

# la zarzuela

---

• Restaurante

Fusión mediterránea - Pasión latina

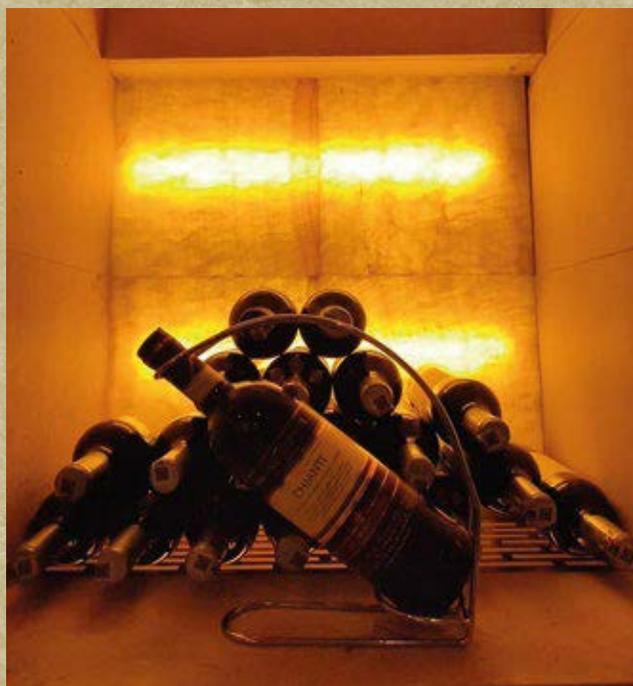


Todos nuestros precios están denominados  
en miles de pesos e incluyen impuestos

---

## ADVERTENCIA PROPINA:

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400, para el resto del país, la línea gratuita nacional: 018000-910165



— VINOS DE LA CASA —

		
TINTOS	\$28	\$120
BLANCOS	\$25	\$110
ROSADOS	\$25	\$110

— SANGRÍAS —

		
<b>TINTA</b> Vino tinto. Brandy. Triple-Sec Manzana. Pera	\$25	\$125
<b>BLANCA</b> Vino blanco. Brandy. Triple-Sec. Manzana Verde	\$25	\$125



— CERVEZAS —

**CERVEZAS IMPORTADAS \$18**

Heineken. Corona. Stella Artois

**CERVEZAS NACIONALES PREMIUM \$12**

Aguila Ligth. Club Colombia Dorada, Roja o Negra

## — TAPEO —

**CHAMPIÑONES 3 QUESOS** ..... \$26

**PATATAS BRAVAS** ..... \$21

Papas en cascós. Salsa samurai. Salsa aioli (Ligeramente picante)

**CALAMARES APANADOS** ★ • ..... \$31

Salsa aioli. Salsa arrabiata

**SURTIDO IBÉRICO** ⊕ ..... \$96

Embutidos Julián Martín de Guijuelo: Jamón, chorizo, salchichón. Queso Manchego

**TABLA DE QUESOS MEDITERRANEA** ⊕ ..... \$53

Queso gruyere. Queso azul. Queso brie. Queso suizo. Queso manchego. Queso tilsit. Frutos secos. Grisinis y aceitunas Kalamata.

**JAMÓN IBÉRICO CINCO JOTAS** ⊕ ..... \$126

Jamón de bellota 100% ibérico pata negra. Cortado artesanalmente a cuchillo.

**TRILOGÍA ISRAELÍ** ⊕ ..... \$29

Babaganush, Hummus de garbanzos. Tabbule. Pan pita artesanal.

**FISH AND CHIPS** ..... \$43

Filete de pescado blanco crocante. Chips surtidos. Salsa tártara.



**TABLA DE QUESOS MEDITERRANEA** ⊕



**PICADA VALLUNA** • 🍷

## — ENTRADAS CALIENTES —

**PICADA VALLUNA** • 🍷 ..... \$39

4 marranitas. 4 aborrajados. 4 empanadas. Ají

**VEGETALES TEMPURA** ..... \$26

Vegetales crocantes. Mayonesa de sriracha picante

**CAMARONES TEMPURA** ★ ..... \$31

Camarones y vegetales crocantes. Mayonesa de sriracha picante.

**EMPANADAS DE CAMARÓN** ⊕ ..... \$37

5 Empanadas de camarón. Sofrito chocoano. Ají casero.

**TRILOGÍA DE CHORIZOS** ⊕ ..... \$35

Chorizo artesanal tipo español, argentino, colombiano  
Papa cascós. Chimichurri. Hogao

🍷 Para compartir    🍷 Plato vegetariano    ★ Plato recomendado    • Inspiración local    ⊕ Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido, gracias.

## — ENTRADAS FRÍAS —

### CEVICHE PERUANO ★ ..... \$38

Pescado blanco. Leche de tigre Peruana. Maíz crocante. Chips variados. (ligeramente picante)

### CÓCTEL DE CAMARÓN • ..... \$35

Camarón del Pacífico. Salsa tipo colombiana de tomate. Mango viche. Chips variados

### CARPACCIO DE RES ★ **PEBY** ..... \$43

Lomo fino de res angus. Rúgula. AOEV. Queso gruyere. Cebollitas fritas. Salsa aioli

### FALAFFEL Y HUMMUS CLÁSICO ⊕ ..... \$31

Croquetas de garbanzo. Hummus. Zaatar. Limón encurtido. Pico de gallo israelí. Pan Pita.

### TIRADITO DE SALMÓN ⊕ ..... \$41

Salmón fresco. Leche de tigre tradicional. Cebolla roja. Pimentón. Aguacate. Ají limo Peruano. Cilantro. Semillas de chía. (ligeramente picante)



TIRADITO DE SALMÓN ⊕

## — SÁNDWICHES —

\* Acompañados con papa a la francesa

### HAMBURGUESA SPIWAK ..... \$45

Pan brioche. 200gr carne de res. Queso americano. Aros de cebolla apanados. Salsa barbecue. Tocineta. Tomate. Lechuga

### CLUB SÁNDWICH ★ ..... \$43

Focaccia. Pechuga de pollo. Tocineta crunchy. Jamón de cerdo. Queso sabana. Huevo frito. Aguacate. Tomate. Lechuga

### SÁNDWICH DE ROAST BEEF ..... \$47

Focaccia. Roast beef de res con champiñones. Salsa gravy. Queso suizo fundido. Cebolla caramelizada

### SÁNDWICH CAPRESE ⊕ ..... \$38

Focaccia. Tomate. Queso mozzarella. Salsa Pesto. Rúgula



HAMBURGUESA SPIWAK



CLUB SÁNDWICH

#### ADICIONES

- TOCINETA + \$8
- DOBLE QUESO + \$4,5
- DOBLE CARNE + \$20
- AGUACATE + \$10



Reclama  
Bono Bodytech  
La Zarzuela



Para compartir



Plato vegetariano



Plato recomendado



Inspiración local



Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido, gracias.

## — SOPAS Y CREAMAS —

<b>POLLO CON VEGETALES</b> .....	<b>\$23</b>
<b>SOPA DE TOMATES ASADOS</b> ⊕ .....	<b>\$27</b>
Tomate italiano. Albahaca fresca. AOEV. Crema de leche. Crostini de mantequilla. Ajo. Parmesano	
<b>CREMA DE CHAMPIÑONES</b> .....	<b>\$29</b>
<b>SOPA DEL DÍA</b> .....	<b>\$20</b>
Elección del chef	
<b>AHUYAMA / ZAPALLO</b> ⊕ .....	<b>\$23</b>



**SOPA DE TOMATES ASADOS** ⊕



**ENSALADA DE PAVO**



**ENSALADA DEL PACÍFICO** ★

## — ENSALADAS —

### **ENSALADA SPIWAK** ..... **\$45**

Roast beef con pesto. Tomate cherry. Pimentones asados. Habichuelas. Huevo duro. Aceitunas Kalamata. Crocante de parmesano. Vinagreta de miel+balsámico

### **ENSALADA DEL PACÍFICO** ★ **BOBY TECH** ..... **\$40**

Lechugas asiáticas. Cebolla roja. Pimentón rojo. Mango maduro. Camarones salteados. Maní triturado. Aderezo de chili dulce

### **ENSALADA CÉSAR CON POLLO** ..... **\$42**

Pollo a la parrilla. Queso parmesano. Queso gruyere. Crutones. Grissini. Aderezo césar

### **ENSALADA JAFFA** ⊕ ..... **\$39**

Quinoa. Pepino cohombro. Cebolla morada. Tomate. Palmito. Aguacate. Queso feta. Vinagreta balsámico.

### **ENSALADA DE PAVO** ⊕ ..... **\$43**

Mix de lechugas. Pechuga de pavo troceada. Tocineta crunchy. Tomate. Cebolla crocante. Aderezo ranch cremoso.



Reclama  
Bono Bodytech  
La Zarzuela



Para compartir



Plato vegetariano



Plato recomendado



Inspiración local



Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de apoyo antes de ordenar su pedido, gracias.

# — PLATOS FUERTES —



**PESCADO DEL PACÍFICO** ★ •

## PESCADOS

### **CAZUELA DE MARISCOS** ★ • ..... \$82

Receta de la portadora de tradición Afro, Maura de Caldas. Mariscos del Pacífico cocidos con sofrito chocoano y leche de coco.

**Guarniciones:** Arroz blanco y tostadas de plátano

### **PESCADO PACÍFICO** ★ • ..... \$79

Pescado de temporada del Pacífico. Camarón tigre rebozado. Sofrito chocoano. Leche de coco

**Guarniciones:** Puré de plátano guayabo y vegetales parrilla

### **SALMÓN AL CHONTADURO** • ..... \$61

Filete de salmón a la parrilla. Salsa de chontaduro. Reducción de balsámico

**Guarniciones:** Arroz blanco y ensalada verde

### **PESCADO NIKKEI** ⊕ ..... \$63

Pescado de temporada del Pacífico. Base nikkei. Salsa de soya. Salsa de ostras. Vegetales al wok

**Guarniciones:** Puré de papa amarilla

### **PESCADO MEUNIÈRE** ..... \$60

Pescado de temporada del Pacífico. Salsa de mantequilla, perejil, limón y ajo

**Guarniciones:** Papas en cascós y ensalada de tomate y aguacate

### **SALMÓN AL PESTO** ..... \$65

Filete de salmón a la parrilla. Salsa pesto cremosa

**Guarniciones:** Puré de papa amarilla y vegetales a la parrilla



**SALMÓN AL CHONTADURO** •

 Para compartir  Plato vegetariano  Plato recomendado • Inspiración local  Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido, gracias.

# PLATOS FUERTES

## ARROCES

**PAELLA MARINERA** ..... \$146

Arroz. Azafrán. Camarones. Mejillones.  
Calamares. Almejas. Pescado

**PAELLA MIXTA** ..... \$150

Arroz. Azafrán. Camarones. Mejillones.  
Calamares. Almejas. Pollo. Chorizo de cerdo

**ARROZ WOK** ..... \$33

Vegetales. Ajo. Jengibre. Soya. Aceite de ajonjolí.  
Puerro y algas de nori crocante



PAELLA MARINERA

↪ **ADICIONES** ↩

POLLO \$16  
CAMARÓN \$26



SOLOMILLO DE CERDO

## CARNES BLANCAS

**CHULETA DE CERDO VALLUNA** ..... \$43

La tradicional. Apanada en panko  
**Guarniciones:** Arroz blanco y ensalada verde

**OSSOBUCO DE CERDO** **BBQ** ..... \$53

Canilla de cerdo con hueso en cocción lenta al vacío durante 7 horas. BBQ de panela y limoncillo  
**Guarniciones:** Puré de papa y vegetales a la parrilla

**POLLO MOCHERO** ..... \$39

Pechuga de pollo. Relleno de espinaca. Ají amarillo cremoso. Tomate concassé. Cebolla roja  
**Guarniciones:** Arroz con choclo y papas en cascos

**SOLOMILLO DE CERDO AL GORGONZOLA** ..... \$43

Corte magro y tierno asado a la parrilla. Salsa de queso azul y nueces  
**Guarnición:** Puré de papa y vegetales a la parrilla

**POLLO AL CARBÓN** ..... \$41

Filete de Pollo asado al grill con especias de oriente medio. Salsa de tajine verde.  
**Guarnición:** Puré de papa y pico de gallo (poco picante).



Reclamo  
Bono Bodytech  
La Zarzuela

Para compartir

Plato vegetariano

★ Plato recomendado

Inspiración local

Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido, gracias.

# — PLATOS FUERTES —

## CARNES ROJAS

### BABY BEEF ..... \$67

300gr de lomo viche magro de ganado nacional

**Guarniciones:** Papas a la francesa y ensalada de tomate y aguacate

### LOMO PARISINO ..... \$60

Medallones de lomo asado. Salsa cremosa de pimienta y de mostaza antigua

**Guarniciones:** Puré de papa y ensalada verde

### LOMO AMATRICIANO ★ ..... \$73

Medallones de lomo asado a su punto. Salsa pomodoro con tocineta. Queso mozzarella gratinado

**Guarniciones:** Papas en cascots y vegetales a la parrilla

### LOMO SALTADO ..... \$53

Lomo de res angus en julianas. Tomates concasse. Cebolla roja. Salsa de soya y ostras

**Guarniciones:** Arroz con choclo y papas en cascots



**LOMO AMATRICIANO ★**



**SHORT LOIN T-BONE** ⊕ 🍴



**NEW YORK** ⊕

## CORTES IMPORTADOS

### NEW YORK STRIP STEAK ⊕ **FEED** ..... \$93

300gr de lomo ancho USDA Prime de grosor y marmoleo de nivel intermedio con borde de grasa.

**Guarnición:** Papas a la francesa y ensalada verde

### LOMO ANCHO ⊕ ..... \$89

300gr de lomo ancho Argentino Black Box. Nivel de marmoleo intermedio asado a la parrilla.

**Guarnición:** Papas a la francesa y ensalada verde

### RIB EYE ⊕ ..... \$ 190

400gr de carne de res USDA. Corte con máximo nivel de marmoleo lo que le da un gran sabor de jugosidad y ternera

**Guarnición:** Papas a la francesa y ensalada verde

### SHORT LOIN - T-BONE ⊕ 🍴 ..... \$ 260

900gr de carne de res USDA. Es un corte que combina el solomio y el lomo angosto unidos por un hueso en forma de T

**Guarnición:** Doble papas a la francesa y ensalada verde



Reclama  
Bono Bodytech  
La Zarzuela



Para compartir



Plato vegetariano



Plato recomendado



Inspiración local



Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido, gracias.

## — PASTA —

Escoja su salsa:
• Carbonara • Boloñesa • Puttanesca
Vegetarianas:
• Pomodoro • Mediterránea • Pesto • Alfredo

### PASTAS CORTAS ..... \$38

Penne rigatte. Fusilli

### PASTAS LARGAS ..... \$40

Spaghetti. Fettuccini



SPAGHETTI MEDITERRANEO



TORTA CAPRESA



LE DESSERT CROUSTILLANT ⊕

<b>ADICIONES</b>
POLLO \$16
CAMARÓN \$26
BABY BEEF \$48
SALMÓN \$44

## — POSTRES —

### PANNACOTTA DE COCO Y COROSSOL ★ ..... \$21

Pannacotta de guanábana y coco, acompañado con salsa de frutos rojos. Gulupa

### RAVIOLIS DE CHOCOLATE ..... \$26

Fritos con helado de vainilla

### TORTA CAPRESA ..... \$22

Pastel italiano de chocolate semi-amargo y harina de almendras. Libre de glúten

### LE DESSERT CROUSTILLANT ..... \$26

Tostada crocante mojada en salsa 3 leches. Coulie de frutos rojos. Crumble de galleta. Helado de vainilla.

### BREAD PUDDING ⊕ ..... \$22

Trozos de pan brioche horneado. Helado de vainilla. Salsa inglesa. Nueces.

### TIRAMISÚ ⊕ ..... \$22

Pastel Italiano en capas a base de café, queso cremoso, crema montada con amaretto y savoiards.

👥 Para compartir   ⊕ Plato vegetariano   ★ Plato recomendado   • Inspiración local   ⊕ Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de servicio antes de ordenar su pedido, gracias.

## — BEBIDAS FRÍAS —

<b>AGUA NATURAL</b> .....	\$8
<b>AGUA CON GAS</b> .....	\$7
<b>GASEOSAS</b> .....	\$8
Colombiana. Manzana. Ginger-Ale. 7-Up. Breñaña. Canada Dry. Coca-Cola Normal o Zero.	
<b>RED BULL ENERGY DRINK</b> .....	\$20
<b>TÉ HATSU</b> ⊕ .....	\$12
Mangostino. Lychee. Té negro y limón.	
<b>SODAS ARTESANALES</b> ⊕ .....	\$17
Lychee. Frutos rojos. Manzana verde.	
<b>SODAS ESPECIALES</b> ⊕ .....	\$14
Ginger beer. Lemon grass. Dry tonic water.	

🍸 ADICIÓN RECOMENDADA PARA SODAS 🍸

**VODKA ABSOLUT** ..... \$22



CAPUCCINO

## — JUGOS —

<b>LIMONADA DE COCO</b> .....	\$18
<b>LIMONADA NATURAL</b> .....	\$9
<b>LULADA</b> .....	\$16
<b>ZUMO DE MANDARINA</b> .....	\$18
<b>JUGOS NATURALES</b> .....	\$10
Mango. Fresa. Lulo. Mora. Maracuyá	
<b>LIMONADAS ESPECIALES</b> .....	\$14
Cerezada. Hierbabuena	



SODAS ARTESANALES ⊕

## — BEBIDAS CALIENTES —

Bebidas calientes elaboradas con



<b>CAFÉ AMERICANO</b> .....	\$6
<b>CAFÉ LATE</b> ⊕ .....	\$8
<b>ESPRESSO</b> .....	\$7
<b>ESPRESSO DOBLE</b> .....	\$10
<b>CAPPUCCINO</b> .....	\$9
<b>MACCHIATO</b> .....	\$9
<b>AROMÁTICA</b> .....	\$6
<b>FRAPPUCCINO</b> .....	\$18



LIMONADA CEREZADA - COCO • ZUMO DE MANDARINA

🍷 Para compartir    🌿 Plato vegetariano    ★ Plato recomendado    • Inspiración local    ⊕ Plato nuevo

Si usted padece de alguna alergia relacionada con algún alimento, por favor informar al personal de apoyo antes de ordenar su pedido, gracias.