



धन्यवाद

Gracias po Preferirnos
Thanks for choosing us

- 📍 C.C. Viva Palmas, Local 102
- 📞 314 825 2066
- 📞 604 490 4172
- 📍 Calle 8 #42-49, Poblado
- 📞 314 825 2066
- 📞 604 322 5289

Horario de Atención



Domingo a Miércoles **11:30** a.m. a **10:30** p.m.
Jueves a Sábados **11:30** a.m. a **11:00** p.m.

- 📍 zaaika_medellin
- 📍 Zaaika Indian Restaurant
- 🌐 www.zaaika.online



Namaste

Bienvenidos
Welcome
स्वागत
Willkommen
歡迎
Bienvenue
Bem-vindo
Benvenuti

İndian Rēṣṭāūrānt

Entrada Tandori

Tandori Starters

Platos para Picar

Tandori Platter

Non Veg Platter (Para 2-3 Personas) \$78.000

2 trozos de pierna, 4 piezas de pollo malai tikka, 4 piezas de pollo tandoori tikka, 4 piezas de pescado tikka.
(2 pieces of leg, 4 pieces of chicken malai tikka, 4 pieces of tandoori chicken tikka, 4 pieces of fish tikka.)

Veg Platter (Para 2-3 Personas) \$69.000

3 Queso/Panner shashlik tikka, 3 Queso/panner Malai tikka, 3 Piña Shashlik Tikka, 3 Papa/aloo achari tikka.
(3 Cheese/Paneer shashlik tikka, 3 Cheese/paneer Malai tikka, 3 Pineapple Shashlik Tikka, 3 Potato/aloo achari tikka.)

Cordero Shashlik Botti Tikka 8 Uds \$46.500

Trozos de cordero marinados en especias y asados en Horno Tandoor.
(Pieces of lamb marinated in spices and roasted in a Tandoori oven.)

Seekh Kabab

Deliciosos rollos de Proteina o Vegetales marinada con especias, asados a la perfección en un horno tandoor.
(Delicious Protein or Vegetable rolls marinated with spices, roasted to perfection in a tandoor oven.)

Cordero / Lamb Original (Mezcla con Yogurt y especias) \$51.000

Cordero / Lamb Gulafi (Mezcla con Verduras) \$54.000

Pollo / Chicken Original (Mezcla con yogurt y especias) \$44.000

Pollo /Chicken Gulafi (Mezcla con Verduras) \$49.000

Pollo /Chicken Malai (Mezcla con Crema) \$46.000

Vegetales/Vegetables Original (Mezcla con yogurt y especias) \$38.000

Vegetales / Vegetables Malai (Mezcla con Crema) \$40.000

Fish Tikka

Trozos de pescado marinados en yogur y especias, asados en horno Tandoor hasta obtener un acabado dorado y sabroso.
(Pieces of fish marinated in yogurt and spices, roasted in a Tandoor oven to a golden and tasty finish.)

Original (Mezcla con yogurt y especias) \$44.000

Lasooni (Mezcla Sabor a Ajo) \$44.000

Paneer Shashlik Tikka

Cubos de queso paneer marinados en especias, ensartados en brochetas con vegetales, y asados en Horno Tandoor.
(Paneer cheese cubes marinated in spices, skewered with vegetables, and roasted in a Tandoor Oven.)

Original (Mezcla con yogurt y especias) \$38.500

Hariyali (Mezcla con Espinacas) \$38.500

Malai (Mezcla con Crema) \$38.500

Lasooni (Mezcla Sabor a Ajo) \$38.500

Tandori Broccoli

Brócoli marinado en una mezcla de yogur y especias, asado al horno tandoor.
(Broccoli marinated in a mixture of yogurt and spices, roasted in a tandoor oven.)

Original (Mezcla con yogurt y especias) \$39.000

Malai (Mezcla con Crema) \$42.000



Non Vegetable



Vegetable Platter



Cordero Shashlik Botti Tikka



Seekh Kabab



Paneer Shashlik Tikka



Fish Tikka



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante



Zaaiika, auténtica cocina de la India, le ofrece variedad de platos de diferentes regiones de la India. Usted puede disfrutar de la calidez, de la hospitalidad India a través de su cocina y una variedad de bebidas. No es solo un lugar para comer y beber, sino también para divertirse y relajarse. Nuestra cocina India utiliza toda la paleta de sabores picantes, amargos, dulces y calientes. Cada especia tiene una razón para estar allí. Ellos tienen beneficios para la salud y hacen la comida más emocionante y sabrosa. Queremos traer el verdadero sabor de la India para nuestros clientes. Es nuestro compromiso de utilizar ingredientes frescos.

Zaaiika, authentic Indian cuisine, offers you a variety of dishes from different regions of India. You can enjoy the warmth of Indian hospitality through its cuisine and a variety of drinks. It is not only a place to eat and drink, but also to have fun and relax. Our Indian cuisine uses the entire palette of spicy, sour, sweet and hot flavors. Each spice has a reason to be there. They have health benefits and make food more exciting and tastier. We want to bring the true taste of India to our customers. It is our commitment to use fresh ingredients.

Entrada Tandoori

Tandoori Starters

Pollo Tandoori Original (Original Tandoori Chicken)

Pollo con hueso marinado en yogur y una mezcla de especias tradicionales, asado en un horno tandoor para obtener un sabor ahumado y tierno.

(Chicken marinated in yogurt and a blend of traditional spices, roasted in a tandoor oven for a smoky and tender flavor.)

Original Full (Mezcla con Yogurt y especias)	\$58.000
Original Half (Mezcla con Yogurt y especias)	\$41.500
Afgani Full (Estilo Afgani con yogurt y especias)	\$58.000
Afgani Half (Estilo Afgani con yogurt y especias)	\$41.500

Pollo Tikka 8 Uds (Chicken Tikka)

Trozos de pollo marinados en yogur y especias, asados en Horno Tandoor hasta quedar jugosos y dorados.

(Chicken pieces marinated in yogurt and spices, roasted in a Tandoor Oven until juicy and golden.)

Original (Mezcla con Yogurt y especias)	\$40.500
Reshmi (Mezcla con huevo y especias)	\$40.500
Malai (Mezcla con crema)	\$40.500
Lasooni (Mezcla sabor a ajo)	\$40.500

Alitas (Wings) 6 Uds. (2x1)

Alitas de pollo marinadas en una mezcla de especias indias, en Horno Tandoori.

(Chicken wings marinated in a mixture of Indian spices, in a Tandoori oven)

Agwani (Estilo Afgani con yogurt y especias)	\$38.500
Angara (Mezcla con especias y un toque picante)	\$38.500

Mushroom Bharaan Shashlik Tikka 10 Uds \$44.000

Champiñón relleno con khoya (reducción leche), queso y vegetales picados, asados en Horno Tandoor.

(Mushrooms stuffed with khoya (milk reduction), cheese and chopped vegetables, roasted in a Tandoor Oven.)

Mushroom Shashlik Tandoori Tikka 10 Uds \$40.000

Champiñones marinados en especias de la india y asados en horno tandoor con cebolla y pimentón.

(Mushrooms marinated in Indian spices and roasted in a tandoor oven with onion and paprika.)

Piña/Pineapple Shashlik Tikka \$38.000

Piña marinada en especias de la india y asado en horno tandoori, servido con salsa menta aparte y ensalada.

(Pineapple marinated in Indian spices and roasted in a tandoori oven, served with mint sauce on the side and salad.)

Alto/Papa Achari Tikka 8 Uds \$34.000

Trozos de papa marinados en una mezcla de especias achari (tipo de especias indias agri dulces), yogur y limón, asados en Horno Tandoor hasta obtener una textura tierna y un sabor vibrante.

(Potato pieces marinated in a mixture of achari spices (a type of sweet and sour Indian spice), yogurt and lemon, roasted in a Tandoor Oven until tender texture and vibrant flavor.)

Alto Tandoori Rellenos / Bharaan \$38.000

Papas rellenas con una mezcla de especias y verduras, asadas en un horno tandoor.

(Potatoes stuffed with a mixture of spices and vegetables, roasted in a tandoor oven.)



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante

Entrada Starters

Cămaroneș Fritò Còcò (Fried Coconut Shrimp)

\$46.000

Deliciosos camarones cocinado en coco rallado y salsa especial de la casa.
(Delicious shrimp cooked in shredded coconut and special in-house sauce.)

Pêșcàdò Fry (Fish Fry)

\$35.000

Pescado sazonados y fritos hasta obtener una textura crujiente y dorada.
(Fish seasoned and fried until obtaining a crispy and golden texture.)

Pèppèr Fry

Carne marinadas en harina de maíz y cocidas en salsa de tomate con cubitos de cebolla y pimienta negra.
(Meat marinated in corn flour and cooked in tomato sauce, with diced onion and black pepper.)

Cordero (Lamb)

\$46.500

Pollo (Chicken)

\$37.000

Recomendados del Chef Chef's Recommendations

Chilli Chinèesè

Carne marinadas en harina de maíz y cocidas en salsa de tomate, salsa de soja con cubitos de cebolla ,ajo y pimienta.
(Meat marinated in corn flour and cooked in tomato sauce, soy sauce with diced onion, garlic and pepper.)

Cordero (Lamb)

\$46.500

Garlic Cordero (Garlic Lamb)

\$46.500

Camarones (Chilli Prawn)

\$46.000

Pollo (Chicken)

\$38.500

Garlic Pollo (Garlic Chicken)

\$38.500

🌱 Paneer / Queso (Cheese)

\$38.000

🌱 Gobhi / Coliflor (Cauliflower)

\$38.000

Mānchūriān

Es un aperitivo dulce, picante y crujiente, muy popular en la cocina india.
(It is a sweet, spicy and crunchy appetizer, very popular in Indian cuisine.)

Cordero (Lamb)

\$48.500

Camarones (Prawn)

\$46.500

Pollo (Chicken)

\$44.500

🌱 Paneer / Queso (Cheese)

\$38.000

🌱 Vegetales (Vegetables)

\$38.000

🌱 Coliflor (Cauliflower)

\$38.000

Pākòrà

Empanadas de sabor de su elección hecho con harina de garbanzo.
(Empanadas of your choice of flavor made with chickpea flour.)

🌱 Mix Vegetales (vegetable mix)

\$26.500

🌱 Cebolla (Onion)

\$26.500

🌱 Espinaca (Palak)

\$26.500

🌱 Paneer / Queso (Cheese)

\$26.500



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato 🌶️🌶️🌶️

🌱 0: Cero Picante 🌱 1: Poco Picante 🌱 2: Medio Picante 🌱 4: Alto Picante 🌱 8: Muy Alto Picante



Horno Tandoor



Jaisalmer Sunrise

Entrāḍā Ṣṭārṭērṣ

Aḷitāḍṣ Fry (Fry wings) 6 Uds. (2x1) **\$38.500**
Alitas de pollo fritas a la perfección, sazonadas con una mezcla especial de especias.
(Chicken wings fried to perfection, seasoned with a special blend of spices).

Pōllō 65 (Chicken 65) **\$32.500**
Pollo marinado en harina de maíz y especias
(Chicken marinated in corn flour and spices.)

 **Hārā Bhārā Kābāb** **\$35.500**
Croquetas vegetarianas hechas con espinacas, papas y guisantes, sazonadas con especias y ligeramente fritas.
(Vegetarian patties made with spinach, potatoes, and peas, seasoned with spices and lightly fried.)



Hara Bhara Kabab

Gāḷāṇṭī Kābāb
Pollo/Cordero picada marinada y mezclada con especias para formar kebabs y servida con un pan especial.
(Minced chicken/lamb marinated and mixed with spices to form kebabs and served with a special bread.)

Cordero (Lamb)	\$42.500
Pollo (Chicken)	\$38.500

Māṇṇī Māṣṭālā **\$22.000**
Ensalada de mani hecho con cebolla picados, tomates y salsa de tamarindo.
(Peanut salad made with chopped onion, tomatoes and tamarind sauce.)

 **Ṣāmōṣā** 4 Uds **\$28.000**
La corteza hecha de harina de trigo se rellena con papas y guisantes salados y especiados.
(The crust made of wheat flour is filled with salty and spiced potatoes and peas.)



Samosa



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante



Ṣōpā Ṣōṇṇ

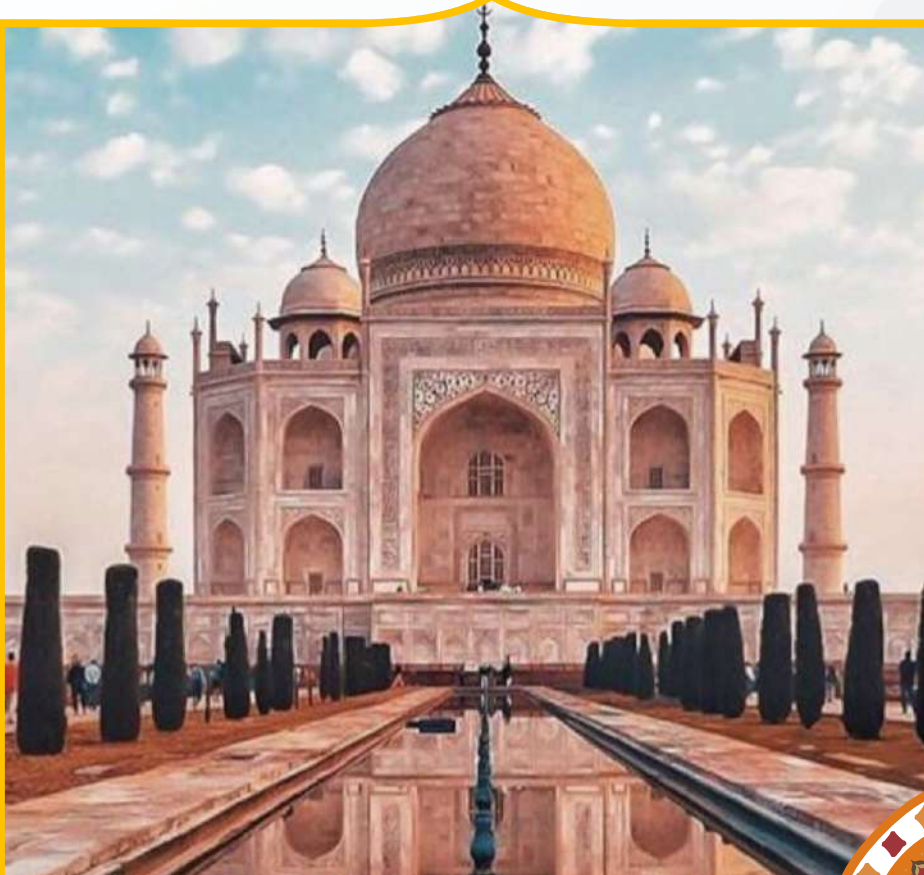
Ṣōpā Tōmātē (Tomato Soup) **\$22.000**
Sopa suave y cremosa hecha con tomates frescos, sazonada con hierbas y especias, perfecta para un plato ligero y reconfortante.
(Smooth and creamy soup made with fresh tomatoes, seasoned with herbs and spices, perfect for a light and comforting dish.)

Ṣōpā Vēḡ Māṇchōw **\$22.000**
Verduras finamente picadas en un caldo que contiene porciones generosas de jengibre, ajo, pimienta y pasta de chile rojo.
(finely chopped vegetables in a broth containing generous portions of ginger, garlic, pepper and red chili paste.)

Ṣōpā Pōllō Māṇchōw (Chicken Soup) **\$24.000**
Pollo y verduras finamente picadas en un caldo que contiene porciones generosas de jengibre, ajo, pimienta y pasta de chile rojo.
(Finely chopped chicken and vegetables in a broth containing generous portions of ginger, garlic, pepper and red chili paste.)

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante



Curry Vëgëlariànò

Vëgëlariàn Curry

- 
Pāñāk Pāñēēr (Queso Espinaca) **\$44.000**
 Queso paneer en una cremosa salsa de espinacas ajo, cebolla y tomates.
 (Paneer cheese in a creamy sauce of spinach, garlic, onion and tomatoes.)


Pāñēēr Dō Pyāāzā (Queso) **\$44.000**
 Curry de paneer en una salsa cremosa, sabrosa y ligeramente dulce de tomates, cebolla, ajo y jengibre, lleva cubitos de cebolla.
 (Paneer curry in a creamy, tasty and slightly sweet sauce of tomatoes, onion, garlic and ginger, with diced onion.)


Būttēr Pāñēēr (Queso Makhani) **\$46.000**
 Curry de paneer en una salsa cremosa, Sabrosa y ligeramente dulce de tomates, cebolla, ajo y jengibre.
 (Paneer curry in a creamy, flavorful and slightly sweet sauce of tomatoes, onion, garlic and ginger.)


Mālār Pāñēēr (Arvejas Queso) **\$42.000**
 Curry de paneer y arvejas en una salsa cremosa, sabrosa de tomates, cebolla, ajo y jengibre.
 (Paneer and pea curry in a creamy, tasty sauce of tomatoes, onion, garlic and ginger.)


Shāhī Pāñēēr (Queso) **\$46.000**
 Consiste en una salsa espesa de crema, tomates y especias indias.
 (Consists of a thick sauce of cream, tomatoes and Indian spices.)

Rècomendados del Chef

- Pāneēr Lābābdār** (Queso)  **44.000**
 Curry de paneer en una salsa cremosa, sabrosa y ligeramente dulce de tomates, cebolla, ajo y jengibre.
(Paneer curry in a creamy, tasty and slightly sweet sauce of tomatoes, onion, garlic and ginger.)

Tikkā Maṣālā

La palabra Tikka significa literalmente una pieza o trozo. Los garbanzos o paneer se marinan en yogur y especias y luego se cuecen a fuego lento en una cremosa, deliciosa y sabrosa masala de cebolla y tomate conocida como Tikka masala.

(The word Tikka literally means a piece or chunk. Chickpeas or paneer are marinated in yogurt and spices and then simmered into a creamy, delicious and flavorful onion and tomato masala known as Tikka masala.)

- | | |
|--|-----------------|
| Paneer (<i>Queso</i>) | \$46.000 |
| Chana (<i>Garbanzo</i>) | \$37.500 |

- Korma**
Korma que consiste en estofado con yogur, agua o caldo y especias para producir una salsa espesa o gravy.
(Korma consisting of stewing with yogurt, water or broth and spices to produce a thick sauce or gravy.)

Paneer (Queso)	\$44.000
Vegetales	\$44.000



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

🌿 0: Cero Picante 🌶️ 1: Poco Picante 🌶️ 2: Medio Picante 🌶️ 4: Alto Picante 🌶️ 8: Muy Alto Picante.



Palak Paneer



Paneer Lababdar



Paneer Tikka Masala



Paneer Korma

પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા પ્યારશાંતિ સહનશીલતા

Curry Vēḡēlāriānō

Vēḡēlāriān Curry

- **Dāl** (Lentejas)



Lenteja cocido en masala especial de cebolla, ajo, tomates y especias.
(Lentil cooked in special masala of onion, garlic, tomatoes and spices.)

Dal Makhani\$48.500

Dal Tadka\$38.500

Dal Palak (Espinaca)\$38.500

Dal Fry\$38.500
- **Chānā Māsālā Pūnjābī** (Garbanzo)



Es un plato popular de garbanzo en salsa de cebolla, tomate, ajo, jengibre y especias especiales.
(It is a popular dish of chickpeas in a sauce of onion, tomato, garlic, ginger and special spices.)

\$37.500

**Mātār Mūṣhrōom** (Arvejas Champiñon)



Arvejas y Champinones en una salsa cremosa, sabrosa y ligeramente dulce de tomates, cebolla, ajo y jengibre.
(Peas and mushrooms in a creamy, tasty and slightly sweet sauce of tomatoes, onion, garlic and ginger.)

\$42.000
-
- Matar Mushroom
- **Mūṣhrōom Hārā Pyāzāzā** (Champiñones)



Champiñones salteados con cebollas y especias frescas, cocinados en salsa de espinaca.
(Mushrooms sautéed with onions and fresh spices, cooked in spinach sauce.)

\$42.000
- Kāḍāhī**

Kadahi es un plato popular en salsa de cebolla, tomate, ajo, jengibre y especias especiales. Cocido con trozos de cebolla y pimentón.
(Kadai is a popular dish in gravy of onion, tomato, garlic, ginger and special spices. Cooked with pieces of onion and paprika.)
- **Paneer** (Queso)

**Vegetales**

\$44.000

\$38.500



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato



 0: Cero Picante

 1: Poco Picante

 2: Medio Picante

 4: Alto Picante

 8: Muy Alto Picante

Curry Vēḡēlāriānō

Vēḡēlāriān Curry

**Vēḡ Kōḡfā** (Vegetales)



Bolas hechas de verduras picadas y especias que se fríen a poca profundidad y luego se agregan a un curry con base de tomate, cebolla, y picante.
(Kofta, which are basically balls made of chopped vegetables and spices that are shallow fried and then added to a spicy, creamy, tangy tomato-onion-based curry.)

\$48.000

**Vēḡēlālēs Chēṭṭināḍu**



Verduras frescas cocidas en una salsa picante del sur de la India con especias tradicionales Chettinadu.
(Fresh vegetables cooked in a spicy South Indian sauce with traditional Chettinadu

\$38.500

Mix Vegetales

**Mix Vēḡēlālēs**



Habichuela, zanahoria, coliflor, papas y paneer en una salsa cremosa, ligeramente picante y dulce de tomates, cebolla, ajo y jengibre.
(Beans, carrots, cauliflower, potatoes and paneer in a creamy, slightly spicy and sweet sauce of tomatoes, onion, garlic and ginger.)

\$38.500

**Aṭōō Pālāk** (Papa Espinacas)



Papas cocidas en una salsa cremosa de espinacas, tomate y especias.
(Potatoes cooked in a creamy spinach, tomato, and spice sauce.)

\$37.500

**Aṭōō Gōbbhī Māsālā** (Papa Coliflor)



Papas y coliflor salteadas con especias y tomate, cocidas hasta quedar tiernas y llenas de sabor.
(Potatoes and cauliflower sautéed with spices and tomato, cooked until tender and flavorful.)

\$36.500



EN CASO DE QUERER PLATO VEGANO SOLICITARLO AL MESERO

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato



 0: Cero Picante

 1: Poco Picante

 2: Medio Picante

 4: Alto Picante

 8: Muy Alto Picante

Aloo Gobbi Masala

પ્યારશાંતિ સહનશીલતા

પ્યારશાંતિ સહનશીલતા

પ્યારશાંતિ સહનશીલતા

પ્યારશાંતિ સહનશીલતા

પ્યારશાંતિ સહનશીલતા



Lamb Laal Mas



Templo Dorado de Amritsar

Curry

Plato Principal / Main Dish

Salmón Curry Māsālā \$54.000
Salmón cocido en una rica y cremosa salsa de curry con especias aromáticas.
(Salmon cooked in a rich and creamy curry sauce with aromatic spices)

Mutton Bhūnā Māsālā (Cordero) \$54.000
Cordero tierno cocido a fuego lento en una salsa espesa y picante de tomate y especias.
(Tender mutton slow-cooked in a thick and spicy tomato and spice sauce)

Rōḡān Jōṣh
Es un aromático plato de carne al curry de origen persa o cachemir. Se elabora con carnes cordero o pollo. Está coloreado y aromatizado principalmente por la flor o raíz de alcanet y los chiles de Cachemira.
(It is an aromatic curried meat dish of Persian or Kashmiri origin. It is made with red meat, traditionally lamb or goat. It is colored and flavored mainly by the flower or root of alkanet and Kashmiri chillies.)

- | | |
|----------------------------|----------|
| Salmón (Salmon) | \$54.000 |
| Cordero (Lamb) | \$54.000 |
| Camarones (Shrimp) | \$49.000 |
| Pollo (Chicken) | \$48.000 |
| Pescado Blanco (whitefish) | \$46.500 |

Recomendados del Chef

Chef's Recommendations

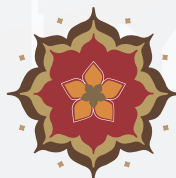
Lamb Lāḡ Mās (Cordero) \$54.000
Cordero cocido en una salsa roja picante hecha con chiles rojos y especias aromáticas.
(Lamb cooked in a spicy red sauce made with red chillies and aromatic spices.)

Lamb Chāmpārān (Cordero) \$54.000
Cordero cocido a fuego lento con una mezcla única de especias y hierbas tradicionales de Champaran, resultando en un plato rico y sabroso.
(Lamb slow-cooked with a unique blend of Champaran's traditional spices and herbs, resulting in a rich and flavorful dish)

Tikkā Māsālā
La palabra Tikka significa literalmente una pieza o trozo. El pollo, cordero, o camarones se marinan en yogur y especias y luego se cuecen a fuego lento en una cremosa, deliciosa y sabrosa masala de cebolla y tomate conocida como Tikka masala.
(The word Tikka literally means a piece or chunk. Chicken, lamb, or shrimp are marinated in yogurt and spices and then simmered in a creamy, delicious and flavorful onion and tomato masala known as Tikka masala.)

- | | |
|----------------------------|----------|
| Salmón (Salmon) | \$54.000 |
| Cordero (Lamb) | \$54.000 |
| Camarones (Shrimp) | \$49.000 |
| Pollo (Chicken) | \$48.000 |
| Pescado Blanco (whitefish) | \$46.500 |

Egg Bhūnjī (Huevo) \$38.500
El Bhurji de huevo, también conocido como Anda Bhurji, es un plato indio de huevos revueltos con especias.
(Egg Bhurji, also known as Anda Bhurji, is an Indian dish of scrambled eggs with spices.)



Zaiika
Comida Auténtica de la India

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante

Curry

Plātō Princīpāl / Mājn Dīṣh

Kōrmā

Korma que consiste en estofado con yogur, agua o caldo y especias para producir una salsa espesa o gravy.
(Korma consisting of stewing with yogurt, water or broth and spices to produce a thick sauce or gravy.)

Salmón (Salmon)	\$54.000
Cordero (Lamb)	\$54.000
Camarones (Shrimp)	\$49.000
Pollo (Chicken)	\$48.000
Pescado Blanco (whitefish)	\$46.500

Curry

Carne cocinado a fuego lento elaborado con, especias, hierbas y yogur. Tiene base garvy de tomate, cebolla, ajo y jengibre.
(Slow cooked meat made with spices, herbs and yogurt. It has a garvy base of tomato, onion, garlic and ginger)

Salmón (Salmon)	\$54.000
Cordero (Lamb)	\$54.000
Camarones (Shrimp)	\$49.000
Pollo (Chicken)	\$48.000
Pescado Blanco (whitefish)	\$46.500
Egg (Huevo)	\$43.500

Kāṭāhī

Es un plato delicioso con carnes de su preferencia, trozos de cebollas y pimentón, hecho con pollo, cordero, o camarones, tomates, jengibre, ajo y especias frescas molidas conocidas como kadai masala.
(It is a delicious dish with meat of your choice, pieces of onions and paprika, made with chicken, lamb, or shrimp, tomatoes, ginger, garlic and fresh ground spices known as kadai masala.)

Salmón (Salmon)	\$54.000
Cordero (Lamb)	\$54.000
Camarones (Shrimp)	\$49.000
Pollo (Chicken)	\$48.000
Pescado Blanco (whitefish)	\$46.500

Pōllō Kālī Mīrch (Pollo Pimienta Curry)	\$42.500
---	----------

En estofado con yogur, agua o caldo y especias para producir una salsa espesa o gravy. Tiene pasta de marañón y pimienta negra.
(Of braising with yogurt, water or broth, and spices to produce a thick sauce or gravy. It has cashew paste and black pepper.)

Hāndī Lāṣēēṣ

Un plato de Hyderabadi, Laziz Handi es extremadamente delicioso preparado con una variedad de especias, crema, tomates, cebolla, ghee y chiles.
(A Hyderabadi dish, Laziz Handi is extremely delicious prepared with a variety of spices, cream, tomatoes, onion, ghee and chillies.)

Cordero (Lamb)	\$52.000
Pollo (Chicken)	\$46.500

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato 🌶️🌶️🌶️

🌿 0: Cero Picante

🌿🌿 1: Poco Picante

🌿🌿🌿 2: Medio Picante

🌿🌿🌿🌿 4: Alto Picante

🌿🌿🌿🌿🌿 8: Muy Alto Picante



Curry

Plātō Princīpāl / Mājn Dīṣh

Chēttināṭu

Es una receta india clásica, de la cocina de Chettinad. Carnes de su preferencia, marinado en yogur, cúrcuma y varias especias.
(It is a classic Indian recipe, from the cuisine of Chettinad. Meats of your choice, marinated in yogurt, turmeric and various spices.)

Salmón (Salmon)	\$54.000
Cordero (Lamb)	\$54.000
Camarones (Shrimp)	\$49.000
Pollo (Chicken)	\$48.000
Pescado Blanco (whitefish)	\$46.500

Recomendados del Chef

Chēṣ Rēcōmmēṇḍāṭiōṣ

Sāṅg Wālā (Espinaca)	
----------------------	--

Plato de pollo o cordero cocido en salsa de espinacas, ajo, jengibre, cebolla y tomates con especias aromáticas.
(Dish of chicken or lamb cooked in a sauce of spinach, garlic, ginger, onion and tomatoes with aromatic spices.)

Salmón (Salmon)	\$54.000
Cordero (Lamb)	\$54.000
Camarones (Shrimp)	\$49.000
Pollo (Chicken)	\$48.000
Pescado Blanco (whitefish)	\$46.500

Mākhāṇī

Pollo marinado y cocido en una cremosa salsa de tomate y mantequilla con especias suaves.
(Marinated chicken cooked in a creamy tomato and butter sauce with mild spices.)

Salmón (Salmon)	\$54.000
Cordero (Lamb)	\$54.000
Camarones (Shrimp)	\$49.000
Pollo (Chicken)	\$48.000
Pescado Blanco (whitefish)	\$46.500

Pōllō Dāhī Wālā (Chicken Dahi Wala)	\$42.500
-------------------------------------	----------

Murg Dahi Wala que consiste en estofado con yogur, agua o caldo y especias para producir una salsa espesa o gravy. Tiene pasta de marañón.
(Murg Dahi Wala which consists of stewing with yogurt, water or broth and spices to produce a thick sauce or gravy. It has cashew paste.)



Butter Chicken

Arroz Rice

Recomendado del Chef Chef Recommended

Dum Biryani

El biryani de Hyderabad es un plato indio aromático, delicioso y auténtico con succulentas verduras en capas de arroz esponjoso (basmati de la India), especias aromáticas y cebollas fritas.

(Hyderabadi biryani is an aromatic, delicious and authentic Indian dish with succulent vegetables layered with fluffy rice (Indian basmati), aromatic spices and fried onions.)

Salmón (Salmon)	\$56.000
Cordero (Lamb)	\$56.000
Camarones (Shrimp)	\$53.000
Pescado (Fish)	\$51.000
Pollo y Camarones (Chicken and Shrimp)	\$61.000
Pollo (Chicken)	\$51.000
Champañon (Mushroom)	\$49.500
Vegetales (Vegetables)	\$48.000
Huevo (Egg)	\$48.000

Arroz Frito (Fried Rice)

El arroz frito es un plato de arroz cocido que se saltea en un wok o sartén y se suele mezclar con otros ingredientes.

(Fried rice is a dish of cooked rice that is stir-fried in a wok or pan and usually mixed with other ingredients.)

Schezwan Pollo (Chicken Schezwan)	\$27.000
Pollo (Chicken)	\$27.000
Schezwan Vegetales (Vegetables Schezwan)	\$25.000
Vegetales (Vegetables)	\$24.000
Huevo (Egg)	\$24.000

Pulao

Es un plato delicioso y sabroso al estilo del sur de la India hecho con sabor o verduras a tu elección y especias.

(It is a delicious and tasty South Indian style dish made with Flavor or vegetables of your choice and spices.)

Zafrani	\$24.500
Pudina (Hierbabuena)	\$20.500
Mattar (Arvejas)	\$20.500
Vegetales	\$22.500

Arroz (Rice)

Arroz basmati perfectamente cocido, aromático y esponjoso, ideal para acompañar cualquier plato.

(Perfectly cooked basmati rice, aromatic and fluffy, ideal for accompanying any dish.)

Arroz Basmati	\$12.000
Arroz Jeera (Comino)	\$14.000
Lemon Rice	\$20.000

Curry Rice (Arroz Yogurt)

\$20.000

Arroz mezclado con yogur natural y especias, una combinación refrescante y cremosa, popular en el sur de la India.

(Rice mixed with plain yogurt and spices, a refreshing and creamy combination popular in South India.)

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante



Zaaika
Comida Auténtica de la India



Biryani



Zafrani Pulao



Comida Internacional

International Food

Salmón Parrillá (Salmon Grill)

Filetes de salmón marinados y asados a la parrilla, servidos con limón y hierbas frescas para un plato ligero y saludable.
(Marinated salmon fillets grilled to perfection, served with lemon and fresh herbs for a light and healthy dish)

Con Pure de Papa y Ensalada Cevichada \$62.000
(With mashed potatoes and Ceviche Salad)

Con Pasta Larga Cremosa y Ensalada Cevichada \$62.000
(With long creamy pasta and ceviche salad)

Cordero o Pollo Salteado (Sauteed Lamb or Chicken)

Trozos de cordero o pollo tiernos salteados con vegetales frescos y sazonados con especias aromáticas, creando un plato sabroso y nutritivo.
(Tender pieces of lamb stir-fried with fresh vegetables and seasoned with aromatic spices, creating a flavorful and nutritious dish)

Cordero Salteado con Arroz y Ensalada \$58.000
(Sauteed Lamb with Rice and Salad)

Pollo Salteado con Arroz y Ensalada \$51.000
(Sauteed Chicken with Rice and Salad)

Cevichés

Selección de ingredientes frescos marinados en jugo de limón, mezclados con cebolla, cilantro y chiles, servidos fríos y refrescantes.
(Selection of fresh ingredients marinated in lemon juice, mixed with onion, cilantro and chili peppers, served cold and refreshing.)

Salmon con Mango (Salmon) \$48.000

Camarones con Mango (Shrimp) \$46.000

Pescado Blanca en Leche Tigre (White Fish) \$42.000

Burrito Cevichado

Relleno con pescado blanco o camarones, en salsa cremosa oriental envuelto en pan artesanal.
(Stuffed with white fish or shrimp, in a creamy oriental sauce wrapped in artisanal bread.)

Pescado Blanco (White Fish) \$38.000

Camarones (Shrimp) \$42.000

Pollo a la Parrillá (Grilled Chicken)

Jugosos pollo marinados en hierbas y especias, asados hasta obtener un exterior dorado y crujiente.
(Juicy chicken marinated in herbs and spices, roasted to a crispy golden exterior.)

Pollo Salteado con papa en casco y ensalada \$32.500
(Sautéed chicken with fried potatoes and salad)

Ensalada Griega (Greek Salad)

\$34.000

Ensalada a base de lechuga, manzana verde, fresas, uvas, chips de parmesano con aderezo de maracuyá y yogurt griego ya para finalizar avena dulce crocante.

(Salad based on lettuce, green apple, strawberries, grapes, parmesan chips with passion fruit dressing and Greek yogurt to finish with crunchy sweet oatmeal.)

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante

Haga Su Pedido Directo en

☎ 314 825 2066 o www.zaaika.online



Ceviche

Pollo Salteado

Burrito Acevichado

HAPPY
Diwali

Street Food

Noodles

Deliciosos fideos asiáticos salteados con una variedad de vegetales frescos y proteínas, condimentados con sabrosas salsas.
(Delicious Asian noodles stir-fried with a variety of fresh vegetables and proteins, seasoned with tasty sauces.)

Hakka Cordero (Hakka Lamb)	\$46.000
Chilli Garlic Cordero (Chilli Garlic Lamb)	\$46.000
Hakka Camarones (Hakka Shrimp)	\$44.000
Vegetales Hakka (Hakka Vegetables)	\$34.500
Hakka Pollo (Hakka Chicken)	\$38.500
Shchezwan Pollo (Shchezwan Chicken)	\$38.500
Chilli Garlic Pollo (Chilli Garlic Chicken)	\$38.500
Vegetales Schezwan	\$34.500
Chilli Garlic Vegetales	\$34.500

Burrito Tikka Masala

Relleno con pollo o paneer / queso, envuelto en pan artesanal.
(Stuffed with chicken or paneer/cheese, wrapped in artisanal bread.)

Camarones Tikka Masala (Shrimp)	\$42.500
Pollo Tikka Masala (Chicken)	\$39.500
Paneer/Queso tikka masala (Cheese)	\$37.500

Bhature Chole / Garbanzo

Garbanzos especiados en una rica salsa, acompañados de pan frito esponjoso (bhature).
(Spiced chickpeas in a rich sauce, served with fluffy deep-fried bread (bhature).)

\$40.000

Kathi Roll

Deliciosa mezcla de camarones, pollo o paneer envueltos en un pan plano suave, con un toque de especias y chutney.
(Delicious mix of shrimp, chicken or paneer wrapped in a soft flatbread, with a hint of spices and chutney.)

Camarones (Shrimp)	\$38.500
Cordero (Lamb)	\$39.500
Pollo (Chicken)	\$29.500
Paneer/Queso (Cheese)	\$27.500

Poori Aloo

Pan frito inflado (poori) servido con papas en una salsa especiada.
(Puffy deep-fried bread (poori) served with potatoes in a spiced grav.)

\$34.000

Ensalada

Green (Rodajas de Pepino, Cebolla, Tomate, Zanahoria)	\$10.500
Remolacha y Zanahoria	\$8.000
Onion / Cebolla	\$6.000

Recuerda Mencionar y Seleccionar el nivel de picante que deseas para tu plato

0: Cero Picante 1: Poco Picante 2: Medio Picante 4: Alto Picante 8: Muy Alto Picante



Zaaika
Comida Autentica de la India

Hawa Mahal
en Rajasthan

Pāṇ Br̥āṇṭē

Nāṇ

Pan plano indio suave y esponjoso, elaborado con harina de trigo y cocido en el horno tandoor.
(Soft and fluffy Indian flatbread, made with wheat flour and baked in the tandoor oven)

Gulafi Naan	\$13.500
Butter Naan	\$11.500
Naan de Ajo	\$12.500
Plain Naan	\$11.000

Kēēmā Nāṇ

Pan plano suave y esponjosos relleno de cordero, pollo o vegetales, cocido en el horno tandoor para un sabor auténtico.
(Soft and fluffy flatbread filled with lamb, chicken or vegetables, baked in the tandoor oven for an authentic taste.)

Pollo / Chicken	\$18.500
Cordero / Lamb	\$19.500
Vegetales / Vegetables	\$15.500

Parānthā

Panes Indios planos con rellenos de ingrediente de su elección.
(Indian flat breads filled with ingredients of your choice)

Paneer / Queso	\$15.500
Lal Mirch (Chilli Picante)	\$14.500
Aloo / Papa	\$13.500
Gobhi / Coliflor	\$13.500
Laccha (Pan de capas)	\$13.500
Pudina / Hierbabuena	\$13.000

Kūṇchā

Pan plano esponjoso y suave es el famoso pan del punjab, horneado en un tandoor, rellenos de ingrediente de su elección.
(Fluffy and soft flatbread is the famous bread of Punjab, baked in a tandoor, stuffed with ingredients of your choice.)

Aloo / Papa	\$17.500
Onion / Cebolla	\$15.500
Pudina / Hierbabuena	\$15.500

Rōṭī

Pan plano indio hecho con una mezcla de harina de trigo integral una guarnición esencial en la cocina india.
(Indian flatbread made with a whole wheat flour blend an essential side dish in Indian cuisine.)

Missi (Harina de Garbanzo)	\$12.500
Tandoori Mantequilla	\$12.000
Tandoori	\$11.500
Rumali	\$11.000
Tawa Mantequilla	\$10.500
Tawa Plain	\$10.000

Laccha Parānthā



Sāṁṣā Ṣāṁṣe

Verde Hierbabuena (Mint Green)	\$5.500
Tamarindo (Tamarind)	\$5.500
Mango Agridulce	\$5.500
Chilli Picante	\$5.500
Tomate (Tomato)	\$5.500

Yōgūṁṛ / Rāṁṛā

Yogur Plain	\$8.000
Raita Pepino	\$20.000
Raita Norte	\$21.500

Pōṣṭrēs Dēṣṣērṭṣ

Pōṣṭrē Eṣpēciāl Zāāṁkā	\$36.000
Dulce leche asado con una salsa de la india y dulces de la India. (Dulce leche roasted with an Indian sauce and Indian sweets.)	

Gūṁāḃ Jāmūṁ 1Und.	\$6.500
El postre indio de bolitas fritas y remojadas en sirope de azúcar con sabor a rosa. Esta receta utiliza leche, manteca, cardamomo y rosa. (The Indian dessert of fried balls soaked in rose-flavored sugar syrup. This recipe uses milk, ghee, cardamom and rose.)	

Hālwa Zānāhōriā	\$19.000
Un postre tradicional del norte de la India elaborado con zanahorias recién ralladas, leche, miel y manteca. (A traditional North Indian dessert made with freshly grated carrots, milk, honey and ghee.)	

Pīṣṭā Kūṁfī	\$20.000
Helado elaborado con leche condensada, nata, azafrán, cardamomo y muchos pistachos y almendras. (Ice cream made with condensed milk, cream, saffron, cardamom and lots of pistachios and almonds.)	

Trēs Lēchē 1Und.	\$18.000
Un pastel esponjoso empapado en una mezcla de tres tipos de leche (condensada, evaporada y crema de leche). A spongy cake soaked in a mixture of three types of milk (condensed, evaporated and heavy cream).	



También nos
Encontramos en
Rappi



Halwa Zanaahoria



Gulab Jamun



Postre Especial Zaaika



Pista Kulfi



Tres Leche

Bēbīdās Nō Alcōhōlicās

Nōn-Alcōhōlic Drinks

Amrit Rās tē la Indīā

Gulab / Rosa (Rose)	\$28.000
Maracuya (Passion Fruit)	\$28.000

Lāṣṣī

Masala Sal (Masala Salt)	\$14.000
Masala Dulce (Sweet Masala)	\$14.000
Fresa (Strawberry)	\$15.000
Mango (Mango)	\$15.000
Lychee (Lychee)	\$16.500
Maracuyá (Passion fruit)	\$16.000
Piña (Pineapple)	\$15.000
Sandia (watermelon)	\$15.500

Ṣōtdās tē la Cāsā

Hōṭṭṣē Ṣōtdās

Soda Lychee (Lychee Soda)	\$26.000
Soda Sandia (Watermelon Soda)	\$26.000
Soda Flor de Jamaica (Jamaica Flower Soda)	\$26.000
Soda Hierbabuena y Albahaca (Peppermint and Basil Soda)	\$26.000
Soda Pepino (Cucumber Soda)	\$26.000
Frutos Rojos (Red Fruit)	\$26.000
Frutos Amarillos (Yellow Fruit)	\$26.000

Agūnās y Gāṣēōṣās

Wāṭēr āndē Ṣōṭfī Drinks

Agua Manantial Sin Gas (Still Spring Water)	\$8.500
Agua Manantial Con Gas (Sparkling Spring Water)	\$7.500
Coca Cola Sabor Original Pet 400 (Coca Cola Original Flavor)	\$6.500
Coca Cola Sin Azucar Pet 400 (Coca Cola Without Sugar)	\$6.500
Soda Scheweppes	\$8.500

Limōnādā

Limōnādē

Limonada Natural (Natural lemonade)	\$11.000
Limonada Coco (Coconut Lemonade)	\$14.500
Limonada Menta (Mint Lemonade)	\$12.000
Limonada Cereza (Cherry Lemonade)	\$12.500
Limonada Vino (Lemonade Wine)	\$29.500
Limonada de Lychee (Lychee Lemonade)	\$16.500
Limonada Soda Dulce (Sweet soda lemonade)	\$14.000
Limonada Soda Sal Masala (Lemonade Soda Salt Masala)	\$14.000

Bēbīdās Nō Alcōhōlicās

Nōn-Alcōhōlic Drinks

Jūgōṣ

Jūncēs

Mango en Agua (Mango in Water)	\$11.500
Mango en Leche (Mango in Milk)	\$13.500
Fresa en Agua (Strawberry in Water)	\$11.500
Fresa en Leche (Strawberry in Milk)	\$13.500
Melon en Agua (Melon in Water)	\$11.500
Lychee (lychee)	\$18.000
Mandarina (Tangerine)	\$11.500
Marcuya (Passion Fruit)	\$13.000
Lychee en Leche (Lychee in milk)	\$20.500
Piña (Pineapple)	\$11.500
Mora (Blackberry)	\$11.500

Hālṣṭ

Té Amarillo (Yellow)	\$9.900
Té Blanco (White)	\$9.900
Té Negro (Black)	\$9.900
Té Lila (Lilac)	\$9.900
Soda Sandia y Albahaca (Watermelon and Basil Soda)	\$9.900
Soda Frambuesa (Raspberry Soda)	\$9.900
Soda Uva Blanca (White Grape soda)	\$9.900

Tē / Cāfē

Tēā / Cōffēē

Té / Chai Sin Leche (Black Tea)	\$8.500
Té / Chai con Leche (Milk Tea)	\$10.000
Té / Chai Limón sin Leche (Lemon Tea without Milk)	\$9.500
Café con Leche (Coffee with milk)	\$7.500
Café sin Leche (Coffee without milk)	\$6.500
Té Aromática Frutos Rojos (Mora, Fresa y Flor de Jamaica) (Aromatic Red Fruit Tea (Blackberry, Strawberry and Jamaica Flower))	\$9.000
Té Aromática Frutos Salvajes (Acai, Grosella, Araza y Flor de Jamaica) (Aromatic Wild Fruit Tea (Acai, Currant, Araza and Jamaica Flower))	\$9.000
Té Aromática Frutos Tropicales (Mango, Pina, Maracuya) (Aromatic Tea with Tropical Fruits (Mango, Pineapple, Passion Fruit))	\$9.000
Té Aromática Lemon Ginger (Lemon Ginger Aromatic Tea)	\$9.000



Té Chai

Bèbìdàs Alcòh lïcàs

Alcòhòlic Drinks

Cèrvèzàs

Bèèrs

Club Colombia Dorada	\$12.000
Club Colombia Negra	\$12.000
Club Colombia Roja	\$12.000
Aguila Original	\$12.000
Aguila Light	\$12.000
Pilsen	\$12.000
Corona	\$14.000
Stella Artois	\$14.000
Heineken	\$14.000
Budweiser	\$14.000

Làssj Mòjtò

Mango	\$34.000
Fresa	\$34.000
Lychee	\$34.000
Piña	\$34.000
Maracuyá	\$34.000

Còctèl

Còcktail

Indian Mule	\$38.000
Martini Dry	\$38.000
Martini Sucio	\$38.000
Margarita Fresa	\$38.000
Margarita Limón	\$38.000
Tinto Verano	\$38.000
Long Island	\$38.000

Mòjtò

Tradicional	\$38.000
Flor de Jamaica	\$38.000
Frutos Rojos	\$38.000
Maracuyá	\$38.000
Gengibre	\$38.000



Bèbidaş Alcòh licàş

Alcòholic Drinks

Şangrià Làmbruşcò

Jarra Tinto	\$140.000
Jarra Blanco	\$140.000
Jarra Rosado	\$140.000

Whişkèy

	Trago Drink	Botella Bottle
Jhonnie Walker Red Label	\$18.000	\$160.000
Jhonnie Walker Black Label	\$38.000	\$280.000
Buchanan's Deluxe 12 Años 750 mL	\$38.000	\$280.000
Old Par 12 Años	\$32.000	\$260.000
Chivas Regal 13 Años	\$38.000	\$280.000
Glenfiddich 12 Año		\$390.000

Ròn

	Trago Drink	Botella Bottle
Medellin 3 Años	\$18.000	\$120.000
Medellin 8 Años	\$24.000	\$170.000
Ron Viejo Caldas Tradicional	\$18.000	\$120.000

Agüàrdièntè

	Trago Drink	Botella Bottle
Antioqueño Tapa Azul Sin Azúcar (Antioqueño blue cap without sugar)	\$18.000	\$120.000
Antioqueño Tapa Roja (Antioqueño Red Cap)	\$18.000	\$120.000

Tèqunlà

	Trago Drink	Botella Bottle
Jose Cuervo Esp Reposado	\$26.000	180.000

Vòdka

	Trago Drink	Botella Bottle
Absolut	\$22.000	\$180.000
Smirnoff	\$22.000	\$180.000



Holi Festival

Una explosión de colores y alegría que celebra la llegada de la primavera con música, danza y polvos de colores, en honor a la tradición india

Vinò Winēs

Itàliànò

	Botella Bottle
Vino Tinto Sartori Amarone Della Valpolicella	\$700.000
Vino Tinto Superior Regolo Sartori Di Verona	\$300.000
Vino Tinto Cabernet Suavignon Veneto	\$120.000
Vino Tinto Rosata Lambrusco La Scala	\$100.000
Vino Blanco Prosecco Doc Extra Dry Millesimato Cabert	\$180.000
Vino Blanco Pinot Grigio Delle Venezie	\$120.000
Vino Blanco Lambrusco	\$100.000
Vino Rosado Rose Prosecco Dog Extra Dry Cabert	\$180.000
Vino Rosado Rose Rosato Veneto Villamura	\$120.000
Vino Rosado Lambrusco Dellemlia	\$100.000

Şantà Hèlènà

	Copa Cup	Botella Bottle
Vino Tinto Cabernet Suavignon	\$28.000	\$120.000
Vino Tinto Carmenere	\$28.000	\$120.000
Vino Tinto Merlot	\$28.000	\$120.000
Vino Blanco Suavignon	\$28.000	\$120.000
Vino Rosado	\$28.000	\$120.000

Gàtò Nègrò

	Copa Cup	Botella Bottle
Vino Tinto Malbec	\$28.000	\$120.000
Vino Tinto Merlot	\$28.000	\$120.000
Vino Tinto Cabernet	\$28.000	\$120.000
Vino Blanco Suavignon	\$28.000	\$120.000
Vino Blanco Chardonnay	\$28.000	\$120.000
Vino Rosado	\$28.000	\$120.000

Fincà Làs Mòràş

	Copa Cup	Botella Bottle
Vino Tinto Malbec	\$32.000	\$145.000
Vino Tinto Cabernet Suavignon	\$32.000	\$145.000
Vino Blanco Chardonnay	\$32.000	\$145.000
Vino Rosado Syrah Rose	\$32.000	\$145.000

Ràmòn Birbàò

	Botella Bottle
Vino Tinto Tempranillo Reserva	\$310.000

Vinò Cáljèntè

Copa Vino Caliente en Santa Helena Cabernet	\$38.000
---	----------

