

# rutas tablas para 1 compartir



## TRILOGIA ZANZIBAR >> \$14.200

Nuestro Best-Seller.

Los clásicos de Asia y África se unen en esta exótica degustación.

- Empanadas Lamu
- Satay de Indonesia
- Kebabs Arabes de Cordero

## 2

## RECUERDOS DE INDOCHINA >> \$16.900

Sabores frescos y especiados de esta región, que muestran la versatilidad de sus ingredientes en un interesante viaje por el sur de Asia.

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

## 3

## DESDE LIMA EN DIRECTO >> \$16.900

Embajadora de la gastronomía sudamericana por excelencia, Lima se muestra generosa y creativa en estas clásicas presentaciones.

- Ceviche clásico de reineta
- Ceviche de atún nikkei
- Pulpo al olivo
- Causa limeña de camarón

## 4

## MEZZE DEL MEDIO ORIENTE >> \$13.400

Su compleja preparación contrasta con sus simples y deliciosos sabores. Una mezcla de los mejores dips de estas lejanas y ancestrales tierras acompañados de pan pita.

- Babaganush
- Hummus Tradicional
- Hummus de Betarraga
- Falafel
- Tataziki
- Puré de arvejas con menta

PLATO  
NUEVO

M E R

D E S

# entradas

## DUO DE HUMMUS

Medio Oriente .....\$6.500

Dos versiones del Hummus del Medio Oriente: El tradicional puré de garbanzos con tahini y su versión revisitada y colorida con betarraga. Servido con pan pita hecho en casa

PLATO NUEVO

## CAMARON SICHUAN

China .....\$8.400

Camarones rebozados en batido Sichuan de harina de arroz, jengibre, soya y leche de coco servido con salsa agridulce.

## CAUSA LIMEÑA DE CAMARONES

Perú .....\$7.500

Clásica preparación peruana hecha con papas amarillas, palta, camarones y aderezado ají amarillo y limón de pica.

## NEMS DE VIETNAM

Vietnam .....\$7.700

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

## TARTARO DE ATUN

Japón .....\$8.400

Atún fresco macerado en soya y aceite de sésamo, sobre láminas de palta y vinagreta de jengibre.

## SATAY DE AVE

Indonesia .....\$7.200

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

## EMPANADAS LAMU

Tailandia .....\$6.800

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

Pakistán .....\$7.200

Receta pakistaní de carne de cordero con menta fresca y salsa tzatziki.

## DUO DE CEVICHES

Perú .....\$9.600

Ceviches atún Nikkei y clásico ceviche de reineta en leche de tigre.

# sopas y ensaladas

## TOM YAM KUNG

Tailandia .....\$7.900

La sopa más famosa de la cocina tailandesa. Se trata de una sopa de langostinos con un punto picante y muy aromatizada, con matices cítricos muy interesantes.

PLATO NUEVO

## ENSALADA VIET-MANGO Y CAMARONES

Vietnam .....\$8.800

Verduras crujentes con láminas de mango, camarones ecuatorianos, jengibre fresco y cilantro con vinagreta asiática de mango y limón de pica.

PLATO NUEVO

## ENSALADA "MENAGE A TROIS"

Un viaje de a tres .....\$7.700

Trio de ensaladas (versión vegana disponible):

- Lentejas al dente aromatizadas con cilantro y curry,
- Mix de Hierbas frescas con queso Grana Padano
- "Raw vegetables" : mix de verduras crocantes asiáticas.

PLATO NUEVO



# fondos

## **SALMON "NOBU" STYLE –Japón.....\$13.300**

PLATO  
NUEVO

- 1- Inspirado del famoso chef japonés NOBU de NY, una preparación de Salmón marinado en Miso, Sake y Mirin, servido con arroz vegano y ensalada fresca de pepino.

## **MOUSSAKA VEGETARIANA CON FETA–Grecia .....\$11.500**

PLATO  
NUEVO

### 2- PLATO VEGETARIANO

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.

## **CORVINA PEPES IKAN–Bali.....\$13.500**

PLATO  
NUEVO

- 3- Directo de Bali. Plato tradicional de pescado marinado en tamarindo, lemongrass y cúrcuma, cocido al vapor en su hoja de platano y servida con ensalada de verduras crudas y arroz vegano.

## **TAGINE DE KEFTA EN POMODORO –Marruecos .....\$12.800**

PLATO  
NUEVO

- 4- Gran clásico del desierto de Sahara : Albóndigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en una salsa tipo pomodoro, huevos de codorniz, acompañado con couscous.

## **RISOTTO DE ALCACHOFA, al tartufo –Italia .....\$10.500**

### 5- VEGETARIANO

Un imperdible de la cocina italiana: Arroz arborio preparado en caldo y vino blanco con tiernos trozos de alcachofa perfumado con aceite de trufa.

## **TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS –Japón .....\$14.700**

- 6- Láminas de filete de angus a la plancha servidas al estilo Teppanyaki con verduras crocantes y aderezo de sésamo y soya. Acompañado de arroz vegano.

## **TAGINE DE CORDERO –Marruecos .....\$15.300**

- 7- Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas, sésamo y almendras tostadas. Acompañado de couscous.

## **TAGINE DE POLLO BERBÈRE –Marruecos .....\$11.900**

PLATO  
NUEVO

- 8- Este tradicional Tagine recoge los sabores y aromas del norte de Africa. Trutros de pollo adobados en salsa Chermoula con limones confitados y aceituna verdes. Acompañado de couscous.

## **ATUN TERIYAKI –Japón .....\$14.500**

Atún fresco sellado a la inglesa y en tempura, servido con ensalada de nori sobre cama de puré de zanahorias. Acompañado de arroz vegano.

## **PAD THAI DE CAMARONES –Tailandia .....\$13.300**

versión VEGETARIANA disponible

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.

## **CURRY PAKISTANI DE WAGYU –Pakistán .....\$14.400**

Cortes de wagyu guisados lentamente con papas chilotas en curry con leche de coco, especies masala, hojas de albahaca y menta con salsa de yogurt. Acompañado de arroz vegano.

## **STIR FRY DE AVE Y CAMARONES –Tailandia .....\$12.900**

versión VEGETARIANA disponible

Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, aderezados al curry rojo y leche de coco. Acompañado de arroz vegano.