

**ZUNTRA**

patio • barra • cocina

# ENTRADAS+

## Ceviche de pescado:

₡5.500

Delicadas lascas de pescado fresco, curadas con limón y mezcladas con cebolla morada, culantro, aguacate, hierba buena y aceite de culantro, creando un plato fresco y lleno de sabor.

## Ceviche de mango:

₡5.000

Cubos de mango con cebolla, culantro, rábano, uchuva, adobados con limón, sal y pimienta, ofrecen una experiencia refrescante y exótica.

## Camarón tempura:

₡6.500

Seis camarones en tempura con supremas de naranja y greens, creando una combinación crujiente y jugosa.

## Crudo de salmón:

₡6.500

Cubos de salmón saborizados con rayadura de limón, acompañados de un mix de hojas, supremas de naranja y salsa, para una experiencia única.

## Tataki de atún:

₡6.500

Finas láminas de atún estilo sashimi con relish de mango y duka, ofreciendo una explosión de sabores exóticos.

## Guacamole:

₡5.000

Guacamole con totopos y cebolla encurtida, un clásico de la cocina mexicana.

## Ceviche de atún:

₡6.000

Atún en leche de tigra de chile morrón, aceite de hierba buena con culantro, para un ceviche único y lleno de sabor.

## Fish & Chips:

₡5.500

Pescado en tempura a base de cerveza con papas y salsas a elegir, un clásico británico con un toque tropical.



ENTRADAS

# ENSALADAS •

## Ensalada César:

₡6.900

Pollo, mix de hojas, parmesano, tomates cherry, crotones y aderezo César, una ensalada clásica y deliciosa.

## Ensalada de salmón:

₡7.500

Salmón, croquetas bañadas en duka, gajos de mandarina, uchuva y rúcula fresca, una ensalada fresca y llena de sabor.

# BONELESS Y ALITAS •

## Boneless:

₡7.000

Jugosos boneless de pollo con papas, una opción clásica y reconfortante.

## Alitas:

₡7.000

Ricas alitas de pollo con salsas a elegir y papas, un bocado irresistible y lleno de sabor.

# TACOS •

## Birria:

₡7.500

Tacos de birria artesanal con queso, cebolla encurtida, picadura de cebolla con culantro, y un fondo de birria, una experiencia mexicana auténtica y sabrosa.

## Lomito:

₡7.500

Tacos de lomito con guacamole, cebolla encurtida y decorados con hojas de culantro, un bocado sabroso y lleno de sabor.

## Pollo:

₡6.500

Tacos con coleslaw, pollo empanizado, cebolla morada y culantro, y alioli de albahaca, una explosión de sabores y texturas.

## Camarón:

₡8.000

Tacos con camarones en panko, chunky de mango, cubos de aguacate, hojas de hierbabuena y salsa TNT, una combinación única y llena de sabor.

## Veggie:

₡6.500

Tacos con confit de tomates cherry, hongos salteados, rúcula y alioli de ajo, una opción vegetariana sabrosa y llena de sabor.

# TACOS



# PLATOS FUERTES •

## Lomito:

₡12.000

Lomito con espárragos, papa semilla y salsa de hongos, un plato sustancioso y lleno de sabor.

## Salmón:

₡12.000

Salmón con croquetas de espinaca y hongos, salsa de ayote asado y espárragos asados, una combinación deliciosa de sabores del mar.

## New York Steak:

₡14.000

Jugoso filete New York con ensalada de rúcula, manzana caramelizada y papas a la francesa con aderezo de cebolla rostizada, un plato de carne clásico con un toque de sofisticación.

## Pollo:

₡8.000

Pechuga de pollo cocinada a baja temperatura, acompañada de cremoso de pimentón, brócoli, zanahoria bebé, tomates cherry y salsa de hongos, un plato de pollo jugoso y lleno de sabor.



# BURGERS •

## Angus:

₡7.500

Torta de Angus con queso americano, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillos, acompañada de mayonesa, salsa de tomate y mostaza, una hamburguesa clásica y sabrosa.

## Lomito:

₡8.500

Torta de lomito con cebolla crispy, queso mozzarella gratinado y salsa TNT, acompañada de papas fritas, una hamburguesa gourmet y deliciosa.

## Pollo Buffalo:

₡7.500

Pechuga de pollo empanizada, ensalada coleslaw, pepinillos y salsa Buffalo, acompañada de papas fritas, una hamburguesa con un toque picante y lleno de sabor.

## Veggie:

₡6.900

Torta de falafel con lechuga, tomate, cebolla y alioli de culantro, acompañada de papas fritas, una opción vegetariana sabrosa y llena de sabor.

BURGERS

# PIZZAS •

## Jamón y hongos:

₡8.000

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y hongos, una combinación clásica y sabrosa.

## Meat Lovers:

₡9.500

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, tocino, peperoni y jamón, una combinación abundante y sabrosa.

## Capresse:

₡8.000

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, bonbonccini, tomates cherry y pesto, una combinación fresca y llena de sabor.

## Pepperoni:

₡8.000

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni, una opción clásica y satisfactoria.

## Hawaiana ahumada:

₡8.000

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña asada, una opción exótica y deliciosa.



# PASTAS •

## Risotto de camarón:

₡9.500

Risotto cremoso con salmón y camarones salteados, con una reducción de oporto que realza los sabores del mar.

## Risotto con lomito:

₡9.500

Risotto cremoso con lomito, con una reducción de oporto que realza los sabores de la carne.

## Pasta Aurora:

₡7.900

Fetuccini con bonbonccini, tomate cherry, albahaca y queso parmesano, una combinación clásica y deliciosa.

(Con Lomito: ₡8.500)

## Pasta al pesto:

₡7.900

Fetuccini con pesto y tomates cherry, acompañado de lomito o pollo, una pasta fresca y llena de sabor.

(Con Lomito: ₡8.500)

PASTAS

# POSTRES

## POSTRES •

### Cheesecake:

₡4.500

Cheesecake acompañado de compota de frutos rojos, para un final dulce y satisfactorio.

### Turrón de almendras:

₡4.000

Turrón de almendras, un postre tradicional y crujiente.

### Brownie de chocolate con Helado:

₡5.000

Brownie con helado, una combinación irresistible de sabores y texturas.

# BEBIDAS

## GASEOSAS, NATURALES Y ENERGIZANTES •

### Gaseosas

₡2.000

### Tropicales

₡2.000

### Agua:

₡2.000

embotellada

### Agua:

₡3.500

gasificada

### Naturales:

₡2.000

fresa, piña, maracuyá, mango

### Limonadas:

₡2.000

limón, hierba buena, fresa, mango- coco o coco piña.

### Red bull

₡2.500



## CERVEZAS ✨

**Cervezas Nacionales**

¢2.000

**Cervezas Premium**

¢2.500

**Vaso chelado**

¢750

**Vaso michelado**

¢1.000

## BAS ✨

**Adan & Eva**

¢2.500

**Smirnoff**

¢2.500

**Schweppes**

¢2.750

## GINEBRA ✨

**Tanqueray Gin & Tonic**

Citrus Love, Peach, Red Fruits Tonic, Naranja  
Uchuva, Maracuyá Canela, Cucumber Rose

¢4.500

Classic Tonic

¢5.500

**Gin & Tonic Ten**

¢5.000

**Negroni**

¢4.500



bebidas

# SPRITZ ✨

**Aperol Spritz**

**¢4.000**

**Mimosa:**

**¢3.500**

Jugo de naranja o de melocotón vino espumante.

# RON ✨

**Daiquirí:**

**¢4.000**

Fresa, Piña, Maracuyá

**Mojito**

**¢3.750**

**Mai Tai 12:**

**¢4.000**

Mezcla de Ron Flor de Caña 12 Años, mango, limón y licor de naranja.

**Mojito especial:**

**¢4.500**

Mango Tai, Maracuyá, Fresa Albahaca

**Pain killer★**

**¢4.500**

Ron Flor de Caña, piña, coco y limón.

**Coladas:**

**¢4.000**

Piña, Fresa, Maracuyá

# TEQUILA & MEZCAL ✨

**Margarita:**

**¢3.750**

Spicy Passionfruit, Zuntra Margarita, Spicy Pineapple

**Paloma**

**¢4.000**

**Premium ★  
Margarita:**

**¢5.500**

Don Julio

**Oaxaca Summer★**

**¢4.500**

Mezcal, mezcla picante de maracuyá y soda de toronja.

**Mezcalita:**

**¢4.000**

Regular, Spicy Tamarindo, Maracuyá

**Cantarito**

**¢4.000**

**Cantarito Premium**

**¢5.500**

# WHISKY ✨

**Old Fashioned**

**¢6.000**

# GUARO ✨

**Cacitrán★**

**¢3.000/¢3.500**

Tradicional, Spicy Passiontran, Tulum Vibes, Zitrus

**★ RECOMENDACIÓN DE LA CASA**

# VODKA ✨

**Mules**

¢4.000

Moscow Mule, Ciervo del Bosque, Oaxaca Mule

**Cosmopolitan**

¢4.500

**Pasitrán**

¢3.500

**Vodka Tonic**

¢4.000

# HPNOTIQ ✨

**Hpnotiq Breeze★**

¢4.000

Hpnotiq, Cacique, maracuyá y un top de soda de toronja.

# VINO ✨

**Copa**

¢3.500

**Sangría**

¢4.000

Ron Flor de Caña, piña, coco y limón.

# BOTELLAS ✨

**Luigi Bosca  
Cabernet Sauvignon**

¢27.500

Vino

**Luigi Bosca  
Sauvignon Blanc**

¢27.500

Vino

**Luigi Bosca Rose**

¢25.500

Vino

**Luigi Bosca de  
Sangre**

¢40.000

Vino

**Moet & Chandon  
Brut Imperial**

¢115.000

Champagne

**Moet & Chandon  
Rose**

¢135.000

Champagne

BOTELLAS

★ RECOMENDACIÓN DE LA CASA

## Veuve Clicquot

Champagne

¢150.000

## Dom Perignon

Champagne

¢245.000

## Maschio

Espumante

¢17.500

## Chandon Extra Brut

Espumante

¢52.500

## Chandon Rose

Espumante

¢57.500

## Buchanans 12

Whisky

¢4.500-¢70.500

## Buchanans 18

Whisky

¢7.500-¢120.000

## Johnnie Walker Black

Whisky

¢4.000-¢65.000

## Johnnie Walker Gold

Whisky

¢5,750-¢85.000

## Johnnie Walker Blue

Whisky

¢225.000

## Glenfiddich 12

Whisky

¢4.500-72.500

## Glenfiddich 15

Whisky

¢6.250-95.000

BOTELLAS



## **Chivas 18**

Whisky

¢92.500

## **Old Parr 12**

Whisky

¢4000-¢65.000

## **Old Parr 18**

Whisky

¢105.000

## **Jack Daniels**

Whisky

¢3.750-¢62.500

## **Proper Twelve**

Whisky

¢125.000

## **Macallan 12**

Whisky

¢7.500-¢137.500

## **Don Julio Silver**

Tequila

¢3.500-¢77.500

## **Don Julio Reposado**

Tequila

¢4.000-¢82.500

## **Don Julio Añejo**

Tequila

¢4.500-¢87.500

## **Don Julio 1942**

Tequila

¢215.000

## **1800 Silver**

Tequila

¢3.500-¢37.500

## **Gran Malo**

Tequila

¢3.500-¢35.000

## **818**

Tequila

¢102.500

## **Clase Azul**

Tequila

¢325.000



**Recuerdo de Oaxaca**

¢3.750-¢37.500

Mezcal

**Zignum**

¢6000-¢60.000

Mezcal

**Smirnoff**

¢2500-¢25.000

Vodka

**Absolut**

¢3.000-¢30.000

Vodka

**Grey Goose**

¢5.000-¢50.000

Vodka

**Ciroc**

¢65.000

Vodka

**Flor de Caña 7**

¢3.000-¢42.000

Ron

**Flor de Caña 12**

¢4.000-¢55.000

Ron

**Flor de Caña 18**

¢65.000

Ron

**Zacapa 23**

¢72.500

Ron

**XO**

¢150.000

Ron

**Jägermeister**

¢2.000-¢30.000

Digestivo

**Hnnotiq**

¢2.500-¢37.500

Vodka

**Antioqueño**

¢2.000-¢35.000

Aguardiente

BOHEMIAS



# BOTELLAS

**Fireball**

₡2.000-₡32.500

Whisky

**Cacique**

₡1.500-₡20.000

Guaro

**Hennessy VS**

₡75.000

Cognac

**Fernet Branca**

₡4.500-₡45.000

Fernet

## SHOTS \*

**Cacique**

₡1.500

**Miguelito**

₡2.000-₡20.000

**Tequila**

₡3.000

**Blue Kamikaze**

₡2.000-₡20.000

**Tequila Rose**

₡2.000

**Mamadita**

₡2.500

**Jäger**

₡2.000

**Pitufo**

₡2.500

**Jägerbomb**

₡4.500

**Bella & Bestia**

₡2.500

**Chiliguaro**

₡1.500-₡17.500

**Viagra**

₡2.500

Z  
**ZUNTRA**  
patio • barra • cocina