



MENÚ



MENÚ ZOMBRA

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.

DEGUSTACIÓN - HASTA ALCANZAR SU NIVEL DE SATISFACCIÓN

350.000



1

Estoy muriendo del hambre.



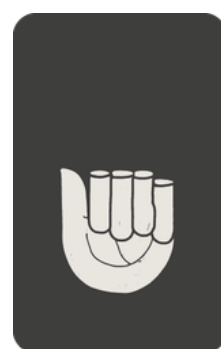
2

Quisiera seguir comiendo platos de sal.



3

Me queda un tris de hambre: Quiero postre!



4

Estoy satisfecho/a.

DEGUSTACIÓN - 8 TIEMPOS

280.000

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

33.000

CEBOLLA OCAÑERA EN TEXTURAS /
MARAÑÓN

30.000

COGOLLOS / AJONJOLÍ / TOCINO /
PAIPA

33.000

HUEVO POCHADO / KALE / PERA

30.000

PESCA BLANCA / 'PALAK PANEER' /
FEIJOA

49.000

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

110.000

GOULASH DE CARRILLERA / NOKEDLI /
YOGURT GRIEGO

49.000

TOCINO / ATÚN CURADO / GUAYABA /
CEBOLLA BRÛLÉE

47.000

PABLODELLE / LENGUA / PAIPA

49.000

ENTRECOTE 350G / DEMIGLACE 12.06.23
/ BABA GANOUSH

110.000

POSTRES

VAINILLA / CAMELO SALADO /
PUERRO / MANÍ 30.000

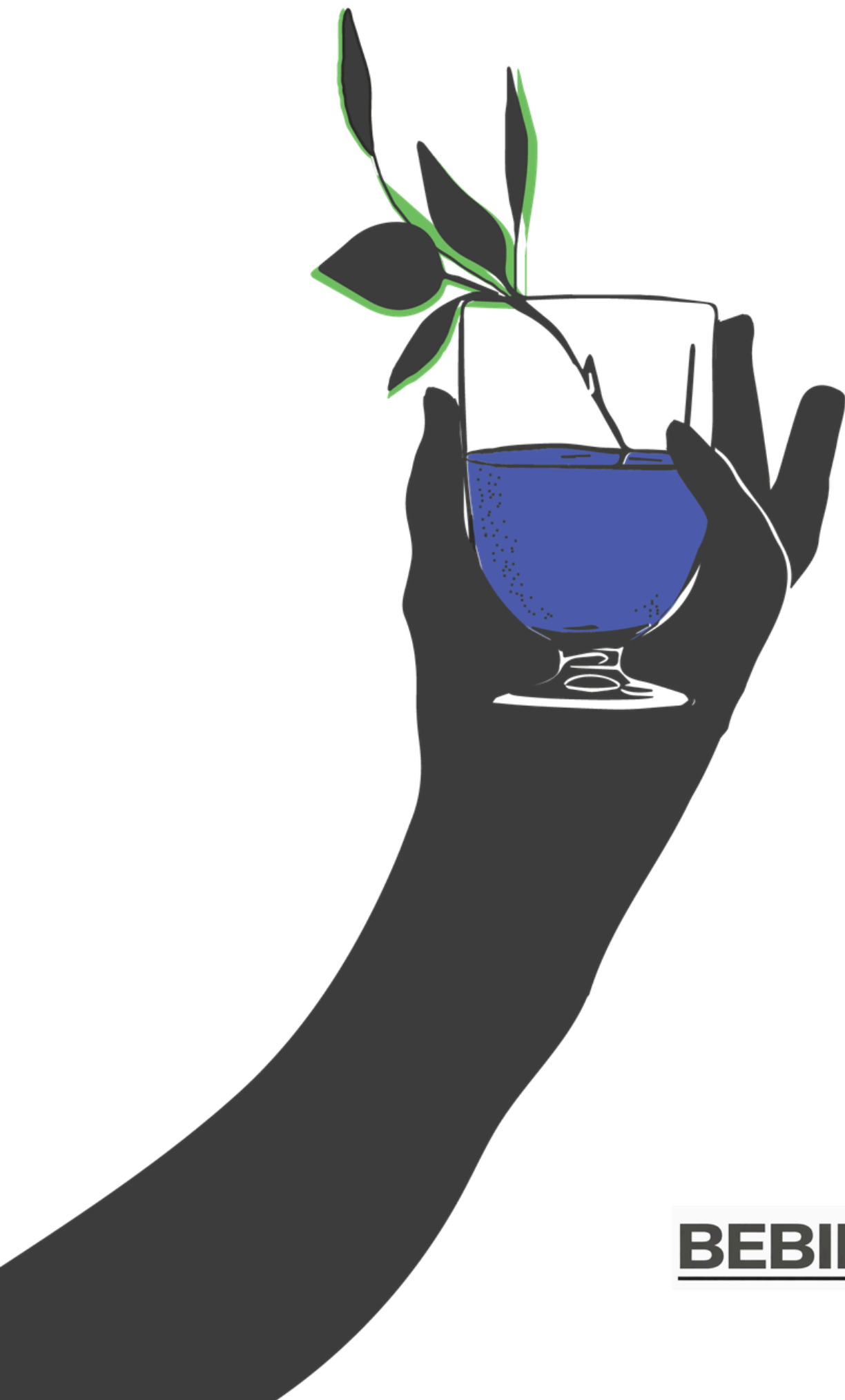
LA REMOLACHA 30.000

MANDARINA / LIMONARIA / GALLETAS
CUCA / CREMA 30.000

CHOCOLATE / CAFÉ / CREMA DE MAMBE 32.000

PEPINO / GRANADILLA / ALBAHACA /
PIMIENTA 30.000





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

MARIDAJE - 6 TIEMPOS

220.000

MARIDAJE - 8 TIEMPOS

260.000

ESPUMOSO

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

VINO BLANCO

Morandé Terroir Wines	Copa	Botella
Frutal / Ligero (Cinsault)	30.000	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)		170.000
-------------------------------	--	---------

Menade

Mineral / Fresco / Hierbas (Verdejo)		240.000
---	--	---------

Soalheiro

Fresco / Elegante / Melocotón (Albariño)		250.000
---	--	---------

Santa Rita

Expresivo / Mineral / Floral (Multivarietal)		320.000
---	--	---------

Pregunta por nuestros vinos de temporada

VINO NARANJA

Vía Revolucionaria	Botella
Singular / Fresco / Seco (Torrontés)	270.000

VINO TINTO

Morandé Terroir Wines	Copa	Botella
Frutal / Ligero (Cinsault)	30.000	130.000

Les Grains

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

Zin

Fruta Madura / Especiado / Taninos Suaves (Primitivo)	38.000	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)	270.000
--------------------------------------	---------

Norton Altura

Especiado / Madera / Vibrante (Cabernet Franc)	290.000
---	---------

Meandro

Intenso / Frutos Silvestres (Multivarietal)	280.000
--	---------

Monsanto Annata

Zarzamora / Bayas Dulces / Limón (Multivarietal)	320.000
---	---------

Fin del mundo

Expresivo / Frutal (Pinot noir)	150.000
------------------------------------	---------

Pipeño

Fresco / Atípico (Cinsault, Bonarda)	170.000
---	---------

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
Sodas (Jengibre / Pepino / Lulo / Durazno)	12.000
Guandolito	12.000
Infusión Flor de Jamaica y Pasiflora	14.000
Tinto Colombiano	9.000
Infusión Caliente	9.000

