

ZENKEI  
ASIÁTICO FUSIÓN

M  
E  
N  
Ú

EN RESTAURANTE

N NUEVO



# MENÚ DEL MES

## 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**

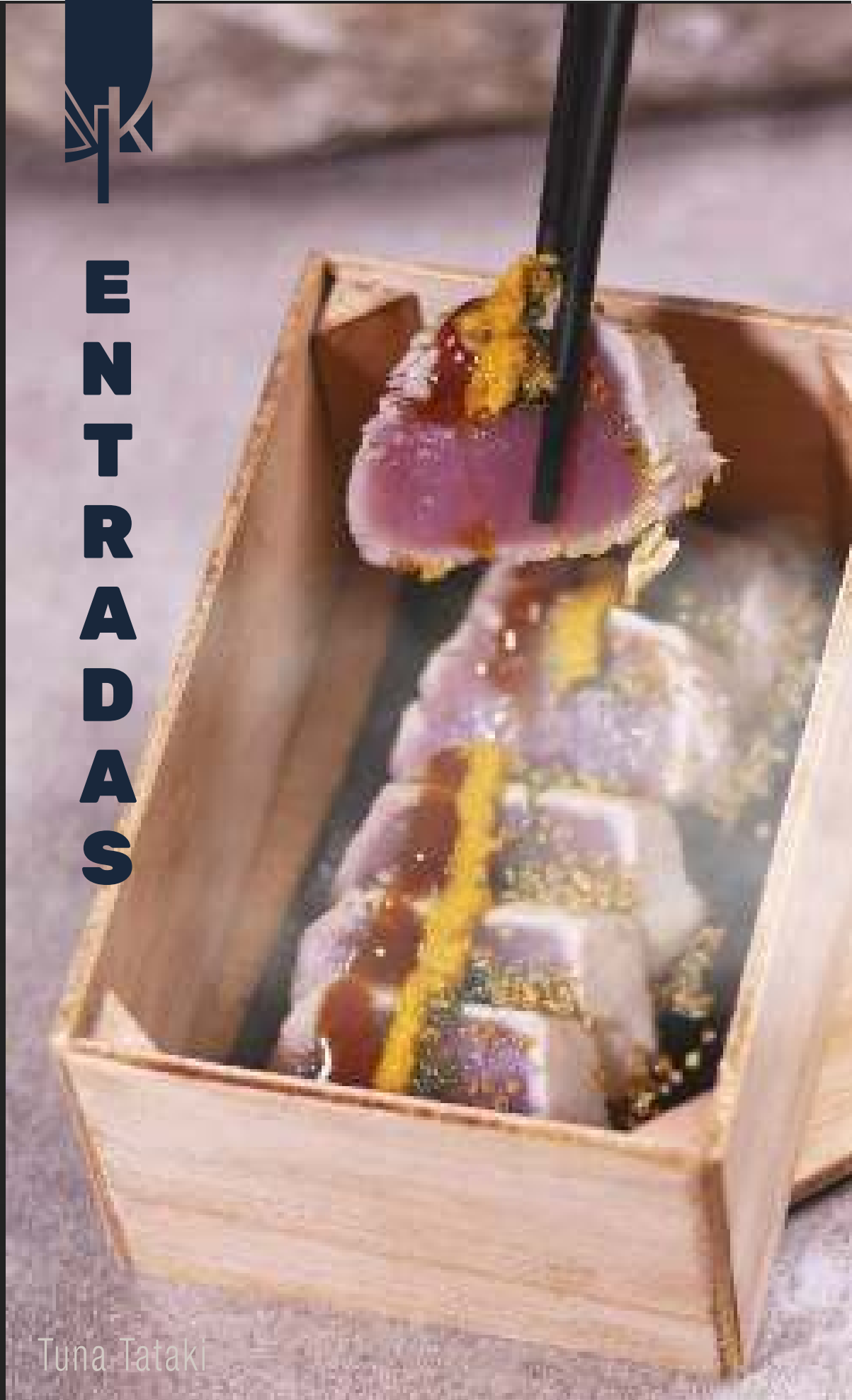
Atún en salsa de ají amarillo, ají panca, sal negra, aceite de cilantro y quinoa crocante.

**\$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

## **Gyozas**

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

**\$16.000**

Congeladas (10)

**\$18.000**

## **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**

Congelados (4)

**\$18.000**

## **Tuna Tataki**

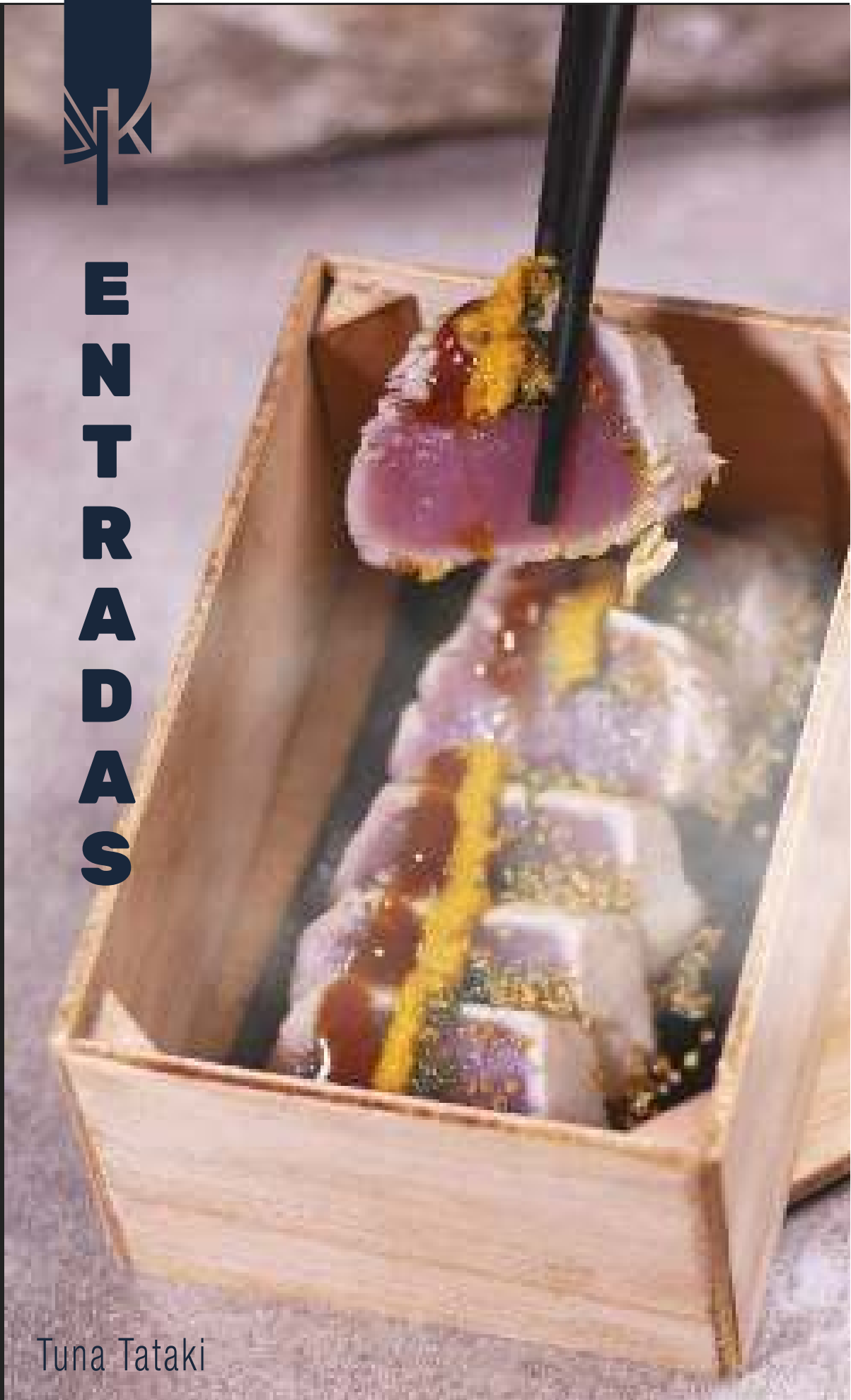
Atún en salsa de ají amarillo, ají panca, sal negra, aceite de cilantro y quinoa crocante.

**\$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**



# 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** <sup>(N)</sup>

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

**\$34.000**

## **Pork Ribs Bowl** <sup>(N)</sup>

Arroz al wok con vegetales y costillas caramelizadas.

**\$30.000**

## **Chicken Bowl** <sup>(N)</sup>

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** <sup>(N)</sup>

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

# 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.

**\$32.000**

**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**



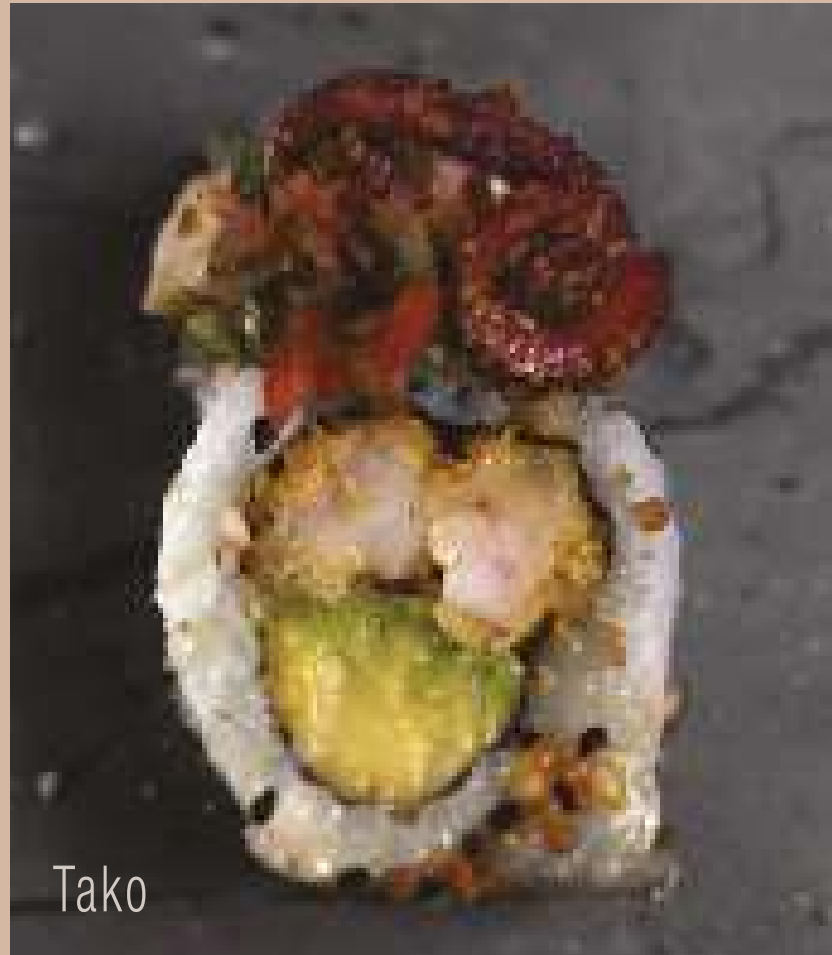
Acevichado



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



Syake en salsa de maracuyá



# 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 <sup>(N)</sup>**

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

**\$28.000**

# 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



Lomo al ginger



## 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** <sup>(N)</sup>

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** <sup>(N)</sup>

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, cascos 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**

### **Shifudo Udon**

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

**A**

**S**

**T**

**\$44.000**

**A**

### **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** <sup>(N)</sup>

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 langostinos 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 <sup>(N)</sup>**

Arroz yakimeshi, calamar y camarón.

**\$36.000**

### **Costillas Teppan <sup>(N)</sup>**

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** <sup>(N)</sup>

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**

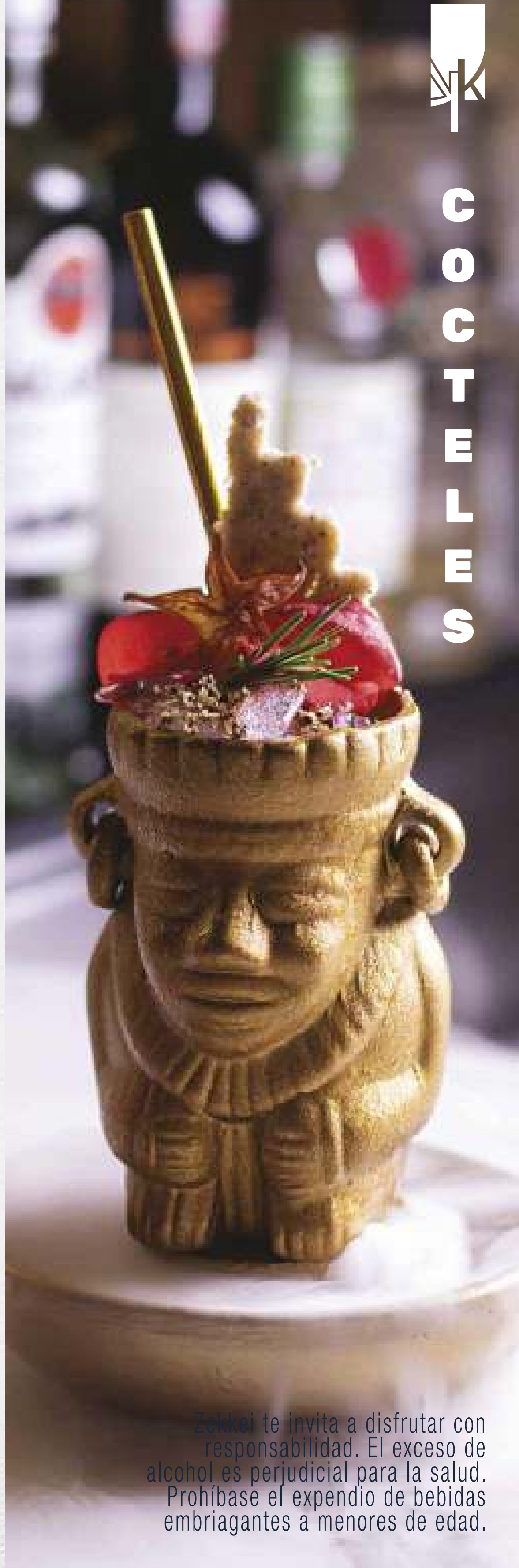
Tequila Don Julio Blanco, cilantro, pepino, limón, almíbar, sal de tortilla y togarashi.

**\$23.000**

### **G&B Julep**

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

**\$23.000**



**C  
O  
C  
T  
E  
L  
E  
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 .....	<b>\$357.000</b>	<b>\$44.600</b>
Buchanan's Master .....	<b>\$220.000</b>	<b>\$21.000</b>
Buchanan's 12 .....	<b>\$196.000</b>	<b>\$24.500</b>
Buchanan's 12 x 375 ml .....	<b>\$95.000</b>	
Old Parr 12 .....	<b>\$184.000</b>	<b>\$23.000</b>
Old Parr 12 x 500 ml .....	<b>\$130.000</b>	
JW Blue Label .....	<b>\$800.000</b>	<b>\$80.000</b>
JW Platinum Label .....	<b>\$370.000</b>	<b>\$37.000</b>
JW Green Label .....	<b>\$290.000</b>	<b>\$29.000</b>
JW Gold Label .....	<b>\$260.000</b>	<b>\$26.000</b>
JW Black Label .....	<b>\$180.000</b>	<b>\$18.000</b>
Chivas Regal 18 .....	<b>\$320.000</b>	<b>\$30.000</b>
Chivas Regal 12 .....	<b>\$190.000</b>	<b>\$19.000</b>
Chivas Extra .....	<b>\$210.000</b>	<b>\$21.000</b>

## SINGLE MALT

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

## WHISKEY & BOURBON

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

## RON

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

## TEQUILA

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

## GINEBRA

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

## VODKA

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

## OTROS LICORES

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

# VINO



# T I N T O

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

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.



# T I N T O

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

## VINOS 375 ML

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



## VINOS POR COPA

<b>Malbec</b> .....	<b>\$14.000</b>
<b>Merlot</b> .....	<b>\$14.000</b>
<b>Carmenère</b> .....	<b>\$14.000</b>



# B L A N C O

**Zonin** \$100.000  
(Pinot Grigio) – Italia

**Carpineto Dogajolo Toscano** \$110.000  
(Chardonnay-Grechetto-Sauvignon Blanc) – Italia

**Luis Felipe Edwards Gran Reserva** \$120.000  
(Sauvignon Blanc) – Chile

**Viñas del Vero** \$110.000  
(Gewürztraminer) – España

**Amaral** \$110.000  
(Chardonnay) – Chile

**Château Fayau** \$120.000  
Bordeaux Sec (Blend) – Francia

**Matua** \$180.000  
(Sauvignon Blanc) - Nueva Zelanda

**Benjamín Nieto Senetiner** \$80.000  
(Chardonnay) – Argentina

**Alta Vista Premium** \$130.000  
(Torrontes) – Argentina

**Veganzones** \$110.000  
(Verdejo) – España

**Gaierhof Trentino D. O. C** \$110.000  
(Gewürztraminer) – Italia

**Domaine de Pellehaut** \$150.000  
(Chardonnay) – Francia

## VINOS 375 ML

**Alta Vista Premium** \$65.000  
(Torrontés) – Argentina

**Late Harvest  
Concha y Toro** \$60.000  
(Sauvignon Blanc) – Chile

**Montes Clásic  
Series** \$65.000  
(Chardonnay) – Chile



## VINOS POR COPA

**Chardonnay** ..... \$14.000

**Sauvignon Blanc** ..... \$14.000



**Carpineto Dogajolo** \$110.000  
(Sangiovese) – Italia

**Villa Garrel** \$120.000  
Côtes de Provence – (Blend)

**Château Fayau** \$130.000  
Bordeaux Clairet – (Cabernet-Merlot)

**Château Fayau Rosé** \$130.000  
(Blend) - Francia

**Nieto Senetiner Believe in Rose** \$110.000  
(Pinot Noir-Malbec) – Argentina



VINOS  
POR COPA

**Syrah**.....\$14.000

**Laurent Perrier** \$290.000  
Francia

**Prosecco Mionetto** \$110.000  
(Glera) – Italia

**Nieto Senetiner** \$110.000  
Brut (Pinot Noir) - Argentina

**Prosecco Superiore Bisol D.O.C.G** \$130.000  
(Glera) – Chile

**Anna Codorníu Blanc de Blancs  
Brut Reserva** \$130.000  
(Chardonnay) – España

**Moët & Chandon** \$400.000  
Brut Imperial – Francia

**Dom Pérignon** \$1'500.000  
Brut - Francia

**Veuve Clicquot** \$400.000  
Brut – Francia

**Prosecco Superiore V8+ Sior Piero** \$110.000  
(Glera) – Italia

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**

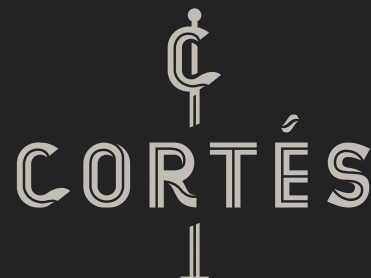
Capuchino  
**\$7.000**

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



C a r t a g e n a



bowls y ceviches

WWW.G3CO.CO

@ZEKKEI.CO