

# 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](http://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

	BOTELLA.	COPA.
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

	BOTELLA.	COPA.
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

	BOTELLA.	COPA.
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

	BOTELLA.	COPA.
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, espresso, 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.

