



entradas



HUMMUS ZANZIBAR 5.500

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

HUMMUS ESSAOURA 5.500

Hummus de lentejas con especias marroquies. Servido con pita chips y hojas verdes.

BABAGANUSH 5.500

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

BERENJENAS ZALOOK 6.500

Un típico dip de Marruecos hecho a base de berenjenas ahumadas con pita chips.

MEZZE PLATE 9.500

Plato con hummus zanzibar, berenjenas zalook, hummus essaouira, falafel, pita chips y salsa yogurt.

NEMS DE VIETNAM 6.500

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

SATAY DE AVE 6.500

Filetitos de pollo marinados en soya, curcuma y especias, servidos con una salsa satay de maní.

EMPANADAS LAMU 6.500

Empanadas hechas de harina de arroz y leche de coco rellenas con ave y aromatizadas con cúrcuma, jengibre y limón. Servidas con una salsa de maní.

KEBABS DE CORDERO 7.500

Receta pakistani de carne de cordero con menta fresca y salsa tarator.

TRILOGIA ZANZIBAR 10.500

Empanadas Lamu, Satay de ave y Kebabs de cordero con sus salsas y hojas verdes.

fondos vegetarianos

BUDDHA BOWL VEGANO – Nepal 11.500

Buddha Bowl con tofu, brotes, broccoli, pimentón rojo, hojas verdes, camote, quinoa, hummus de lentejas y salsa ponzu.

MEDITARRENEAN BOWL –Medio Oriente 11.500

Bowl con falafel, hummus de garbanzos, couscous, mix de hojas baby, queso de cabra, tomate cherry, aceitunas verdes, pita chips con salsa tzatziki.

FARMERS BOWL – Amercia 11.500

Bowl con queso de cabra, manzana verde, papa Camote, rucula, babaganush, semilla de zapallo, tomate cherry con salsa balsamica.

CURRY VEGETARIANO AL CURRY –Tailandia 12.500

Verduras salteadas al wok aderezadas al curry amarillo y leche de coco. Acompañado de arroz salvaje.

PAD THAI VEGETARIANO –Tailandia 12.500

Gran clásico de la gastronomía thailandesa : Stir fry de fideos de arroz con tofu, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.

MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA–Grecia 12.500

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 12.500
Desde Hawai : Atún sellado, pepino, beterraga, zanahoria, palta, mix lechugas baby, ensalada de aaga wakame, arroz Zanzíbar y sesamo con salsa acevichada.

THAÏ BOWL – Tailandia 12.500
Bowl con Pollo grillado, brotes, arroz salvaje, espinaca, cilantro, zanahoria, pimentón rojo, mani con salsa Thai.

NORDIC BOWL – Scandinavia 12.500
Bowl con salmón sellado, palta, quinoa, espinaca, limon sutil, tomate cherry, pita chips con salsa provençale de oregano y ajo.

TEPPANYAKI DE SALMON –Japón 14.500
Salmón marinado glaceado al teriyaki y ahumado, servido al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y sésamo. Acompañado de arroz salvaje.

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 tailandesa : Stir fry de fideos de arroz con camarones ecuatorianos y tofu, dientes de dragón, cebollín con crumble de maní, un ají guindilla y limón de pica.

ATUN TERIYAKI –Japón 14.500
Atún marinado glaceado al teriyaki con verduras crocantes y sésamo. Acompañado con nuestro arroz salvaje.

TAGINE DE POLLO BERBERE–Marruecos 13.500
Los aromas del norte de Africa. Pollo adobados en salsa Chermoula, limones confitados y aceitunas verdes. Acompañado de couscous.

TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS –Japón 14.500
Láminas de filete de angus a la plancha servidas al estilo Teppanyaki con verduras crocantes, sésamo y soya. Acompañado de arroz salvaje.

CURRY DE AVE Y CAMARONES –Tailandia 13.500
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 13.500
Gran clásico del desierto del Sahara : Albóndigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorníz, acompañado con couscous.

CURRY PAKISTANI DE WAGYU –Pakistán 14.500
Cortes de wagyu 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.

TAGINE DE CORDERO –Marruecos 14.500
Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas , damascos, sesamo y almendras tostadas. Acompañado con couscous.



postres

MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICO	4.500
Mousse de chocolate belga con almendras tostadas.	
BROWNIE ZANZIBAR	4.500
El postre emblemático de nuestro chef : servido tibio con caramelo salado y viene acompañado de helado de vainilla.	
QUINDIM DE COCO	4.500
Dulce de coco brasileiro servido con brunoise de mango.	
TARTE-TATIN DE MANZANAS	4.500
Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.	
TARTELETA DE MARACUYA	4.500
Tartaleta horneada en masa brisée con cremoso de maracuyá.	
PASTILLA MARROQUÍ	4.500
Mil hojas marroquí con almendras tostadas, canela y agua de azahar.	

café o té

CAFE	expresso	2.000
	cortado	2.500
CAFE TURCO	para 1	2.500
	para 2	4.000
TE MARROQUI	para 1	2.500
	para 2	4.000

