

rutas tablas para compartir



1 TRILOGIA ZANZIBAR >> 16.200

Nuestro Best-Seller

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

2

RECUERDOS DE INDOCHINA >> 18.900

- Nems de Vietnam
- Camarones Sichuan
- Tártaro de Atún

3

DESDE LIMA EN DIRECTO >> 18.900

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

4

MEZZE DEL MEDIO ORIENTE >> 15.400

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



5

SABORES DE LA MEDINA DE MARRAKECH >> 15.900

V

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

entradas y ensaladas

DUO DE HUMMUS

Medio Oriente8.500 

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

China10.400

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

CAUSA LIMEÑA DE

JAIBA

Perú9.500

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

NEMS DE VIETNAM

Vietnam9.700

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

ENSALADAS MARROQUIES

Marruecos9.200 

Plato con tres tradicionales ensaladas marroquíes servidas con pan pita.

TARTARO DE ATUN

Japón10.400

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

SATAY DE AVE

Indonesia9.200

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

EMPANADAS LAMU

Tailandia8.800

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

Pakistán9.200

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

DUO DE CEVICHE

Perú11.600

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

ENSALADA RUCULA CON

PERAS Y GRANA PADANO

Italia8.500 

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

fondos vegetarianos

TAGINE VEGETARIANO -Marruecos12.500  

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

RISOTTO DE ALCACHOFA TRUFADA -Italia12.500 

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-Grecia13.500 

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 -Tailandia14.300  

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

PAD THAI VEGETARIANO -Tailandia ...13.900  

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

SALMON "NOBU" STYLE -Japón15.300

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.

CONGRIO PEPES IKAN-Bali15.500

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.

ATUN TERIYAKI -Japón16.500

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

TAGINE DE REINETA ESSAOUIRA-Marruecos14.900

Desde la encantadora ciudad costera Essaouira, un tagine de reineta con verduras y papas perfumada con limones confitados.

PAD THAÏ DE CAMARONES -Tailandia15.300

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.

STIR FRY DE AVE Y CAMARONES -Tailandia15.300

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

TAGINE DE POLLO BERBÈRE-Marruecos14.900

Los aromas del norte de África. Pollo adobados en salsa Chermoula, limones confitados y aceitunas verdes. Acompañado de couscous.

TEPPANYAKI DE FILETE ANGUS -Japón16.700

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

TAGINE DE KEFTA EN POMODORO-Marruecos14.800

Gran clásico del desierto del Sahara : Albondigas de res preparadas con menta, jengibre y comino servido en pomodoro, huevos de codorniz, acompañado con couscous.

CURRY PAKISTANI DE WAGYU -Pakistán16.400

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

TAGINE DE CORDERO -Marruecos17.300

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