

rutas tablas para compartir



TRILOGÍA ZANZIBAR.....19.400

- Empanadas Lamu
- Satay de Ave
- Kebabs de Cordero

MEZZE DEL MEDIO ORIENTE.....18.500

- Berenjenas Zaalouk
- Falafel
- Aceitunas Marroquí
- Hummus Essaouira
- Hummus Zanzibar



los clásicos de asia y africa se unen en esta exótica degustación.

sabores frescos y especiados de esta región en un viaje por el sur de asia.

RECUERDOS DE INDOCHINA.....21.400

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

una mezcla de los mejores dips de estas lejanas y ancestrales tierras acompañados de pita chips y salsa de yogurt.

entradas

HUMMUS ZANZIBAR

Medio Oriente9.500

El tradicional puré de garbanzos con tahini. Servido con pita chips y hojas verdes.

HUMMUS ESSAOUIRA

Medio Oriente9.500

Hummus de arvejas partidas con especias marroquíes. Servido con pita chips y hojas verdes.

BERENJENA ZAALOUK

Marruecos10.500

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

NEMS DE VIETNAM

Vietnam12.900

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

FALAFEL

Medio Oriente9.500

Croqueta crujiente hecha de garbanzos, condimentada con especias y salsa tzatziki.

CROQUETAS DE ATÚN THAI

Medio Oriente11.900

Croqueta crujiente hecha de atún, condimentada con especias y salsa nam prik.

TARTARO DE ATÚN

Japón.....14.900

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

SATAY DE AVE

Indonesia.....10.600

Filetitos de ave marinados en leche de coco, curry amarillo y especias, servidos con una salsa satay de maní.

EMPANADAS LAMU

Tailandia.....10.900

Empanadas hechas de un mix de harinas y leche de coco rellenas con ave y aromatizadas con cúrcuma, jengibre y limón. Servidas con una salsa de maní.

KEBABS DE CORDERO

Pakistan11.900

Pinchos de carne de cordero con menta fresca y salsa tzatziki.

CAMARON SICHUAN

China.....11.900

Crujientes camarones en batido sichuan de harina de arroz, jengibre y leche de coco. Servido con salsa agri dulce y wasabi.

fondos

PITA KEBAB

17.500

Kebab de cordero o ave
especiado sobre pan pita,
acompañado de hummus,
tabbouleh, mix de hojas baby y
salsa tzatziki.

 Opción vegetariana: falafel

TUNA BOWL

18.400

Atún sellado, pepino, tomates
cherry, zanahoria, palta, mix de
hojas baby, repollo morado,
Arroz Salvaje y sésamo con
salsa acevichada.

 Opción vegetariana: falafel

pita
&
bowls



teppanyaki & Teriyaki

FROM JAPAN.

ATÚN TERIYAKI

18.800

Atún fresco a la inglesa
envuelto en nori tempura sobre
un trazo de puré de zanahoria
con jengibre y shiitake.

TEPPANYAKI DE ANGUS

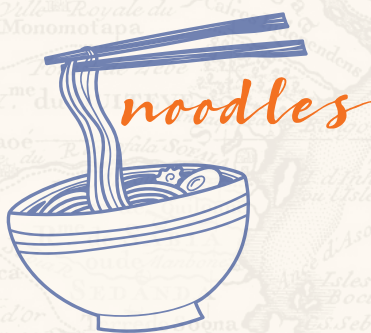
22.500

Cortes de filete de angus a la
plancha servidas al estilo
Teppanyaki con verduras
crocrantes y aderezo de sésamo
y soya.

TEPPANYAKI DE SALMÓN

18.800

Salmón marinado glaseado al
teriyaki y ahumado, servido al
estilo Teppanyaki con verduras
crocrantes y sésamo.



noodles

PHO

18.600

Caldo vietnamita icónico
aromático con Angus que
combina fideos de arroz,
hierbas frescas, repollo
salteado, dientes de dragón y
ají guindilla.

PAD THAI

20.300

De camarón, ave, mixto o
vegetariano 

Stir fry de fideos de arroz con
proteína a elección, dientes de
dragón, cebollín, crumble de maní,
un ají guindilla y limón de pica.

curry & stir fry

tailandia

STIR FRY AVE Y CAMARONES

17.900

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

 Opción vegetariana.

pakistan

CURRY ANGUS

22.500

Cortes de Angus guisados
lentamente con papas nativas
en curry con leche de coco,
especies masala y albahaca con
salsa de yogurt.

tailandia

CURRY VERDE DE CAMARÓN

17.900

Camarones ecuatorianos con
verduras de la temporada
salteados al wok, curry verde y
leche de coco.

fondos

RISOTTO FUNGHI TRUFADO

17.300 🍃

Risotto de mix de setas silvestres perfumado con funghi porcini, aceite de trufa y parmesano.

MOUSSAKA FETA

17.300 🍃

Berenjenas confitadas con tomates pomodoros y albahaca, gratinadas con queso feta.

mediterráneo



tagines

DESDE MARRUECOS.

KEFTA AL POMODORO Y HUEVOS DE CODORNIZ

17.400

Albóndigas cordero preparadas con menta, jengibre y comino servido en una salsa pomodoro y huevos de codorniz.

GARRÓN DE CORDERO CIRUELAS Y ALMENDRAS

27.700

Garrón de cordero asado lentamente con ciruelas y damascos confitados, sésamo y almendras tostadas.

AVE CON LIMÓN CONFITADO

16.600

Pollo adobado en salsa Chermoula con limones confitados y aceitunas verdes a la marroquí.

CROQUETAS DE ATÚN CON BERENJENAS ASADAS

16.600

Croquetas de atún con Ras el Hanout en una salsa tomatada con aceitunas glaseadas. Servido con Berenjenas, Pimentones y zanahorias asadas.

acompañamientos

ARROZ SALVAJE

6.800

Una mezcla aromática de arroz blanco y negro, con garbanzos tiernos, cebolla crispy, pasas corinto y un toque de comino.

PAPAS ZANZIBAR

6.100

Papas fritas rústicas estilo Zanzíbar, acompañadas de mayonesa harissa con paprika.

TABBOULEH

6.800

Ensalada fresca de cous cous con perejil fresco, jugosos tomates y crujientes pepinos, realzada con menta aromática.

MIX VERDE

6.100

Fresca mezcla de hojas verdes con Grana Padano, acompañada de un suave dressing de limón.

COUS-COUS

6.800

Un couscous aromático con almendras, pasas rubias, menta fresca y un toque de azafrán, realizado con aceite de oliva.



hookah

En nuestro Rooftop Sujeto a Disponibilidad.....15.000

pastres



BROWNIE ZANZIBAR >>7.500

Servido tibio con caramelo salado y acompañado de helado de vainilla.

BROWNIE VEGANO >>7.300

Servido tibio acompañado de helado vegano de almendra.

PASTILLA MARROQUI CHOCOLATE>>\$8.900

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

CREME BRULÉE CHAI>>7.800

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

TARTE-TATIN DE MANZANAS>>7.400

Tartaleta de manzana caramelizada con helado de vainilla espuma de manzana verde.

MOUSSE DE CHOCOLATE>>7.500

Mousse de chocolate belga con almendras tostadas.

PASTILLA MARROQUI>>8.900

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

QUINDIM DE COCO>>7.500

Dulce de coco brasilero servido con brunoise de mango.

café o té

CAFÉ expresso>>2.200

CAFÉ cortado>>2.900

MATCHA LATTE>>3.500

CHAI LATTE>>3.500

IRISH COFFEE>>5.500

CARAJILLO>>7.200

EXPRESSO MARTINI>>7.900

CAFÉ TURCO

PARA 1>>2.700

PARA 2>>4.500

ROOFTOP TEA >> 2.900

Frutos del Sur o Roiboos.

TÉ MARROQUI

PARA 1>>\$2.700

PARA 2>>\$4.000

