



**MENÚ**

# MENÚ ZOMBRÓ

DEGUSTACIÓN -  
SIN LIMITE DE TIEMPOS

**295.000**

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!

## Como funciona?

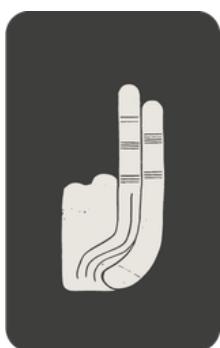
La idea es poderlos hacer probar una gran variedad de creaciones a lo largo de esta experiencia. Por esa razón creamos 4 símbolos que representan que tanta hambre tienen a lo largo de nuestro menú!

Así sabremos que tanta comida ir preparando para ustedes.



**1**

Estoy muriendo  
del hambre.



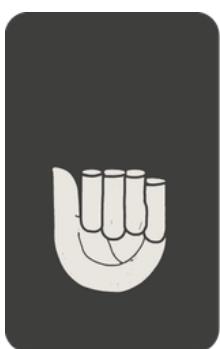
**2**

Quisiera seguir  
comiendo  
platos de sal.



**3**

Me queda un  
tris de hambre:  
Quiero postre!



**4**

Estoy  
satisfecho/a.

El horario de nuestro menú de degustación es  
12:00 - 14:00  
18:00 - 21:00

# **A LA CARTA**

CEVICHE DE HONGOS / CÍTRICOS

30.000

CRUDO DE ATÚN / QUINOA / CURUBA

43.000

SAN MARZANO / ALBAHACA

30.000

CEBOLLA OCAÑERA EN TEXTURAS /  
MARAÑÓN

30.000

COGOLLOS / AJONJOLÍ / TOCINO /  
PAIPA

33.000

HUEVO POCHADO / KALE / PERA

30.000

PESCA BLANCA / 'PALAK PANEER' /  
FEIJOA

47.000

PESCA DEL DÍA / CBD / PIMIENTONES

47.000

LANGOSTA / PAPA ORGÁNICA / KIMCHI  
DE CIDRA

90.000 / 180.000



CONTRAMUSLO / CHORIZO / MOSTAZA

47.000

CHULETA DE CERDO 450G / DURAZNOS  
/ HIERBAS FRESCAS

105.000

GOULASH DE CARRILLERA / NOKEDLI /  
YOGURT GRIEGO

47.000

TOCINO / ATÚN CURADO / GUAYABA /  
CEBOLLA BRÛLÉE

47.000

PABLODELLE / LENGUA / PAIPA

47.000

ENTRECOTE 350G / DEMIGLACE 12.06.23  
/ BABA GANOUSH

105.000

# **POSTRES**

VAINILLA / CARAMELO SALADO /  
PUERRO / MANÍ

28.000

LA REMOLACHA

28.000

MANDARINA / LIMONARIA / GALLETA  
CUCA / CREMA

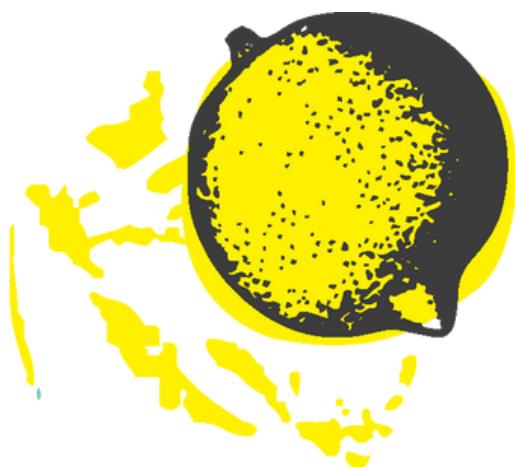
26.000

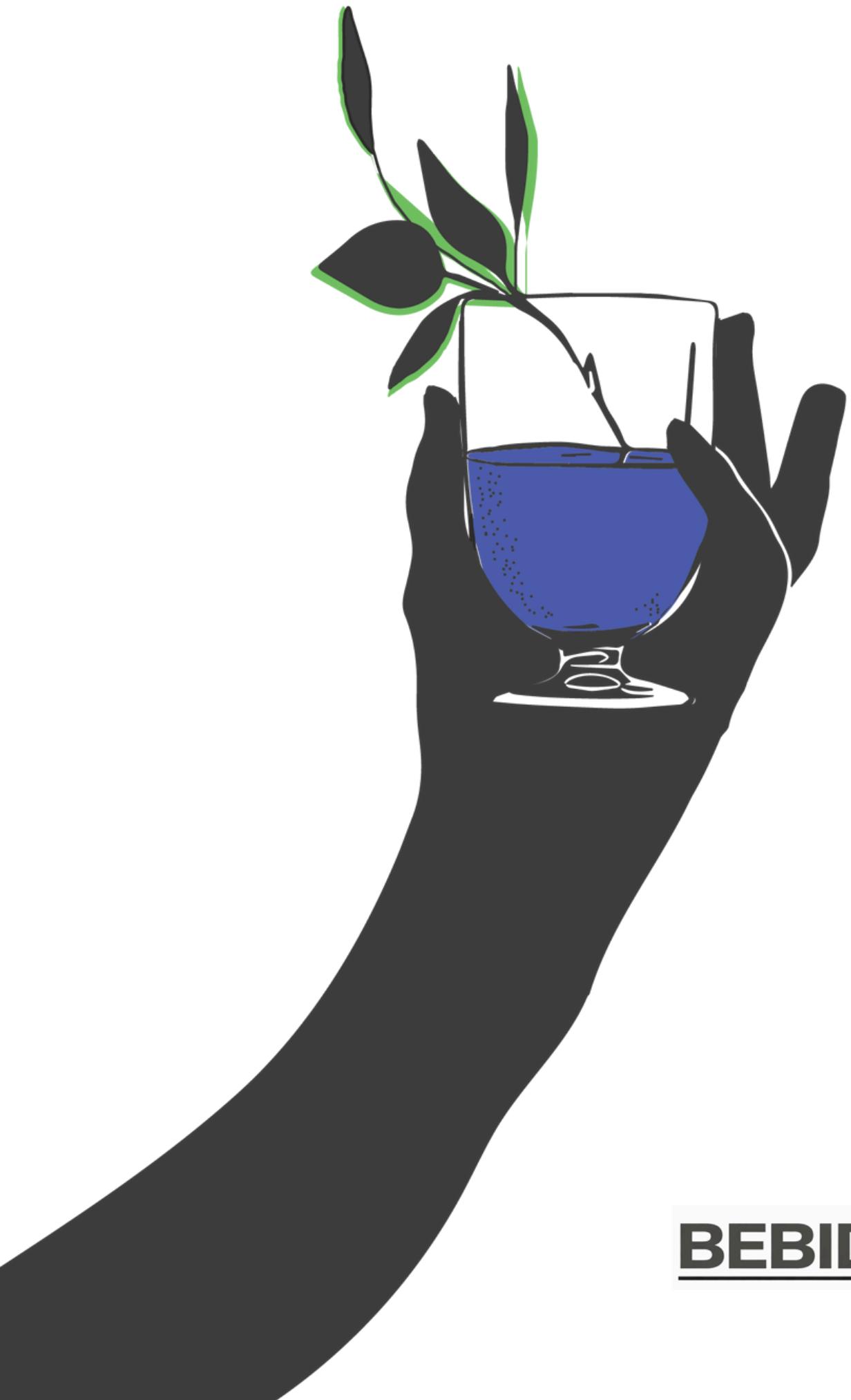
CHOCOLATE / CAFÉ / CREMA DE MAMBE

29.000

PEPINO / GRANADILLA / ALBAHACA /  
PIMIENTA

26.000





**BEBIDAS**

# **COCTELES**

## **Bloody Zombra**

Absolut Vodka, tomate clarificado, cítricos y rocoto  
lactofermentado \_\_\_\_\_  
45.000

## **Guaro Old Fashioned**

Aguardiente Cumbé, Johnnie  
Walker, amargos de cacao y café. \_\_\_\_\_  
50.000

## **Tequila Pepper**

Tequila Centenario, sirope de pimientas hierbas,  
limón mandarino y soda. \_\_\_\_\_  
48.000

## **No Soy un Gin Tonic**

Gin Selva, condimento de limon,  
soda de coco Juniper. \_\_\_\_\_  
50.000

## **Viche Citrico**

Viche Mano de Buey, cáscaras de cítricos, sirope de  
cardamomo y limón mandarino. \_\_\_\_\_  
45.000

## **Zombra Mule**

Viche Mano de Buey, soda de jengibre fermentada y  
tomillo ahumado. \_\_\_\_\_  
45.000

## **Amor en la Zombra**

Viche Mano de Buey, campari, cordial de  
remolacha/clavo, soda. \_\_\_\_\_  
45.000

## **Tomate Martini**

Gin selva, agua de tomate,  
aceite de albahaca. \_\_\_\_\_  
48.000

# **DIGESTIVOS**

## **Limoncello**

Preparación artesanal con limón mandarino  
\_\_\_\_\_  
28.000

## **Licor de café**

Preparación artesanal de licor de café colombiano  
infusionado \_\_\_\_\_  
28.000

## **ESPUMOSO**

### **Marcel Thorel Cidra**

Afrutado / Refrescante  
(Manzana)

Copa

Botella

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

25.000

100.000

## **VINO BLANCO**

### **Morandé Terroir Wines**

Frutal / Ligero  
(Cinsault)

Copa

Botella

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

28.000

130.000

### **L'Éclat**

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

32.000

140.000

### **Les Grains Viogner**

Afrutado / Fresco  
(Viogner)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

### **Frey Sohler**

Jugoso / Ligero  
(Sylvaner)

\_\_\_\_\_

250.000

### **Menade**

Mineral / Fresco /  
Hierbas (Verdejo)

\_\_\_\_\_

255.000

### **Soalheiro**

Fresco / Elegante /  
Melocotón (Albariño)

\_\_\_\_\_

270.000

### **Santa Rita**

Expresivo / Mineral / Floral  
(Multivarietal)

\_\_\_\_\_

360.000

Pregunta por nuestros vinos de temporada

## **VINO NARANJA**

### **Vía Revolucionaria**

Botella

Singular / Fresco / Seco  
(Torrontés)

250.000

## **VINO TINTO**

### **Morandé Terroir Wines**

Copa

Botella

Frutal / Ligero  
(Cinsault)

28.000

130.000

### **Les Grains**

Frutos Rojos / Taninos  
suaves (Syrah)

32.000

140.000

### **Zin**

Fruta Madura / Especiado / Taninos  
Suaves (Primitivo)

32.000

150.000

### **Grand Marrenon**

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

260.000

### **Juan Gil Plata**

Frutas Rojas / Taninos Acentuados /  
Estructurado (Monastrell)

260.000

### **Vía Revolucionaria**

Singular / Frutos Rojos  
(Bonarda)

300.000

### **Norton Aura**

Especiado / Madera / Vibrante  
(Cabernet Franc)

320.000

### **Meandro**

Intenso / Frutos Silvestres  
(Multivarietal)

340.000

### **Monsanto Annata**

Zarzamora / Bayas Dulces  
/ Limón (Multivarietal)

400.000

*Pregunta por nuestros vinos de temporada*

## **CERVEZAS**

|               |        |
|---------------|--------|
| Club Dorada   | 15.000 |
| Club Roja     | 15.000 |
| Pilsen        | 12.000 |
| Berlisa Rubia | 20.000 |
| Berlisa Negra | 20.000 |

## **SIN ALCOHOL**

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| San Pellegrino 505 ml                | 35.000          |
| Acqua Panna 505 ml                   | 20.000          |
| Agua                                 | 12.000 / 24.000 |
| Agua con Gas                         | 12.000 / 24.000 |
| Soda de Jengibre                     | 12.000          |
| Guandolito                           | 12.000          |
| Infusión Flor de Jamaica y Pasiflora | 14.000          |
| Tinto Colombiano                     | 9.000           |
| Infusión Caliente                    | 9.000           |