

ZENKEI
ASIÁTICO FUSIÓN

M
E
N
Ú

EN RESTAURANTE

N NUEVO



MENÚ DE L M E S

FUERTE

Tsurai Sakana

Pescado blanco laqueado en ají panka, ahumado con hoja de plátano, acompañado con puré de camote, vegetales salteados con aceite de ajonjolí japonés.

\$40.000



COCTEL

Kanpai

Tanqueray London Dry Gin, Sake Momokawa, mermelada de piña y pimienta dulce, aquafaba, limón.

\$22. 000





ENTRADAS

Gyozas

Empanaditas japonesas rellenas de cerdo y col china. Acompañadas de su salsa. (5)

\$16.000

Ebi Dinamita

Camarones crocantes bañados en salsa guindilla, acompañados de cogollo europeo.

\$32.000

Brochetas Veggie

Tofu, champiñones, cebolla, pimentón y zucchini. Sellado y maridado en nuestra salsa. (2)

\$16.000

Edamame Picante

Frijol de soja servido con peperoncino y sal negra.

\$12.000

Spring Rolls

Rollitos de masa phyllo crocante rellenos de vegetales y pollo acompañado de su salsa.

\$14.000

Tuna Tataki

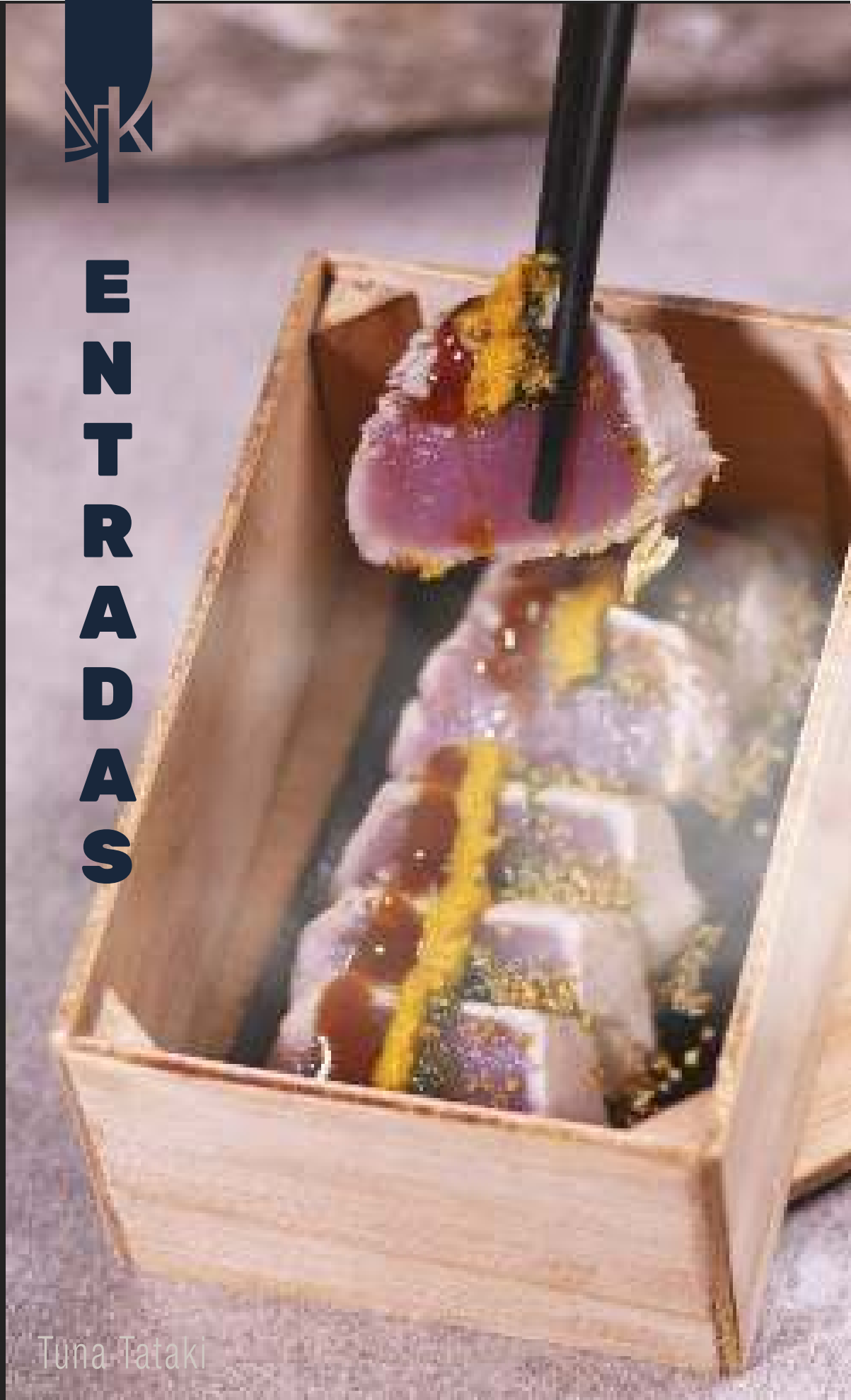
Atún en salsa de ají amarillo, ají panca, sal negra, aceite de cilantro y quinoa crocante.

\$36.000

(N) Ensalada de Salmón

Mix de lechuga asiática, frutos secos, arándanos, sandía, cubos de queso philadelphia aderezado con salsa tareguin y salmón fresco marinado en salsa de ponzu.

\$25.000



Tuna Tataki



Ensalada de salmón

ENTRADAS

Ⓝ **Nori Tako**

Taco de nori crocante, shari, pulpo salteado con champiñones, cebolla, salsa tareguin y semillas de ajonjolí.

\$18.000

Ⓝ **Nori Tuna**

Taco de nori crocante, shari, mango, aguacate y tartar de atún en salsa spicy.

\$18.000

Ika Crushs

Bao relleno de anillos de calamar crocante, ensalada de mango, cogollo europeo y mayonesa de guindilla.

\$16.000

Gyu Teriyaki

Bao relleno de lomo, cebollas, champiñones, salteados en salsa teriyaki y cogollo europeo.

\$16.000

Crispy Chicken

Bao relleno de pollo crocante, vegetales, cogollo europeo y salsa spicy.

\$16.000



Ika Crushs



Gyu Teriyaki



Crispy Chicken

BAOS



NIGIRI

2 unidades

Nigi Tuna

Atún flameado en salsa de ostión con polvo andino y cilantro.

\$15.000

Tako

Cortes de pulpo coronado con queso Philadelphia y chalaquita de aceitunas moradas.

\$15.000

Syake

Salmón sellado en salsa de ostión con gotas de limón y topping de cebollín.

\$15.000

Shiromi

Pescado blanco bañado en tiradito de ají amarillo con topping de chalaquita.

\$15.000



Nigi Tuna



Tako



Syake



Shiromi

SASHIMI

El sashimi es un plato japonés preparado con diferentes mariscos o pescados crudos, los cuales son cortados o fileteados siguiendo diferentes técnicas y movimientos específicos.

Pregunta al mesero por la pesca del día y precio de los cortes de sashimi.



Sashimi



Mongolian Bowl



Pork Ribs Bowl



B O W L

Mongolian Bowl ^(N)

Base de arroz saltado, láminas de lomo fino salteadas al wok con cebolla china y salsa mongolian.

\$34.000

Pork Ribs Bowl ^(N)

Arroz al wok con vegetales y costillas caramelizadas.

\$30.000

Chicken Bowl ^(N)

Pollo en panko, aguacate, vegetales salteados, cebolla frita, togarashi y cascotes de naranja.

\$25.000

Teriyaki Bowl

Lomo o pollo sellado, salsa teriyaki, aguacate, bock choy salteado y cascotes de naranja.

Lomo \$30.000

Pollo \$25.000

Sake Bowl ^(N)

Salmón sellado en salsa teriyaki, naranja, aguacate, tomates cherry y vegetales.

\$30.000

Nuestros bowls traen base de quinoa. Incluiremos base de arroz por **\$2.000** adicionales.



Ojo de tigre



Philadelphia

U M A K I T R A D I C I O N A L

California

Relleno de kani, masago, aguacate, pepino y semillas de ajonjolí.

\$21.000

Ebi Tempura

Relleno de langostino crocante, aguacate y queso Philadelphia.

\$24.000

Philadelphia

Relleno de salmón y queso Philadelphia, coronado con semillas de ajonjolí.

\$24.000

Ojo de Tigre

Relleno de tempura de kani, salmón y pescado blanco con aguacate y masago, coronado con semillas de ajonjolí.

\$28.000

Acevichado

Langostino crocante y aguacate por dentro, por fuera pescado blanco bañado en nuestra salsa acevichada, coronado con polvo andino y puntos de cilantro.

\$27.000

Unagi

Langostino crocante y queso Philadelphia por dentro. Por fuera lámina de aguacate y anguila. Bañado en salsa teriyaki y quinoa crocante.

\$34.000

Tako

Relleno de langostino crocante, aguacate con topping de pulpo en tiradito de ají amarillo y chalaquita.

\$29.000

Salmón

Maki sin arroz, cubierto de salmón y relleno de queso crema, kani y salmón. Tempurizado y coronado con mantequilla de mango y bañado en salsa teriyaki.

\$34.000

Chimichurri

Langostino crocante y aguacate por dentro, por fuera queso crema flameado con topping de chimichurri y bañado en salsa teriyaki.

\$28.000

Tempura

Relleno de salmón y queso Philadelphia, bañado en salsa tareguin con semillas de ajonjolí.

\$34.000

Spicy Special Tuna

Relleno de kani kama, queso Philadelphia tempurizado y coronado con tartar de atún spicy, aguacate, masago y semillas de ajonjolí.

\$34.000



Acevichado



Unagi



Chimichurri



Tako



M

A

K

I

E

S

P

E

C

I

A

L

Salmón Tartar

Relleno de langostino crocante y queso Philadelphia con topping de tartar, salmón, aguacate, seaweed salad, dip de wasabi y semillas de ajonjolí.

\$29.000

Bittersweet

Relleno de aguacate, kani kama y queso Philadelphia. Por fuera salmón, salsa de miso con miel, quinoa crocante y cascotes de naranja.

\$34.000

(N) Volcano

Rollo relleno de Kanikama, queso philadelfia y topping de salsa dinamita, con crocante de kanikama.

\$26.000

(N) Ebi Crunch

Rollo relleno de vegetales tempurizado y aguacate, con topping de cogollito europeo y camarones crunch en salsa tareguin.

\$28.000

(N) Crab Roll

Shari, ebi furai, kanikama, queso Philadelphia, papel de arroz y mantequilla trufada.

\$35.000

(N) Panka Tako

Relleno de kanikama, aguacate, salsa de ají amarillo, topping de queso Philadelphia, pulpo en salsa yakiniku, polvo andino y naranja.

\$32.000



Bittersweet



Panka Tako



Volcano



Pescado blanco y ají amarillo



TIRADITO

Pescado Blanco y Ají Amarillo

Cortes de pescado blanco marinados en tiradito de ají amarillo, coronado con chalaquita.

\$26.000

Syake en Salsa de Maracuyá ^(N)

Cortes de salmón marinados en salsa de maracuyá, acompañados de ají dulce y polvo andino.

\$28.000



Zekkei Curry

SOPA

Zekkei Curry

Sopa de langostinos, pulpo y calamar. Con un punto picante, aromatizada con matices cítricos y acompañada de nuestro arroz jazmín.

\$44.000

Ramen Tonkotsu

Sopa de fideos con caldo a base de cerdo, acompañado con huevo, misuna, cebolla larga, raíz china, panceta de cerdo y nori.

\$30.000

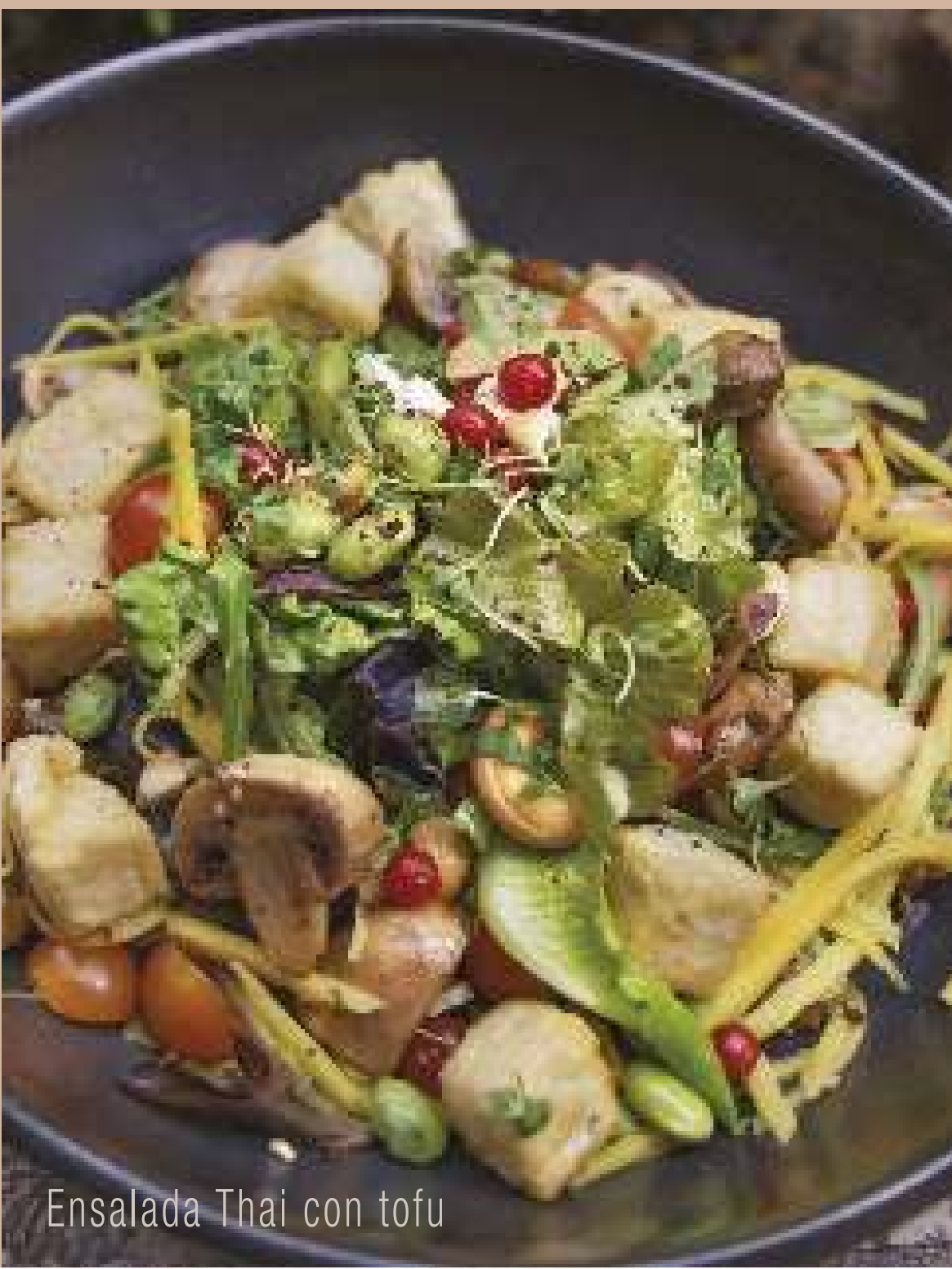
Misoshiru

Tradicional sopa japonesa a base de pasta de soja fermentada con cebolla, tofu y wakame.

\$12.000



Jalea Nikkei



Ensalada Thai con tofu



C E V I C H E

Ceviche Clásico

Pescado blanco cortado en dados, leche de tigre, cebolla en plumas y cubitos de camote glaseado, acompañado de canchita peruana.

\$30.000

Jalea Nikkei

Ceviche con tiradito de ají amarillo, anillos de calamar, hotate y camarones apanados coronados con criollita de cebolla roja.

\$36.000

Ceviche Zekkei

Dados de atún, dados de pescado blanco, ebi, pulpo, cebolla en plumas, ají limo, rodajas de limón, cilantro y leche de tigre Nikkei.

\$34.000

V E G E T A R I A N O

Mango Rice

Arroz con vegetales salteados al wok, acompañados de tofu frito y topping de mango.

\$28.000

Ensalada Thai

Mix de lechuga asiática, dados de tofu frito, frijol de soja, tomates cherry, marañón, champiñones salteados, mango y vinagreta cítrica.

\$24.000

Pescado al estilo Perú

Pescado sellado, hilos de camote, bañado en tiradito de ají amarillo, coronado con chalaquita y canchita chulpi. (220 gr.)

\$39.000

Ⓝ Maguro Nikkei

Atún tataki en semillas de ajonjolí, tallarines al wok con vegetales, salsa japonesa.

\$ 36.000

Ⓝ Panka Tako

Pulpo saltado al wok en salsa yakiniku, cebolla, tomate en cascos y papa amarilla en cascos.

\$38.000

Salmón Zekkei

Salmón (220 gr.) a cocción lenta en teriyaki con brebas aromatizadas al estilo thai y vegetales salteados, acompañado de arroz jazmín.

\$45.000

Amai Sake

Salmón al horno caramelizado en salsa guindilla, leche de coco y curry Massaman, con una cama de cuscus y topping de frutos secos, acompañado de fruta fresca, kiwi y naranja. (220 gr.)

\$45.000

Arroz Thai

Arroz tailandés en leche de coco, curry amarillo, langostinos (3), calamar (100 gr.) y pulpo (50 gr.) vegetales y cúrcuma.

\$44.000



Pescado al estilo Perú



Panka Tako



Maguro Nikkei



Lomo Saltado



Buta Mame



R E S

Rib Eye

Corte de carne Angus acompañado de chimichurri y arroz al wok. (300 gr.)

\$75.000

Chaufa Zekkei

Clásico arroz peruano al wok con carne oreada.

\$32.000

Lomo Saltado

Dados de lomo o pollo con cebolla, tomates cortados en casco y julianas de ají amarillo, salteados en salsa de soja y vinagre. Acompañado de papa rústica y arroz.

\$40.000

Lomo al Ginger ^(N)

Lomo al wok, jengibre, bok choy, semillas de marañón, mazorca baby, en salsa de ostras y tamarindo dando un toque cítrico. Acompañado de arroz jazmín.

\$36.000

Costilla Nikkei ^(N)

Corte asado de Tira al sous vide por 16 horas, marinada en salsa Nikkei, acompañada de puré de camote y espárragos.

\$60.000

C E R D O

Buta Mame

Corte de cerdo en salsa oriental, acompañado de puré de frijol con papa criolla, chimichurri de ají amarillo y papel de arroz crocante. (300 gr.)

\$30.000



Pollo a la naranja



Pollo Saltado



Chaufa de Pollo

Clásico arroz peruano al wok con pollo.

\$24.000

P

O

Pollo al Marañón

Dados de pollo, guisantes, pimentón, cebolla roja, salsa de ostras y salsa tamarindo. Con un toque cítrico, acompañado de arroz jazmín.

\$28.000

L

L

O

Pollo a la Naranja

Dados de pollo tempura, vegetales, cascotes de naranja, hongos shiitake, acompañado de arroz al wok.

\$30.000

Kit para preparar en casa, para 2 personas.

\$32.000

Ensalada Thai Pollo

Mix de lechuga asiática, frijol de soja, pollo, tomates cherry, semillas de marañón, champiñones salteados, mango y vinagreta cítrica.

\$22.000

Pollo Saltado

Dados de pollo con cebolla, tomates cortados en casco y julianas de ají amarillo, salteados en salsa de soja y vinagre. Acompañado de papa rústica y arroz.

\$32.000



Shifudo Udon



Udon Criollo



P

A

S

T

A

Shifudo Udon

Fideos Udon servidos con camarones, (60 gr.) hotate y calamar (100 gr.) en nuestra salsa de ají amarillo.

\$44.000

Udon Criollo

Lomo salteado sobre pasta udon a base de nuestra salsa de ají amarillo.
(220 gr.)

\$38.000

Phad Thai

Clásico plato tailandés preparado al wok, a base de tallarines de arroz, cebolla en plumas, tortilla de huevo, raíz china, salsa de tamarindo, maní tostado y salsa Nam pla.

Pollo (220 gr.):
\$30.000

Langostino (3)
Calamar (120 gr.):
\$43.000

Tallarín Salteado ^(N)

Pollo o lomo salteado al Wok, tomate, cebolla en casco, ají amarillo, cilantro.

Pollo: \$32.000

Lomo: \$40.000

T
E
P
P
A
N
Y
A
K
I



MIXTO - TOKYO MIGNON - SEAFOOD SPECIAL





Langosta Zekkei

Seafood Special

Pescado, calamar y langostiños al ajillo acompañado de arroz yakimeshi y vegetales.

\$50.000

Tokyo Mignon

Lomo albardado en tocineta, acompañado de champiñones y arroz yakimeshi. (220 gr.)

\$43.000

Langosta Zekkei

Langosta al ají amarillo con portobello, espárragos y cebolla puerro, acompañada de arroz yakimeshi.

Pregunta precio y disponibilidad.

Zekkei Carnes

Lomo y pollo en salsa teriyaki, acompañados en arroz yakimeshi y vegetales.

\$39.000

Mixto

Langostinos (3), lomo (120 gr.) y pollo (150 gr.) en salsa teriyaki, acompañado de arroz yakimeshi y vegetales.

\$46.000

Salmón Teppan

Salmón en salsa teriyaki, acompañados en arroz yakimeshi y vegetales.

\$45.000

Yakimeshi Special ^(N)

Arroz yakimeshi, calamar y camarón.

\$36.000

Costillas Teppan ^(N)

Rack de costilla en cocción lenta de 36 horas, barnizada y caramelizada en salsa tareguin, acompañada con arroz yakimeshi.

\$36.000



Salmón Teppan

Mini Arroz Frito

Arroz salteado al wok con pollo teriyaki.

\$16.000

Mini Lomo Salteado

Lomito salteado acompañado de papas a la francesa.

\$18.000

Mini Noodles

Noodles salteados al wok en salsa tonkatsu, con pollo o lomo en salsa teriyaki.

Pollo

\$16.000

Lomo

\$18.000

Sakana Nugget

Nugget de pescado acompañado de papas rústicas.

\$18.000

Edad máxima permitida para ordenar este menú:

12 años.





Sakura



Wontons

POSTRE

Sakura

Mousse de guayaba, frosting de queso Philadelphia, crocante de frutos secos, acompañado de helado de pie de limón.

\$26.000

Volcán Zekkei

Volcán de chocolate relleno de maracuyá, acompañado de quenelle de pie de limon.

\$22.000

Wontons Fritos

Rellenos de arequipe y queso Philadelphia, acompañados de helado y salsa de frutos rojos.

\$18.000

Sushi Oreo ^(N)

Galletas oreo rellenas de arequipe, tempurizadas en su salsa acompañados de helado.

\$18.000

Temporada 3: La Era de la Prohibición

Ozaka 75

Tanqueray Rangpur, Sake gasificado, almíbar de melón y jugo de limón.

\$27.000

Amaitsu

Ron Zacapa Ámbar, macerado con cardamomo, horchata de coco y banano, jugo de limón y perfume de canela ahumada.

\$26.000

Tom Smokee

Tanqueray Rangpur con té de frutos silvestres, sweet & sour de maracuyá, limonaria y soda.

\$24.000

Momokawa Suey

Absolut Mandrin, Sake Momokawa, sirope de Té Chai, puré de lychee con flor de sauco y limón.

\$24.000

Noche Verde

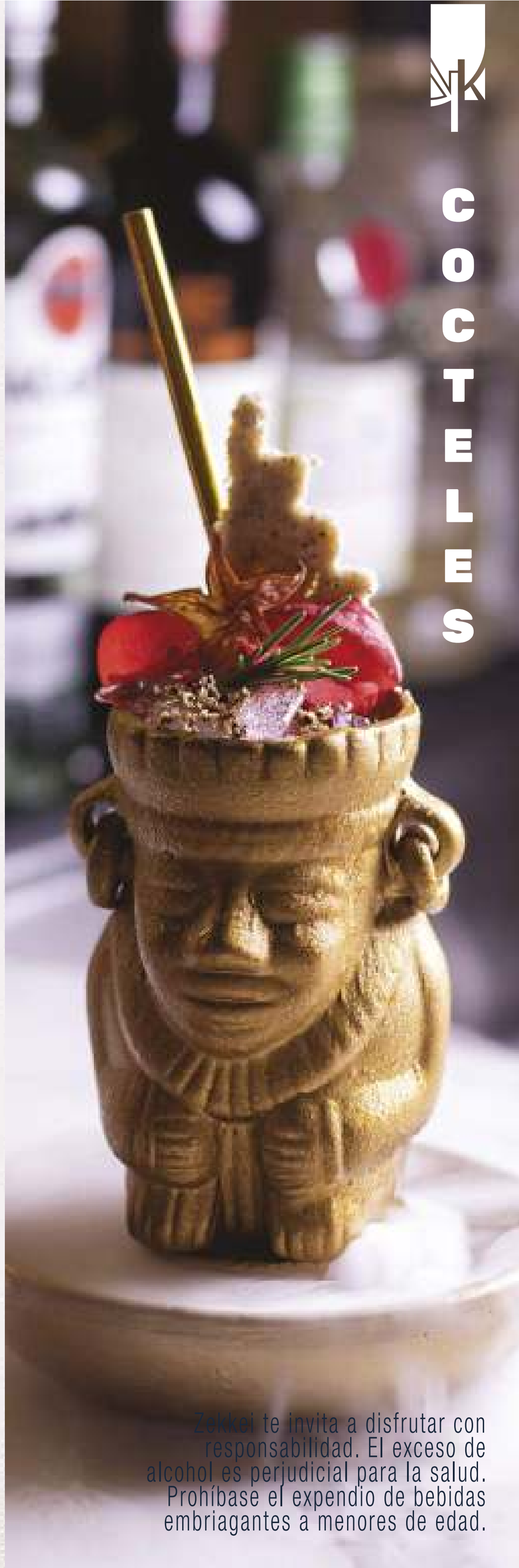
Tequila Don Julio Blanco, cilantro, pepino, limón, almíbar, sal de tortilla y togarashi.

\$23.000

G&B Julep

Bulleit Bourbon, Ron La Hechicera, albahaca, limón y jengibre.

\$23.000



**C
O
C
T
A
I
L
S**

Zekkei te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

Temporada 2: La Vuelta Al Mundo en 5 cocteles

Berry Bramble

Beefeater Gin, licor de lychee, vino espumante, frutos rojos, jugo de limón.

\$25.000

Temporada 1: Asia Fusión

Ryū

Tequila Olmeca Blanco, maceración de especias, sirope de vainilla, jugo de limón, copa escarchada con sal y togarashi.

\$22.000

Clásicos

Pisco Sour

Pisco, jugo de limón, sirope simple, gotas amargas.

\$20.000

Ⓝ Chilcano

Pisco, jugo de limón, Ginger Ale.

\$19.000

Kamikaze Martini

Smirnoff Vodka, licor de naranja, jugo de limón.

\$19.000

Negroni Quebranta

Inspirados en el clásico Negroni, mezclamos Pisco viñas de oro. Cinzano, Campari y Aperol. Presentado en esfera hueca de hielo.

\$24.000



C
L
Á
S
I
C
O
S



Zekkei te invita a disfrutar con responsabilidad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

WHISKY

	BOTELLA	TRAGO
Buchanan's 18	\$357.000	\$44.600
Buchanan's Master	\$220.000	\$21.000
Buchanan's 12	\$196.000	\$24.500
Buchanan's 12 x 375 ml	\$95.000	
Old Parr 12	\$184.000	\$23.000
Old Parr 12 x 500 ml	\$130.000	
JW Blue Label	\$800.000	\$80.000
JW Platinum Label	\$370.000	\$37.000
JW Green Label	\$290.000	\$29.000
JW Gold Label	\$260.000	\$26.000
JW Black Label	\$180.000	\$18.000
Chivas Regal 18	\$320.000	\$30.000
Chivas Regal 12	\$190.000	\$19.000
Chivas Extra	\$210.000	\$21.000

SINGLE MALT

	BOTELLA	TRAGO
Cragganmore	\$220.000	\$22.000
Cardhu	\$220.000	\$22.000
Dalwhinnie 15	\$270.000	\$27.000
The Singleton 12	\$200.000	\$20.000
The Macallan 12	\$300.000	\$30.000
Glenmorangie	\$290.000	\$29.000
The Glenlivet 15	\$240.000	\$24.000

WHISKEY & BOURBON

	BOTELLA	TRAGO
Bulleit Bourbon.....	\$180.000	\$18.000
Bulleit Rye	\$220.000	\$22.000
Jameson Irish.....	\$130.000	\$13.000
Jack Daniel's.....	\$185.000	\$23.100
Jack Daniels Gentleman Jack	\$295.000	\$30.000

RON

	BOTELLA	TRAGO
Zacapa 23	\$258.000	\$21.000
Zacapa Ámbar.....	\$150.000	\$15.000
Pampero.....	\$150.000	\$15.000
Havana Club 7 años.....	\$150.000	\$15.000
Havana Club Maestros.....	\$210.000	\$21.000
La Hechicera.....	\$210.000	\$21.000

TEQUILA

	BOTELLA	TRAGO
Don Julio 70	\$290.000	\$36.250
Don Julio Reposado.....	\$290.000	\$36.250
Don Julio Blanco	\$230.000	\$28.750
Olmecca Altos Plata.....	\$170.000	\$17.000
Olmecca Altos Reposado.....	\$180.000	\$18.000
Patron Silver.....	\$340.000	\$30.000
Patron Reposado	\$350.000	\$32.000
Jimador Reposado	\$120.000	\$15.000

GINEBRA

	BOTELLA	GIN TONIC
Tanqueray Ten	\$280.000	\$34.000
Tanqueray Rangpur	\$220.000	\$28.000
Tanqueray	\$190.000	\$25.000
Monkey 47.....	\$285.000	\$32.000
Beefeater Gin	\$180.000	\$26.000
Beefeater 24	\$290.000	\$35.000
MOM.....	\$280.000	\$35.000
Bulldog.....	\$220.000	\$28.000
Bombay Sapphire.....	\$190.000	\$25.000
Star of Bombay.....	\$290.000	\$35.000
London N°1.....	\$310.000	\$37.000
Hendrick's.....	\$280.000	\$34.000
Blue Ribbon	\$250.000	\$31.000
Ophir.....	\$295.000	\$32.000

VODKA

	BOTELLA	TRAGO
Ketel One	\$190.000	\$19.000
Smirnoff.....	\$120.000	\$12.000
Absolut	\$130.000	\$13.000
Belvedere	\$340.000	\$34.000

OTROS LICORES

	BOTELLA	TRAGO
Cognac Hennessy.....	\$250.000	\$25.000
Cointreau		\$9.000
Amaretto Disaronno.....		\$9.000
Baileys Irish Cream	\$90.000	\$9.000
Sake Momokawa.....	\$178.000	\$25.000
Jägermeister.....	\$145.000	\$18.200
Dubonnet.....	\$90.000	\$12.000
Domaine de Canton.....		\$25.000

VINO



T
I
N
T
O

Muga Reserva (Tempranillo) – España	\$120.000
Purple Angel (Carmenère) – Chile	\$370.000
Don Melchor (Cabernet Sauvignon) – Chile	\$600.000
Penfolds Koonunga Hill (Shiraz) – Australia	\$160.000
Beringer Founders' Estate CA (Merlot) – Estados Unidos	\$140.000
Château Cru Cantemerle Bordeaux Supérieur (Blend) – Francia	\$160.000
Carpineto Dogajolo Toscano (Sangiovese) – Italia	\$110.000
Veganzones Viejo Mundo Roble (Tempranillo) España	\$130.000
Trumpeter (Merlot) – Argentina	\$110.000
Luigi Bosca D.O.C. (Malbec) – Argentina	\$140.000
Zuccardi Serie A (Bonarda) – Argentina	\$120.000
Caulio - Chianti Riserva Colli Senesi D.O.C.G. (Sangiovese) – Italia:	\$140.000



T I N T O

Marqués de Tomares Crianza (Tempranillo) – España	\$120.000
Luis Felipe Edwards Gran Reserva (Carmenère) – Chile	\$120.000
Château Pey De Faure (Merlot) - Francia	\$120.000
Emilia Nieto Senetiner (Blend) - Argentina	\$90.000
Nieto Senetiner Limited Edition (Bonarda) - Argentina	\$195.000
Rutini (Malbec) – Argentina	\$220.000
Barolo Villadoria D.O.C.G. (Nebbiolo) – Italia	\$220.000
Marqués de Tomares Reserva (Tempranillo) – España	\$150.000

VINOS 375 ML

La Linda (Malbec) - Argentina	\$60.000
Trumpeter (Malbec) – Argentina	\$60.000
Montes Classic Series (Cabernet Sauvignon) – Chile	\$65.000



VINOS POR COPA

Malbec	\$14.000
Merlot	\$14.000
Carmenère	\$14.000



B L A N C O

Zonin

(Pinot Grigio) – Italia

\$100.000

Carpineto Dogajolo Toscano

(Chardonnay-Grechetto-Sauvignon Blanc) – Italia

\$110.000

Luis Felipe Edwards Gran Reserva

(Sauvignon Blanc) – Chile

\$120.000

Viñas del Vero

(Gewürztraminer) – España

\$110.000

Amaral

(Chardonnay) – Chile

\$110.000

Château Fayau

Bordeaux Sec (Blend) – Francia

\$120.000

Matua

(Sauvignon Blanc) - Nueva Zelanda

\$180.000

Benjamín Nieto Senetiner

(Chardonnay) – Argentina

\$80.000

Alta Vista Premium

(Torrantes) – Argentina

\$130.000

Veganzones

(Verdejo) – España

\$110.000

Gaierhof Trentino D. O. C

(Gewürztraminer) – Italia

\$110.000

Domaine de Pellehaut

(Chardonnay) – Francia

\$150.000

VINOS 375 ML

Alta Vista Premium

(Torrontés) – Argentina

\$65.000

Late Harvest Concha y Toro

(Sauvignon Blanc) – Chile

\$60.000

Montes Clásic Series

(Chardonnay) – Chile

\$65.000

VINOS POR COPA



Chardonnay \$14.000

Sauvignon Blanc \$14.000



Carpineto Dogajolo (Sangiovese) – Italia	\$110.000
Villa Garrel Côtes de Provence – (Blend)	\$120.000
Château Fayau Bordeaux Clairet – (Cabernet-Merlot)	\$130.000
Château Fayau Rosé (Blend) - Francia	\$130.000
Nieto Senetiner Believe in Rose (Pinot Noir-Malbec) – Argentina	\$110.000



VINOS
POR COPA

Syrah.....\$14.000

Laurent Perrier Francia	\$290.000
Prosecco Mionetto (Glera) – Italia	\$110.000
Nieto Senetiner Brut (Pinot Noir) - Argentina	\$110.000
Prosecco Superiore Bisol D.O.C.G (Glera) – Chile	\$130.000
Anna Codorníu Blanc de Blancs Brut Reserva (Chardonnay) – España	\$130.000
Moët & Chandon Brut Imperial – Francia	\$400.000
Dom Pérignon Brut - Francia	\$1'500.000
Veuve Clicquot Brut – Francia	\$400.000
Prosecco Superiore V8+ Sior Piero (Glera) – Italia	\$110.000

R
O
S
A
D
O

E
S
P
U
M
A
N
T
E



M O C K T A I L S

Ⓝ **Sparkling de Rosas**
Mermelada de flor de jamaica,
extracto de frutos rojos, cítrico.
\$13.000

Ⓝ **Ginger Beer**
Extracto de lima kaffir,
cardamomo, limón.
\$13.000

Ⓝ **Sparkling de coco**
Agua de piña, limón.
\$13.000

Ⓝ **Sparkling de
Limonaria**
Hierbabuena, extracto de pera y
manzana verde, limón.
\$13.000

Nuestras sodas son elaboradas
con agua mineral San Pellegrino.

Soda de Lychee
Lychee, almíbar de jengibre y jugo
de limón.
\$8.500

Soda de Maracuyá
Maracuyá, limonaria y lima kaffir.
\$7.500

Zekkei Ice Tea
Hierbabuena y frambuesa.
\$7.500

Jugos
Frambusandía
\$8.000

Naranja, Mandarina o Limón.
\$7.000

Limonada de Coco
\$9.000



Nuestros cócteles sin licor son
elaborados con bebidas gasificadas
bajas en calorías y con ingredientes
naturales.

B E B I D A S



Bebidas sin Licor

Agua Nacimiento
500 ml
\$7.000

Agua Sierra Fria con gas
\$6.000

Agua San Pellegrino
750 ml
\$13.000

Gaseosa
300 ml
\$6.000

Té Hatsu
\$8.000

Ginger Ale
\$6.000

Soda
\$6.000

Bebidas calientes

Té Twinings
\$6.000

Café Americano
\$3.000

Café Espresso
\$3.000

Capuchino
\$7.000

Infusión de hierbas y frutas
\$5.000



G3HOLDING

B u c a r a m a n g a



MIA NONNA
CUCINA ITALIANA



bowls y ceviches

B o g o t á



COCINA DE ENTORNO

C a r t a g e n a



bowls y ceviches

WWW.G3CO.CO

@ZEKKEI.CO