



**ZIMA**

CAFÉ GASTRO BAR

**WELCOME**

**MENÚ**



## CÓCTEL DE TEMPORADA

\$37.000

Qué tal disfrutar de un cóctel con frutos de temporada e ingredientes refrescantes a base de **Aguardiente amarillo manzanares**, almibar de mamoncillo, zumo de piña y amargo de Angostura.



\$37.000



CACIQUE  
**CANDELA**

cóctel de autor

Inspirado en esta ave endémica de Colombia y que encontramos fácilmente en nuestro departamento, su color rojo inspira el **almibar rojo y sus flores de Jamaica.**



\$37.000

# CERQUERO CAPIRRUFO

cóctel de autor

Ave amarilla, amante de arroyos, del bosque nuboso andino. Su plumaje es oliva con una corona color castaña como el **ron añejo de caldas, su almíbar de canela y zumo de naranja** lo hace único



\$37.000

# SILFO CELESTE

cóctel de autor

Calibré con cola extremadamente larga, el macho es mayormente verde esmeralda con garganta azul verdosa. Una buena mezcla de **Soho Lychee, Gin Butterfly, almibar de rosas**, hacen una perfecta combinación celeste.



\$37.000

# TANGARÁ AURINEGRA

Cóctel de autor

Ave endémica de Colombia, está en vía de extinción y debemos cuidar, son la mezcla perfecta de **Tequila Mezcal** y **frutos amarillos** como su pecho.



\$38.000

# TOROROÍ CHAMI

cóctel de autor

De los bosques nublados en los Andes Colombianos nace la inspiración, la mezcla de **Jägermeister**, zumo **de piña y limón** nos da ese color marrón castaño oscuro, representativo de esta especie, patilargo y colicorto que endulzamos con **miel de agave**.




\$38.000

# MOSQUERO CARDENAL

cóctel de autor

Los machos adultos muestran un rojo brillante como la base de **almibar de sandía y tequila de pétalo de rosas, zumo de limón y aperol.**

Su color marrón oscuro en su "antifaz" lo representamos con **vino lambrusco.**



# Coctelería Clásica

con el toque especial de **ZIMA**.



## MOSCOW MULE ZIMA

Variación del clásico Moscow Mule con Syrup de Jengibre y Macerado de mora.

Vodka - Gengibre - Zumo De Limon - Macerado De Mora - Ginger beer.

\$ 30.000

## MOJITO SABORIZADO

Nuestra versión de este clásico en una de las presentaciones mas solicitadas, su mezcla de fresas y moras.

Ron Blanco De Caldas - Syrup de Frutos Rojos - Zumo de Limon - Hierbabuena - Soda.

\$ 30.000

## ZIMA SPRITZ

El autentico aperitivo italiano con aperol, prosseco y soda de naranja con mandarina.

Lambrusco Blanco - Aperol - Soda Artesanal.

\$ 29.000



## **PAINKILLER**

Creado en las caribeñas islas vírgenes británicas traemos este Exótico cóctel.

Ron Caldas 5 Años - Crema de Coco - Zumo de Piña - Zumo de Naranja.

**\$ 30.000**

## **JUNGLE BIRD**

Te traemos un cóctel clásico muy reconocido de la gama tiki.

Ron Caldas 5 Años - Aperol - Zumo de Piña - Zumo de Limón.

**\$ 28.000**

## **NEW YORK SOUR**

Disfruta de este clásico en todo su esplendor, un trago cosmopolita

Creado en los 80 en Chicago, todo un referente americano.

Whisky Americano - Zumo De Limón - Vino Tinto - Clara.

**\$ 30.000**

## **PISCO SOUR**

Volvamos al pasado volvamos a el morris bar la bebida Insignia del Perú desde 1.920, prueba nuestra versión.

Pisco de Monio De Los Andes - Zumo de Limón - Almibar de Maracuya con Piña - Clara.

**\$ 29.000**

## **MARGARITA MESTIZO**

El cóctel de las mil historias y las mil variedades, te traemos la nuestra.

Tequila Reposado - Miel De Agave - Mix De Cítricos - Shrub De Fresas  
Bordeado con tajín.

**\$ 29.000**



## NEGRONI

A nombre del conde italiano camilo negroni traemos este cocktail con mas de 100 años de historia.

Ginbombay - Vermut Rosso - Campari.

\$ 29.000

## PALOMA ROSA

Traemos un clásico mexicano con el toque especial de ZIMA, algo muy especial.

Tequila infusionado con Petalos de Rosa - Mezcal - Miel  
Mix De Citricos - Lambrusco Rosse.

\$ 30.000

## ORGASMO

Cremoso e irresistible, uno de los stranger things de la coctelería

Tequila - Licor de Almandras - Frangelico - Baileys - Licor de Café.

\$ 29.000

<b>MANHATTAN</b> .....	<b>\$ 29.000</b>
<b>OLDFASHION</b> .....	<b>\$ 29.000</b>
<b>MIMOSA</b> .....	<b>\$ 19.000</b>
<b>CLOVER CLUB</b> .....	<b>\$ 30.000</b>
<b>PENICILIN</b> .....	<b>\$ 29.000</b>
<b>DRY MARTINI</b> .....	<b>\$ 29.000</b>
<b>LYCHEE MARTINI</b> .....	<b>\$ 30.000</b>



# COFFEE COCKTAILS

Disfruta de nuestros cocteles a base de café de nuestra Región.



\$29.000

## Cóctel de Café Espresso Martini

La perfecta mezcla para conocer el sabor del café de nuestro departamento, vermouth, dryGinebra, licor y base de café.

**TURPIAL** ..... \$ 16.000

**EUPHONIA** ..... \$ 29.000

**BLACK MAGIC** ..... \$ 32.000



# GINTONICS

Te traemos la moda del gintonic, ha sido toda una revolución;

Disfrútala con la ginebra que más te agrade.

- **MONKEY47** \$ 49.000
- **HENDRICKS** \$ 46.000
- **BOMBAY** \$ 38.000
- **BEEFEATERPINK** \$ 39.000
- **BEEFEATERCLASIC** \$ 34.000
- **TANQUERAY** \$ 38.000

# MOCKTAILS

Sin alcohol

## VIRGIN SUNRISE

Bebida refrescante a base de ginger zumo de naranja piña y mandarina con granadina.

\$ 18.000

## MOJITO

Deliciosa mezcla a base de hierbabuena soda y cítricos

\$ 18.000

## GINGER COLADA

Exquisita mezcla a base de gengibre, coco con zumo de piña y limón

\$ 18.000

## DAIQUIRI DE SANDIA

Mezcla a base de miel de rosas sandía y cítricos.

\$ 18.000



## LIMONADAS

VINO .....	\$ 18.000
VINO BLANCO .....	\$ 18.000
COCO .....	\$ 11.000
HIERBABUENA .....	\$ 9.000
MANGO BICHE .....	\$ 11.000
NATURAL .....	\$ 7.000

## SODAS ITALIANAS

LYCHEE SANDIA .....	\$ 14.500
TAMARINDO .....	\$ 14.500
FRUTOS ROJOS .....	\$ 14.500
FRUTOS AMARILLOS .....	\$ 14.500
GENGIBRE LIMON .....	\$ 14.500

## JUGOS NATURALES

EN AGUA .....	\$ 14.500
EN LECHE .....	\$ 14.500



## CERVEZAS

CLUB ROJA .....	\$ 9.000
CLUB NEGRA .....	\$ 9.000
CLUB DORADA .....	\$ 9.000
CORONA .....	\$ 10.000
CORONA MICHELADA .....	\$ 12.000
TRES CORDILLERAS ROSE .....	\$ 12.000
STELLA ARTOIS .....	\$ 12.000

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL .....	\$ 7.000
AGUA VOSS .....	\$ 14.000
SODA .....	\$ 5.000
SODA MICHELADA .....	\$ 7.000
COCA COLA 400 ML .....	\$ 5.000
TÉ ZUPO .....	\$ 8.000



# VINOS DE LA CASA



<b>TINTO RAMÓN BILBAO</b>	<b>\$ 110.000</b>
<b>BLANCO RAMÓN BILBAO</b>	<b>\$ 110.000</b>
<b>ROSADO RAMÓN BILBAO</b>	<b>\$ 110.000</b>
<b>COPA DE SANGRÍA</b>	<b>\$ 23.000</b>
<b>JARRA DE SANGRÍA</b>	<b>\$ 100.000</b>
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>\$ 20.000</b>



## VINOS SANTA CAROLINA

Assamblage Tinto ..... \$ 120.000

**Reserva Merlot** ..... **\$ 120.000**

Reserva Sauvignon Blanco ..... \$ 120.000

**Reserva Merlot** ..... **\$ 120.000**

## VINOS

Las Moras Orgánico ..... \$ 135.000

Chardonnay Blanco

**Rose D Anjou** ..... **\$ 135.000**

Navarro Primavera ..... \$ 148.000

Malbec

**Emilio Moro Tinto** ..... **\$ 160.000**

Mar de Frades ..... \$ 250.000

Albariño Blanco

**Primer Márquez** ..... **\$ 390.000**

**Murrieta Rosé**

Márquez Murrieta ..... \$ 580.000

Gran Reserva Tinto

## CHAMPAÑA

Champagne Laurent ..... \$620.000

Perrier La Cuvée





**ZIMA**

CAFÉ BASTRO BAR



# FUERTES

MAIN DISHES



## SOLOMILLO

Medallones de 250g de solomito de res bañados en salsa de vino glasé. Acompañados de arroz cremoso con champiñón y queso. Crocantes de cebolla dulce y ensalada de la casa.

\$64.000



## ENSALADA DE FUNGY

Mix de lechugas frescas, combinadas con tomate cherry, hongos de conserva, cebolla acevichada, queso bocconcini, pollo al grill con salsa teriyaki y ajonjolí.

\$34.800

## COSTILLAS EN MELADO DE CAFÉ

Rack de Costilla de cerdo de 300g elaboradas en cocción lenta durante varias horas y bañado en reducción de café y panela con especias.

Acompañado de puré de papas y ensalada de la casa.

\$59.900



## HAMBURGUESA ZIMA

Pan artesanal, salsas de la casa, jugosa carne de 200 gramos, queso mozzarella, tocineta confitada con melado de café, queso crema, y vegetales frescos acompañada de papas.

---

\$35.800

## SALMÓN ENCOSTRADO

250g de Salmón al horno encostrado con parmesano, sésamo y piña deshidratada. Salsa teriyaki para bañarlo. Acompañado de bastones de yuca y ensalada de la casa.

---

\$61.000



## POLLO FRICASÉ

Filete de Pechuga de pollo de 250g en salsa cremosa y espinacas, puré de papa criolla. Acompañado de ensalada de la casa.

---

\$38.900

# DESAYUNOS

Breakfasts



## CANASTA PAN DE YUCA

Esponjoso waffle relleno de huevos revueltos, coronados con queso crema fresco y toppings de chorizo artesanal, acompañado con frutas de la cosecha.

-----  
**\$24.000**



## HUEVOS POCHÉ

Huevos escalfados, sobre arepitas de chócolo, coronados con cremoso de cilantro y topping de chorizo crocante acompañados de frutas de la cosecha.

\$19.900



## TOSTADAS DE AGUACATE

Tostadas de pan masa madre con cereales, cubiertos con queso crema y mermelada de tomates confitados, láminas de aguacate y mozzarellas frescas de bocconcini acompañadas con fruta de la cosecha.

\$20.600



## TOSTADAS FRANCESAS

Rebanadas de pan de masa madre rebosadas en huevos con crema de leche, doradas en mantequilla de vaca, rodajas de banano, fresas de la huerta, chantilli y coulis de frutos rojos.

\$19.900

## BOWL FRUTAS CON ACAÍ

Base de yogurt griego con uvas y acaí, camino de frutas de la cosecha, cereales tostados, semillas de chía y coulis de frutos rojos.

-----  
\$18.900

## BOWL FRUTAS

Base de yogurt griego, mango y maracuyá, camino de frutas de la cosecha, cereales tostados, semillas de chía y coulis de frutos amarillos

-----  
\$18.900



## DESAYUNO TRADICIONAL

Huevos al gusto, arepitas de maíz, láminas de aguacate y queso fresco, acompañado con frutas de la cosecha.

-----  
\$18.900



-----  
\$22.900

## CALENTADO MONTAÑERO

Frijoles con arroz, acompañados de huevo, arepa de maíz, cubitos de plátano maduro, aguacate y chicharrón, coronados con aguacate y hogao.

# ENTRE AMIGOS



**CANASTAS DE MADURO X 7**

**\$32.000**

7 canastas acompañadas de queso fresco, guacamole y pico de gallo.

**CANASTAS DE MADURO X 5**

**\$24.600**

5 canastas acompañadas de queso fresco, guacamole y pico de gallo.

Adicional de proteína **\$12.000**



## TAPAS DE MORCILLA

Arepas de maíz crujientes montadas con lamina de maduro y morcilla casera, queso y pico de gallo. Acompañadas con salsa de la casa.

\$19.900



## ROLLS DE PLATANO

Rollos de plátano maduro rebozados, rellenos de queso mozzarella, costilla de cerdo en cocción lenta con reducción de café. Acompañados con guacamole.

\$22.900

## CEVICHE TROPICAL DE CHICHARRÓN

Chicharrones de cerdo en aderezo de ceviche con notas de maracuyá y gulupa, cebolla morada, aji y cilantro. Acompañados de crocantes de plátano y totopos de colores.

\$26.900

## PICADA RISARALDENSE PARA 3

Picada típica con cortes de res, pollo, chorizo, chicharrón y morcilla, acompañada de tomate, arepas y patacones.

\$104.000

## PICADA RISARALDENSE PARA 2

Picada típica con cortes de res, pollo, chorizo, chicharrón y morcilla, acompañada de tomate, arepas y patacones.

\$75.000

## TIMBAL DE SALMÓN

Dados de salmón fresco marinado en cítricos y bañado en aderezo acevichado con toques de maracuyá y ají. Aguacate y ensaladilla de mango. Acompañado de chips de plátano verde.

\$39.000



## EMPANADAS DE LA CASA

Canasta de empanadas de maíz artesanales de carne, pollo y queso; acompañadas con guacamole y ají de gulupa.

\$20.900

## PAPAS FAMILIARES

Papas artesanales en cascós bañadas con queso cheddar. Adornadas con guacamole, pico de gallo, ropa vieja, cerdo mechado.

\$47.000

## TACOS TRILOGÍA

Tortillas de maíz blandas para armar en la mesa, ropa vieja, chicharrón crocante y camarones. Acompañados con guacamole, salsa picante y pico de gallo.

\$36.000



**ZIMA**

CAFFÈ GASTRO BAR

**CAFÉ**  
coffee



**#COFFEELOVERS**



## CAFÉ CALIENTE

Espresso	\$ 5.500
Espresso Doble	\$ 7.000
Café Crema	\$ 6.000
Americano	\$ 5.500
Americano Doble	\$ 7.000
Cafetero	\$ 5.500
Bombón	\$ 7.500
Carajillo	\$ 10.000
Macciato	\$ 6.900
Latte	\$ 8.000
Cococcino	\$ 11.000
Cococcino con licor	\$ 15.000
Capuccino	\$ 8.500
Capuccino Licor	\$ 15.000
Mocaccino	\$ 8.900

## CAFÉ FRÍO

Latte Frio	\$ 8.600
Café frio	\$ 6.000
Affogato	\$ 14.900
Frappe moka	\$ 12.000
Frappe de Café	\$ 11.900
Malteada	\$ 14.000
Carajillo	\$ 14.900



## BEBIDAS ESPECIALES CON CAFÉ

Café irlandez .....	\$ 18.500
Eufonia .....	\$ 18.500
Travesa .....	\$ 14.500

## BEBIDAS CALIENTES

Aromatica Frutos Naturales .....	\$ 7.000
Aromatica Frutos Secos .....	\$ 8.000
Infusión .....	\$ 3.500
Té Chai .....	\$ 9.900
Maizenitas .....	\$ 8.500
Chocolate .....	\$ 9.000
Milo .....	\$ 9.000
Choco Masmelos .....	\$ 11.000

@zimacafetero

Cra. 26 #13-20, Pereira, Risaralda

Celular: 311 6045227

