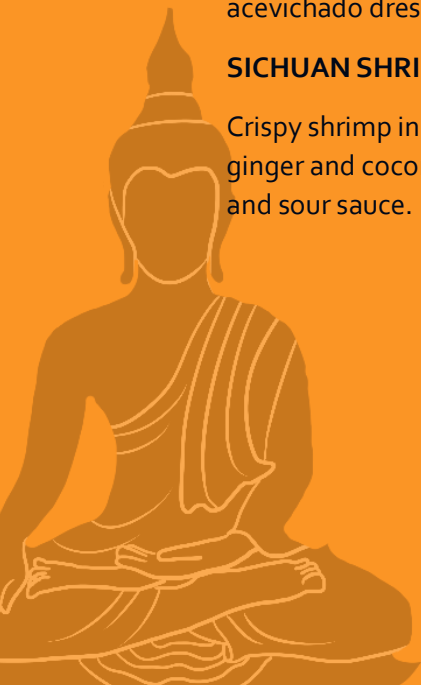
Empanadas Lamu, Lamb Kebabs, Satay

RECUERDOS DE INDOCHINA 18.400

Vietnam Nems, Sichuan Shrimps y Tuna Tartare.

HOOKAS 15.000

Different Flavours (Only on Rooftop)



maincourse



TUNA POKE BOWL– Hawaii 16.500

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

TUNA TERIYAKI – Japan 17.900

Medium rare Tuna in tempura on a carrot purée with ginger and shiitake. Served with wild rice.

VEGETARIAN FETA 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

TEPPANYAKI SALMON – Japan 17.900

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

ANGUS TEPPANYAKI –Japan 20.300

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

TRUFFLE FUNGHI RISOTTO - Italy 15.600

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

KEFTA & POMODORO TAGINE– Morocco 17.500

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 17.500

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

KEFTA TUNA TAGINE – Morocco 17.700

Tagine from Essaouira on the Atlantic coast of Morocco: Tuna Kefta 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.

LAMB HOCK TAGINE – Morocco 25.000

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

GREEN SHRIMP CURRY– Tailand 17.700

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

PAKISTANI ANGUS CURRY – Pakistan 20.100

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

SHRIMP PAD THAI– Tailand 18.000 (Vegetarian Option)

A Thai classic: Stir fry rice noodles with Ecuadorian shrimp, soybean sprouts, chives with peanut crumble, a chili pepper and spicy lemon.

TAI STIR FRY – Tailand 17.700 (Vegetarian Option)

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

Desserts

CHOCOLATE MOUSSE Belgian chocolate mousse with toasted almonds 6.700

BROWNIE ZANZIBAR Served warm with salted caramel and vanilla ice cream (Vegan Option) 6.700

COCO QUINDIM Brazilian coconut tartlet served with mango brunoise 6.700

TARTE-TATIN Caramelized apple tartlet and vanilla ice cream 6.700

CRÈME BRULÉE ZANZIBAR Custard au gratin flavored with Chai spices and orange blossom water 6.700

PASTILLA MARROQUÍ Moroccan filo pastry with toasted almonds, cinnamon, and orange blossom water. 6.700

Delicatessen

TURKISH COFFEE 2.700 / 4.500

MOROCCAN TEA 2.700 / 4.500

CHAI LATTE 3.500

ROIBOOS OR BERRY TEA 2.900