

rutas tablas para compartir



1

TRILOGIA ZANZIBAR >>\$15.200

Nuestro Best-Seller

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

2

RECUERDOS DE INDOCHINA >>\$17.900

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

3

DESDE LIMA EN DIRECTO >>\$17.900

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

4

MEZZE DEL MEDIO ORIENTE >>\$14.400

- Hummus Tradicional
- Hummus de Betarraga
- Falafel
- Tataziki
- Puré de arvejas con menta
- Berenjenas ahumadas zaalok

5

SABORES DE LA MEDINA DE MARRAKECH >>\$14.900

- Berenjenas ahumadas zaalok
- Pimentones basquaise asados al fuego
- Zanahorias charmoula con limones confitados y aceitunas verdes
- Pebre Marroquí
- Lentejas al dente con curry
- Betarragas pochadas con cebolla morada, tomates y cilantro

V

entradas y ensaladas

DUO DE HUMMUS

Medio Oriente\$7.500 

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.

CAMARON SICHUAN

China\$9.400

Crujientes camarones en batido Sichuan de harina de arroz, jengibre, soya y leche de coco servido con salsa agri dulce.

CAUSA LIMEÑA DE CAMARONES

Perú\$8.500

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

NEMS DE VIETNAM

Vietnam\$8.700

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

ENSALADAS MARROQUIES

Marruecos\$8.200 

Plato con tres tradicionales ensaladas marroquíes servidas con pan pita.

TARTARO DE ATUN

Japón\$9.400

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

SATAY DE AVE

Indonesia\$8.200

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

EMPANADAS LAMU

Tailandia\$7.800

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\$8.200

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

DUO DE CEVICHE

Perú\$10.600

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

ENSALADA RUCULA CON

PERAS Y GRANA PADANO 

Italia\$7.500

Mix de rúcula y hierbas frescas con grana padano y peras al almíbar.

fondos vegetarianos

TAGINE VEGETARIANO -Marruecos\$11.500  

Verduras del mercado cocinadas lentamente en el tradicional tagine de greda y perfumadas con limones confitados y azafrán.

RISOTTO DE ALCACHOFA TRUFADA -Italia\$11.500 

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

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.

WOK DE VERDURAS AL CURRY ROJO -Tailandia\$13.300  

Verduras salteadas al wok aderezadas al curry rojo y leche de coco. Acompañado de arroz vegano.

PAD THAI VEGETARIANO -Tailandia\$12.900  

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



Más fondos

- 1- **SALMON "NOBU" STYLE -Japón**\$14.300
Inspirado en el plato del famoso chef japonés NOBU de NY: Salmón marinado en Miso, Sake y Mirin, servido con arroz vegano y ensalada fresca de pepino.
- 2- **CONGRIO PEPES IKAN-Bali**\$14.500
Directo de Bali: Plato tradicional de congrio marinado en tamarindo, lemongrass y cúrcuma, cocido al vapor en su hoja de plátano y servida con arroz vegano.
- 3- **ATUN TERIYAKI -Japón**\$15.500
Atún fresco sellado a la inglesa y en tempura, servido con ensalada de nori sobre cama de puré de zanahorias con arroz vegano.
- 4- **TAGINE DE REINETA ESSAOUIRA-Marruecos**\$13.900
Desde la encantadora ciudad costera Essaouira, un tagine de reineta con verduras y papas perfumada con limones confitados.
- 5- **PAD THAÏ DE CAMARONES -Tailandia**\$14.300
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.
- 6- **STIR FRY DE AVE Y CAMARONES -Tailandia**\$14.300
Camarones y filetitos de ave salteados al wok con verduras de la temporada, curry rojo y leche de coco. Acompañado de arroz vegano.
- 7- **TAGINE DE POLLO BERBÈRE-Marruecos**\$13.900
Los aromas del norte de Africa. Pollo adobados en salsa Chermoula, limones confitados y aceitunas verdes. Acompañado de couscous.
- 8- **TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS -Japón**\$15.700
Láminas de filete de angus a la plancha servidas al estilo Teppanyaki con verduras crocantes, sésamo y soya. Acompañado de arroz vegano.
- 9- **TAGINE DE KEFTA EN POMODORO-Marruecos** ...\$13.800
Gran clásico del desierto del Sahara : Albóndigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorníz, acompañado con couscous.
- 10- **CURRY PAKISTANI DE WAGYU -Pakistán**\$15.400
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.
- 11- **TAGINE DE CORDERO -Marruecos**\$16.300
Un clásico marroquí: Cordero asado lentamente con ciruelas confitadas, sésamo y almendras tostadas. Acompañado de couscous.