

# 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 pakistaní 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 FETA**



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 Zanzíbar 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

NEW

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

Mousse de chocolate belga con almendras tostadas

5.900

## BROWNIE ZANZIBAR

Postre emblematico del Zanzibar : Brownie servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.

5.900

## QUINDIM DE COCO

Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango.

5.900

## TARTE-TATIN DE MANZANAS

Tartaleta de manzana caramelizada y helado de vainilla.

5.900

## CRÈME BRULÉE ZANZIBAR

NEW

Un clásico de la repostería francesa gratinado y aromatizado con especias Chai y agua de azahar.

5.900

## PASTILLA MARROQUÍ

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

5.900

## BROWNIE VEGANO

NEW

Delicioso brownie a base de harina de almendras y leche de almendras. Un placer sin culpa. Endulzado con syrup de Agave

5.900

## 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



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 FETA 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

NEW

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.

## VEGAN BROWNIE

NEW

5.900

Delicious brownie made with almond flour and almond milk. A guilt-free pleasure. Sweetened with Agave Syrup



## 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