



MENÚ

MENÚ ZOMBRA

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.



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 / CAMELO SALADO /
PUERRO / MANÍ

28.000

LA REMOLACHA

28.000

MANDARINA / LIMONARIA / GALLETA
CUCA / CREMA

26.000

CHOCOLATE / CAFÉ / CREMA DE MAMBE

29.000





COCTELES

Cafe de Colombia

Ron medellin dorado, café colombiano, espuma de coco y panela. Frio o caliente. 42.000

Guaro Old Fashioned

Guaro, 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 / Ligerero (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 / Ligerero (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

	Copa	Botella
Vía Revolucionaria		
Singular / Fresco / Seco (Torrontés)		250.000

VINO TINTO

	Copa	Botella
Morandé Terroir Wines		
Frutal / Ligero (Cinsault)	28.000	130.000

Les Grains

Frutos Rojos / Taninos suaves (Syrah)	32.000	140.000
--	--------	---------

Zin

Fruta Madura / Especiada / 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 750 ml	35.000
Acqua Panna 250 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