

zielo

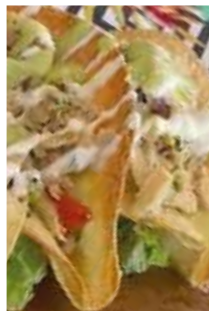
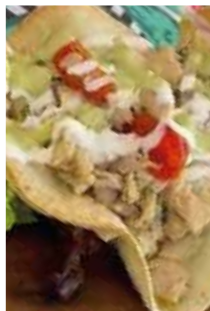
CITY VIEW

ENTRADAS Y ENSALADAS • APPETIZERS & SALADS

- Burrata caprese** | Burrata Caprese **\$10.00**
Mixtura de lechuga y albahaca, tomates frescos, tostas de pan, aderezo pesto y balsámico
Mixed lettuce and basil, fresh tomatoes, toasted bread, pesto and balsamic dressing
- Wok andino de pollo** | Andean chicken wok **\$ 9.00**
Mixtura de hojas, quinua, lenteja, menta, choclo amarillo y fresas
Mixture of leaves, quinoa, lentils, sweet corn, mint and strawberries
- Ceviche limeño de camarón** | Shrimp ceviche from Lima **\$ 9.00**
Acompañado de chips de camote
Accompanied by sweet potato chips
- Tataki de salmón** | Smoke salmon tataki **\$10.00**

PARA COMPARTIR • TO SHARE

- Picada Zielo** **\$50.00**
Camarones al ajillo, pollo agridulce, lomo salteado, costillas Jack Daniels y papines salteados al romero y arroz moro
Garlic shrimp, sweet and sour chicken, sautéed tenderloin, Jack Daniels ribs and sautéed potatoes with rosemary and Moorish rice
- Trilogía de tapas** **\$35.00**
Camarón, res, pollo, sobre tortillas de trigo y guacamole 3 unidades c/u
Shrimp, beef, chicken on wheat tortillas and guacamole - 3 units each
- Taquiza** **\$40.00**
Lomo, cochinita, pollo acompañado de guacamole, crema agria y pico de gallo 3 unidades c/u
Loin, suckling pig, chicken accompanied by guacamole, sour cream and pico de gallo 3 units each



HORARIO DE ATENCIÓN:
LUNES A SÁBADO
16h30 a 23h00

RESERVAS:
098 70 700 70
www.zielo.vip

FUERTES • MAINS

Lomo fino en salsa de camarón acompañado de puré gratinado y ensalada fresca \$25.00
Fine loin in shrimp sauce accompanied by pure gratin and fresh salad

T- bone en salsa chimichurri acompañado de papa asada y ensalada \$25.00
T-bone in chimichurri sauce accompanied by roast potato and salad

Salmón en costra de pistacho en salsa de naranja acompañado de risotto de champiñón y espárragos salteados \$23.00
Pistachio crusted salmon in orange sauce accompanied by mushroom risotto and sautéed asparagus

Costillas de cerdo laqueada en salsa bourbon acompañado de papines salteados y coleslaw \$ 21.00
Pork ribs lacquered in bourbon sauce accompanied by sautéed potatoes and coleslaw

Risotto Portobello \$17.00
Portobello Risotto

Suprema de pollo en salsa pesto acompañado de pure de papa con espárragos \$17.00
Chicken supreme in pesto sauce accompanied by mashed potatoes with asparagus

Tacu tacu de lomo saltado acompañado de papas al romero \$17.00
Tacu tacu of salted loin accompanied by rosemary potatoes

HAMBURGUESAS • BURGUERS

(Todas las hamburguesas van acompañadas de papas al grill)
(All hamburgers are accompanied by grilled potatoes)

Zielo Burger \$13.00
Carne de ternera, pepperoni, queso de hierbas, coleslaw, pulled pork and salsa tártara
Beef, pepperoni, herb cheese, coleslaw, pulled pork tartar sauce

Tropical Burger \$10.00
Carne de ternera, jamón, piña asada, salsa chipotle, queso mozzarella
Beef, ham, grilled pineapple, chipotle sauce, mozzarella cheese

Mexican Burger \$10.00
Carne de ternera, queso cheddar, puré de frejol, guacamole, pepinillos, jalapeños encurtidos
Beef, cheddar cheese, bean purée, guacamole, gherkins, pickled jalapeños

Burger Veggie \$10.00
Portobello a la parrilla, guacamole, zuquini al grill, higo confitado, huevo, mozzarella
Grilled Portobello, guacamole, grilled zucchini, glazed fig, egg, mozzarella

POSTRES • DESSERTS

Crepe Suzette de fruto rojos | Red Fruit Crepe Suzette \$ 8.00

Semifrío de café y pistacho | Coffee and pistachio semifreddo \$ 8.00

Semifrío de limón y tomate | Lemon and tomato semifreddo \$ 8.00

JOHNNIE

TASTE
THAT'S
WORTH
THE WAIT



WALKER



❖❖
zielo
CITY VIEW

Vinos [TINTOS]

ARGENTINA:

	BOTELLA.	COPA.
Norton D.O.C-Malbec.	\$65,00	
Navarro Correas Colección Privada Merlot	\$70,00	\$10,00
Navarro Correas Colección Privada Blend (Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon)	\$70,00	\$10,00

CHILE:

Undurraga Aliwen -Carmenere.	\$65,00	
Undurraga Aliwen -Cabernet/Merlot	\$65,00	
Cono Sur Organico Cabernet/Carmenere/Syrah.	\$70,00	
Cono Sur Reserva -Especial Pinot Noir.	\$70,00	

ESPAÑA:

La Maldita Garnacha (Rioja)- Garnacha.	\$65,00	
Riscal (Rioja) -Tempranillo.	\$75,00	
Finca Villacreces Pruno (Ribera del Duero)- Tempranillo, Cabernet Sauvignon.	\$75,00	
Viña Real Crianza	\$70,00	
Castillo Logroño Crianza	\$70,00	
Valderiz Crianza	\$98,00	

FRANCIA:

Les Dauphins Cotes Du Rhone- Garnacha Syrah.	\$47,00	
B&G Reserve -Merlot.	\$45,00	

Vinos [ROSADOS]

ESPAÑA:

	BOTELLA.
Marques del Riscal- Tempranillo.	\$75,00

Vinos [BLANCOS]

ARGENTINA:

	BOTELLA.	COPA.
Navarro Correas Colección Privada Sauvignon Blanc.	\$70,00	\$10,00

ESPAÑA:

La Maldita Garnacha-Garnacha.	\$65,00	
-------------------------------	---------	--

ITALIA:

Zonin - Pinot Grigio.	\$40,00	
-----------------------	---------	--

[Espumantes]

ARGENTINA:

	BOTELLA.
Chandon Brut	\$62,00
Chandon Brut Rosé.	\$62,00
Chandon Brut 187 Ml.	\$16,00
Chandon Brut Rosé 187 Ml.	\$16,00

Espumantes [CAVA]

ESPAÑA:

	BOTELLA.
Freixenet Carta Nevada Demi Sec.	\$63,00
Rogert Goulart Brut Reserva	\$63,00

[Champagne]

FRANCIA:

	BOTELLA.
Moët & Chandon Brut.	\$240,00
Veuve Clicquot Brut.	\$240,00

B O D E G A

Navarro Correas

Whisky

	BOTELLA.	COPA.
Buchanan´s 12 Años	\$160,00	\$10,00
Old Parr 12 Años	\$150,00	\$10,00
Johnnie Walker Black Label	\$160,00	\$12,00
Buchanan´s Masters	\$185,00	
Johnnie Walker Double Back	\$180,00	\$13,00
Johnnie Walker Gold Label	\$195,00	\$15,00
Johnnie Walker Blue Label	\$760,00	

Singlemalt

Singleton 12 Años	\$150,00	\$12,00
Singleton 15 Años	\$210,00	\$17,00
Glenmorangie Orginal	\$140,00	
Glenmorangie Quinta Rubin	\$170,00	
Glenmorangie Quinta Lasanta	\$170,00	
Macallan 12 Años		

Gin

Tanqueray London Dry Gin	\$100,00	\$10,00
Tanqueray Flor De Sevilla	\$110,00	\$11,00
Tanqueray Ten	\$160,00	\$13,00
Ophir	\$160,00	
Elephant	\$190,00	

Vodka

Belvedere	\$150,00	
-----------	----------	--

Tequila

Jose Cuervo Silver	\$120,00	\$10,00
Jose Cuervo Gold	\$120,00	\$10,00
Don Julio Blanco	\$250,00	\$20,00
Don Julio Reposado	\$250,00	\$22,00

Ron

Carúpano 6 Años	\$80,00	\$10,00
Carúpano 12 Años	\$100,00	
Carúpano 18 Años	\$165,00	
Zacapa Ambar	\$198,00	
Zacapa 23 Años.		

*Valores incluyen impuestos

Mocktail

PASIONARIA

Maracuya, leche condensada, leche completa. \$6,00

CÍTRICO IMPERIAL

Limón, naranja, toronja, azúcar, agua con gas. \$6,00

APPLE BERRY

Manzana roja, cranberry, hierba buena. \$6,00

MICHELADA CERO

Cerveza sin alcohol, limón, sal, clamato, picante. \$6,00

Coffee

EXPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, expresso, azúcar. \$8,00

AFFOGATO AMARETTO

Amaretto, helado de vainilla, expreso, crema chantillí. \$8,00

MOKKA MARTINI

Vodka, licor de chocolare, expreso, azúcar, cacao. \$8,00

ICE CÓCTEL COFFE

Vodka, café latte, azúcar, cacao, crema chantillí \$8,00

*Valores incluyen impuestos

Cocteles

Caipirinha	\$10,00
Pisco Mule	\$10,00
Mojito de Vino Tinto	\$10,00
Gin Tonic de Temporada	\$10,00
Aperol Spritz	\$10,00
Tinto de Verano	\$10,00
Blanco de Verano	\$10,00
Sangria de la Casa	\$10,00
Vino Hervido de la Casa	\$10,00

Zielo Autor

Zahir Fire	\$14,00
Tour 360	\$14,00
Esmeralda Coconut	\$14,00
Washku	\$14,00
Ron Tropical	\$14,00

Highball

Johnnie & Ginger	\$10,00
Johnnie & Arandanos	\$10,00
Johnnie & Lemón	\$10,00
Johnnie & Coco	\$10,00

Digestivos

Cardenal Mendoza	\$10,00
Sambuca	\$10,00
Fernet	\$10,00
Cointreau	\$10,00

*Valores incluyen impuestos

GIN & TONIC

SABORES CÍTRICOS, HERBALES Y FLORALES.

