

ZOMBRA

Entre más fuerte la luz **más nítida la zombra**



ZOMBIE

Entre más fuerte la luz
más nítida la sombra



ZOMBRa

Zombra es un nuevo concepto gastronómico en Medellín que se inspira en la esencia de la sombra, entendida como el punto de encuentro entre la luz y la oscuridad. De esta interacción surge una propuesta que explora la tensión entre elementos aparentemente opuestos, combinándolos de manera creativa para generar algo completamente nuevo. El restaurante toma la tradición del bistró como punto de partida, pero la reinterpreta a través de una cocina de alta gastronomía con un enfoque moderno e inesperado.

En Zombra, la cocina se basa en el respeto y el uso responsable de los productos locales, en estrecha colaboración con productores de la región. A través de esta conexión, se busca diversificar los ingredientes cotidianos que forman parte de la dieta colombiana, transformándolos en platos inesperados que despi-

ertan los sentidos. Cada receta se elabora mediante procesos detallados y meticulosos que garantizan una experiencia culinaria única, sin recurrir a atajos. Esta atención al detalle y la creatividad buscan sorprender al comensal, invitándolo a redescubrir lo familiar desde una nueva perspectiva.

El menú de Zombra es cambiante y evoluciona con el tiempo, adaptándose a las estaciones y a los productos disponibles. Sin embargo, siempre mantiene una tensión interesante entre la honestidad en el valor de los ingredientes y la experiencia premium que ofrece. De esta manera, Zombra no solo busca satisfacer el paladar, sino también desafiar las expectativas del comensal, brindando placeres inesperados a través de una cocina que combina ética y creatividad.

MENÚ ZOMBRON

Solo bajo reserva

275.000

Este es nuestro menú de degustación con el que soñamos poder darles gusto, hacerlos viajar a través de nuestros sabores, apoyándonos tanto en platos insignia de nuestra carta como en creaciones que surgen en el día a día!

Tenemos claro que no todos comemos de la misma manera, por esta razón, nos gustaría seguirlos de cerca, haciendo nuestro mejor esfuerzo para que nadie salga de esta experiencia con hambre.



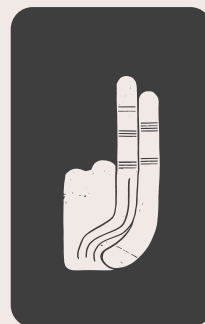
Como funciona?

La idea es poderlos hacer probar una gran variedad de creaciones a lo largo de esta experiencia. Por esa razón creamos 4 símbolos que representan que tanta hambre tienen a lo largo de nuestro menú! Así sabremos que tanta comida ir preparando para ustedes.



1

Estoy muriendo del hambre.



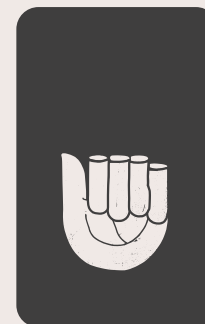
2

Quisiera seguir comiendo platos de sal.



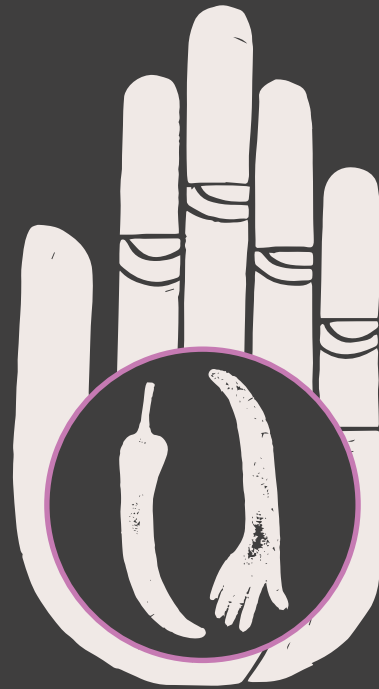
3

Me queda un tris de hambre: Quiero postre!



4

Estoy satisfecho/a.





MENÚ

CEVICHE DE HONGOS / CÍTRICOS 29.000

CRUDO DE ATÚN / QUINOA /
CURUBA 39.000

SAN MARZANO / ALBAHACA 26.000

ARRACACHAS EN TEXTURAS 25.000

COGOLLOS / AJONJOLÍ / TOCINO /
PAIPA 30.000

HUEVO POCHADO / KALE / PERA 30.000

PESCA BLANCA / CALDO DE POLLO
/ COLIFLOR 43.000

PESCA DEL DÍA / CBD /
PIMENTONES 43.000

LANGOSTA / PAPA ORGÁNICA /
KIMCHI DE CIDRA 80.000 / 160.000



CONTRAMUSLO / CHORIZO /
MOSTAZA 40.000

T-BONE DE CERDO / TAMARINDO /
AJO 50.000

GOULASH DE CARRILLERA /
NOKEDLI / YOGURT GRIEGO 40.000

TOCINO / ATÚN CURADO / GUAYABA
/ CEBOLLA BRÛLÉE 45.000

PABLODELLE / LENGUA / PAIPA 40.000

ENTRECOTE 350G / DEMIGLACE
12.06.23 / BABA GANOUSH 95.000



POSTRES

VAINILLA / CARAMELO
SALADO / PUERRO / MANÍ

25.000

LA REMOLACHA

23.000

TOMATE DE ARBOL /
QUESITO / GUARO

22.000

CHOCOLATE / CAFE /
CREMA DE MAMBE

26.000

PEPINO / GRANADILLA /
ALBAHACA / PIMIENTA

22.000





COCTELES

Cafe de Colombia

Ron medellin dorado, café colombiano, espuma de coco y panela. Frio o caliente.

35.000

Guaro Old Fashioned

Guaro, Johnny Walker, amargos de cacao y café.

38.000

Tequila Pepper

Tequila Centenario, sirope de pimientas hierbas, limón mandarina y soda.

40.000

No Soy un Gin Tonic

Gin Selva, condimento de limon, soda de coco Juniper.

42.000

Viche Citrico

Viche Mano de Buey, cáscaras de cítricos, sirope de cardamomo y limon mandarina.

38.000

Zombra Mule

Viche Mano de Buey, soda de jengibre fermentada y tomillo ahumado.

38.000

Amor en la Zombra

Viche Mano de Buey, campari, cordial de remolacha/clavo, soda.

38.000

Tomate Martini

Gin selva, agua de tomate, aceite de albahaca

40.000

VINO BLANCO

L'Eclat

Fresco / Afrutado
(Colombard, Ugni Blanc, Gros
Manseng, Sauvignon Blanc)

Copa Botella

32.000 140.000

Ostatu

Ligera Acidez / Manzana / Floral
(Viura, Malvasia)

190.000

Grand Marrenon

Floral / Acidez Fresca y Elegante
(Vermentino, Garnacha Blanca,
Roussanne)

240.000

Menade

Mineral / Fresco / Hierbas
(Verdejo)

255.000

Soalheiro

Fresco / Elegante / Melocotón
(Verdejo)

270.000

VINO TINTO

Les Grains

Frutos Rojos / Taninos suaves
(Syrah)

Copa Botella

32.000 140.000

Grand Marrenon

Expresivo / Fruta Fresca / Taninos
Suaves
(Syrah, Garnacha Negra)

260.000

Juan Gil Plata

Frutas Rojas / Taninos Acentuados
/ Estructurado
(Monastrell)

260.000

Meandro

Intenso / Frutos Silvestres
(Multi Varietal)

340.000

Monsanto Annata

Zarzamora / Bayas Dulces /
Limón
(Multi Varietal)

400.000

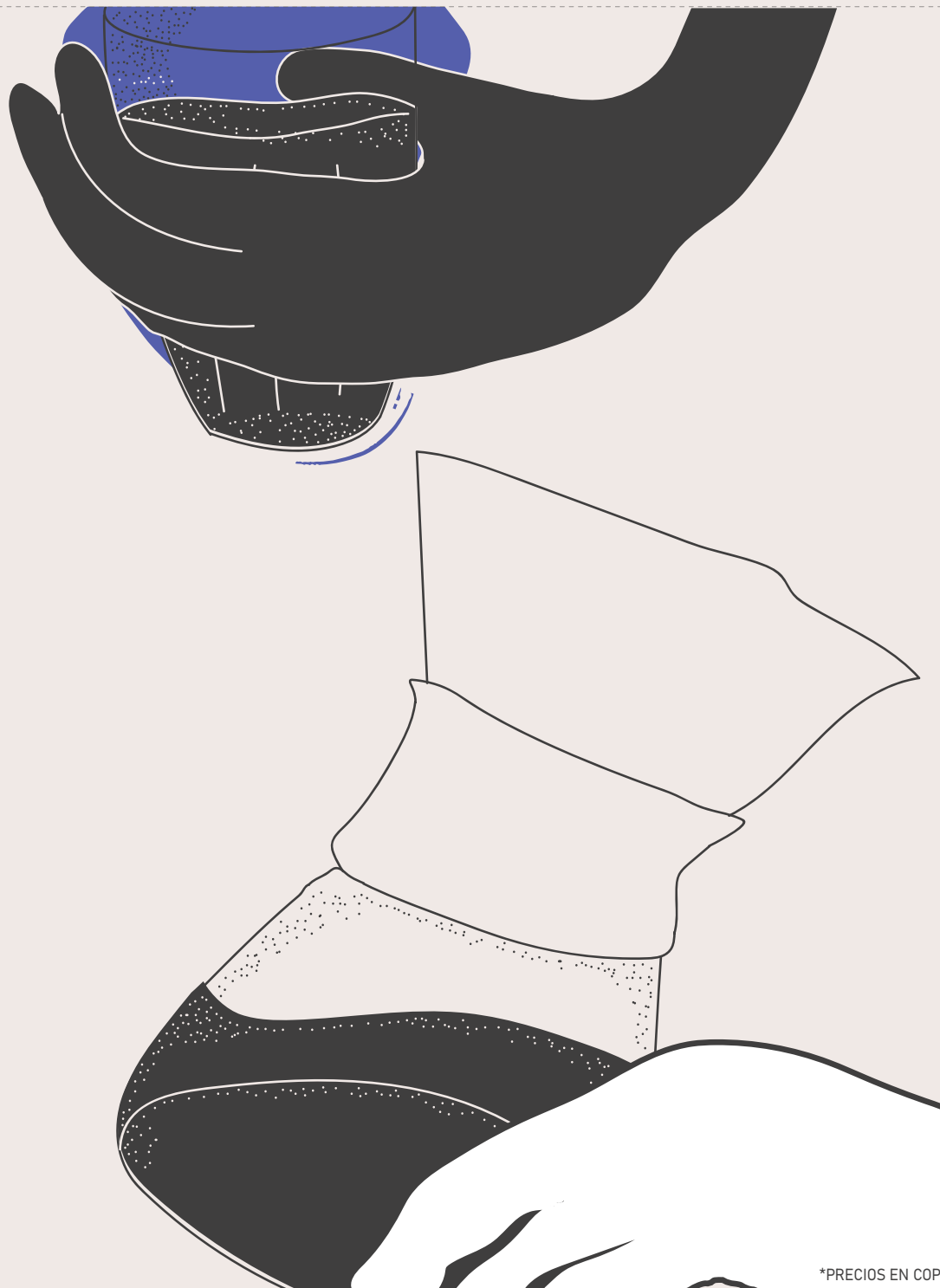


CERVEZAS

Club Dorada	12.000
Club Roja	12.000
Pilsen	9.000
Berlisa Rubia	17.000
Berlisa Negra	17.000

SIN ALCOHOL

San Pellegrino 750 ml	30.000
Acqua Panna 250 ml	16.000
Agua	10.000 / 20.000
Agua con Gas	10.000 / 20.000
Soda de Coco Juniper	10.000
Soda de Duraznos Juniper	10.000
Soda de Jengibre	10.000
Guandolito	10.000
Infusión Flor de Jamaica y Pasiflora	12.000
Tinto Colombiano	7.000
Infusión Caliente	7.000



*PRECIOS EN COP



ZOMBRON