



MENÚ

MENÚ ZOMBR@

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.



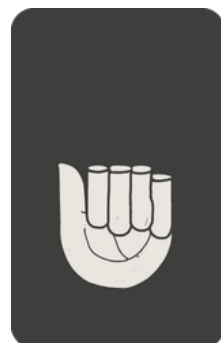
2

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

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

	Copa	Botella
Marcel Thorel Cidra		
Afrutado / Refrescante (Manzana)	25.000	100.000

VINO BLANCO

	Copa	Botella
Morandé Terroir Wines		
Frutal / Ligeró (Cinsault)	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 / Ligeró (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

Singular / Fresco / Seco
(Torrontés)

Botella

250.000

VINO TINTO

Morandé Terroir Wines

Copa

Botella

Frutal / Ligerero
(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