ZUBIETA

MENÚ

CHEF JOSE FIGUEROA

Formado en la Culinary Art School de Tijuana y con experiencia en L'Enclume (2 estrellas Michelin).

Es fundador del restaurante Carmelita, galardonado con el premio Bib Gourmand 2024, llevando la cocina regional mexicana a otro nivel.

Tostada de Jurel 2 pzas. $275

Jurel coronado con relish de rajas de chile California tatemado, pepino persa, cebolla en julianas y cilantro.

Maridaje

V.B. Terras Gauda, Albariño, España.

Copa **$340** Botella **$1,360**

Tamal de Carne Asada 1 pza. $125

Tamal sabor norteño, adornado con una ensalada de nopal curado y aguacate.

Maridaje

V. T. Laberinto Blend, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, México.

Copa **$215** Botella **$860**

Birria estilo Tijuana 350 g $310

Caldo de birria, arroz meloso/risotto, cremado con mantequilla y queso Cotija.

Maridaje

V. T. Protos Crianza, Tempranillo, España.

Copa **$290** Botella **$1,200**

Ensalada de Kale Rostizada 250 g $395

Kale rostizado con aderezo a base de mejillones salvajes (choros) ahumados y confitados.

Maridaje

V. T. Cava Quintanilla, Nebbiolo, México.

Copa **$295** Botella **$1,160**

Helado de Tortilla Quemada 1 pza. $135

Helado de tortilla, bowl tapizado con toffee y crumble por toda la parte de adentro.

Maridaje

V. R. Torre de Tierra, Grenache, México.

Copa **$190** Botella **$790**

Cuala de cedrón, frutas de temporada 1 pza. $98

Versión jalisciense del nicoatole.

Maridaje

V. B. Invisible, Sauvignon Blanc, México.

Copa **$260** Botella **$1,380**

ZUBIETA

Cocina Mexicana Contemporánea

FRUTA

Fruta de Temporada. $115
360 g

Supremas de toronja. $61
190 g

Plato de Fruta Mixta $85
220 g
Melón | Papaya | Sandía | Piña.
A elegir: yoghurt, miel, granola o cottage.

JUGOS 360ml

Zubieta $65
Piña, apio, espinaca, pera y naranja.

Coyoacán $65
Fresa, arándanos, pepino y naranja.

Los clásicos $60
Naranja | Toronja | Zanahoria | Verde.

HUEVOS

Huevos al gusto 3 pzas.
Mexicana | Naturales | Rancheros | Jamón de pavo | Jamón York | Tocino ahumado | Salchicha Chorizo.
Solo $160

Huevos con machaca 3 pzas.
Solo $175 Paq. $255

Huevos Albañil 3 pzas.
Solo $165

Huevos de Plaza 2 pzas.
Tortilla pochada, mole cenizo, jamón york y ensalada de quelites.
Solo $125 Paq. $205

Huevos Viveros 2 pzas.
Nopal asado, panela fresco, huevos tiernos bañados en salsa verde tatemada.
Solo $140 Paq. $220

Huevos Coyoacán 2 pzas.
Tortilla pochada, frijoles adobados, chorizo, aguacate y salsa de chile de árbol.
Solo $125 Paq. $205

BEBIDAS

Café americano $48
300 ml

Café con leche $65
300 ml

Capuccino $65
300 ml

Chocolate de Oaxaca $68
300 ml

Café europeo $60
300 ml

Espresso sencillo $45
30 ml

Espresso doble $64
60 ml

TRADICIONALES

Enchiladas verdes / rojas 3 pzas.
Rellenas de pollo, crema de rancho y queso Cotija de Michoacán.
Solo $220 Paq. $300

Enmoladas 3 pzas.
De mole cenizo, crema de rancho, queso Cotija de Michoacán, plátano macho, cebolla morada y ajonjolí
Solo $220 Paq. $300

Chilaquiles 200 g
Verdes/ rojos/ salsa de frijol
Fritos, salsa a elegir, crema de rancho, queso Cotija de Michoacán y cilantro criollo.
Solo $145 Paq. $225
Complemente con: Huevo 2 pzas. $165 -Paq. $245 Pollo deshebrado 100 g $175 -Paq. $255 Arrachera 130 g $230 -Paq. $ 310 Cecina de res 130 g - $195 Paq. $ 275

Enchiladas estilo del Valle de Atlixco
Salsa de chile loco, pollo deshebrado, cogollos, crema de rancho y queso Cotija de Michoacán.
Solo $225 Paq. $305

Pelona de huevo revuelto con tocino y quelites
Pan típico de Puebla, frijoles refritos, quesillo y aguacate.
Solo $185 Paq. $265

Nopal capeado con huevo frito
Con salsa de chile loco, crema de rancho, queso Cotija de Michoacán y ensalada de quintoniles.
Solo $155 Paq. $265

PAN 1 pza.

Croissant | Chocolatín
Rol de Canela |Concha vainilla
o chocolate $55

Pan Francés 3 pzas. $195
Pan de casa y salsa de vainilla de Papantla.

Hot cakes Zubieta 3 pzas.
De maíz azul, compota de guayaba, frutos rojos y amaranto.
Solo $185 Paq. $265

TOASTS

Toast Zubieta 2 pzas.
Pan hogaza, aguacate, cremoso de queso cabra cenizo, ensalada de quintoniles y queso Cotija de Michoacán D.O
Solo $185 Paq. $265

Toast Capresse 2 pzas.
Pan hogaza, mezcla de tomates, queso mozzarella fresco e infusión de albahaca y vinagre balsámico.
Solo $220 Paq. $300

OMELETTE

Omelette al gusto
3 ingredientes para elegir
Jamón de pavo, jamón York, tocino ahumado, salchicha, chorizo, queso Oaxaca, queso manchego, espinaca o champiñón.
Solo $155

Omelette de hongos
Huitlacoche, setas, quesillo con ensalada de nopales y salsa roja tatemada.
Solo $155 Paq. $235

Omelette campesino
Gratinado, con flor de calabaza, esquites, aguacate y bañado en salsa verde.
Solo $155 Paq. $235

Nuestros paquetes incluyen café o té 300 ml y jugo o fruta (120 g)

ZUBIETA

Cocina Mexicana Contemporánea

COMAL

Tlacoyo de frijol 3 pzas. $95
Queso añejo fresco, nopales encurtidos, cebolla y salsa de chiniquil.

Quesadillas de insectos 1 pza. $120
Hormiga chicatana, chapulín, quesillo y salsa de molcajete.

TOSTADAS

Atún aleta amarilla 2 pzas. $260
Vinagreta de soya y limón, cremoso de aguacate, cebolla morada encurtida, chile serrano rojo, polvo de chiles y alioli de ajo rostizado.

Campechana 2 pzas. $220
Camarón, pulpo, callo catarina, alioli de ceniza de cebolla- ajo, aguacate, cebolla cambray y salsa bruja.

Manitas de cerdo 2 pzas. $115
En escabeche con aguacate y olivo limón.

CRUDOS Y CEVICHES

Aguachile negro de camarón de Sinaloa 170 g $255
Cebolla morada, aguacate, rábano sandia, pepino, salsas negras y aceite de cilantro.

Crudo de atún 200 g $390
Sellado al carbón con mezcla de chiles, cremoso de aguacate, cebolla morada encurtida, brote de cilantro, zest de limón eureka y aceite de chiles.

Cóctel vuelve a la barra 120 g $265
Camarón, callo de hacha catarina, aguacate, cilantro criollo, salsa coctelera y bruja.

Almeja Chocolata preparada 3 pzas. $315
Pepino, chile serrano, cebolla morada, brote de cilantro, salsa de almeja, jugo de limón y aceite de oliva.

Ceviche Zubieta 3 pzas. $425
Robalo, jitomate heirloom, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro criollo, aceite de oliva, sal de colima y orégano.

TACOS

Taco de Chicatana, chapulín y quelites 1 pza. $115
Pepita tostada, aceite de ajo, queso añejo y chilpapaya.

Pulpo Maya 4 pzas. $255
Ceniza de chiles, salsa norteña y alioli de ajo.

Short Rib 3 pzas. $260
Frijoles adobados, cebolla tatemada, cilantro criollo y salsa macha.

Lengua 3 pzas. $210
Aguacate, frijoles y cebolla con chiltepín.

Tacos de arrachera 180 g $380
Con guacamole y papas a la francesa.

Flautas de pollo 3 pzas. $195
Lechuga, queso, crema de rancho, guacamole y salsa norteña.

BRASA

MAR

Robalo con arroz verde meloso 200 g $420
Robalo de estero, arroz arborio con infusión de espinaca y cilantro.

Atún aleta amarilla al carbón 200 g $560
Brócoli, coliflor a las brasas y salsa.

Salmón del Atlántico 180 g $385
A las brasas, puré de berenjena y elotitos.

Robalo a la talla $1950
(para compartir 1.5 kg)
Adobo de guajillo y mayonesa de la casa, verduras brasa y arroz blanco.

CARNE

Milanesa de filete 250 g $440
De corte grueso, papas gratinadas y mostaza.

Filete de Res 200 g $385
Con esquites a la mantequilla y salsa de queso Cotija con jalapeño.

Hamburguesa 200 g $380
Calidad Angus de libre pastoreo, queso asadero, cebolla caramelizada, jitomate Herloom, lechuga y alioli de chile serrano tatemado.

New York Calidad Prime 360g $635

Rib Eye Calidad Prime 360g $850

Arrachera Calidad Prime 250 g $385
500 g $765

ESTO ES MÉXICO

Cortadillo de res en salsa de chile loco 200 g $325
Frijoles refritos y arroz blanco.

Chamorro a la barbacoa 1 Kg $430
Cocinado 12 horas en penca de maguey y tortillas hechas a mano.

Mixiote de pecho de Res 200 g $410
Adobo de chiles, nopales, cebollas curtidas y tortillas hechas a mano.

Birria de short Rib 200 g $460
En cocción lenta en su jugo, cilantro criollo y cebolla cambray.

GUARNICIONES

Arroz blanco 100 g $45
Elotitos tiernos a las brasas 6 pzas. $85
Papa rellena 1 pza. $120
Papa dominó 150 g $110
con crema de rancho y queso Cotija
Esquites a la mantequilla 150 g $65
Puré de papa 150 g $110
Espárragos 150 g $155
al limón con parmesano
Dúo de brócoli y coliflor a las brasas 450 g $85
Guacamole 200 g $98

SOPAS

Sopa de milpa 250 ml $110
Calabacín, alaches, flor de calabaza y queso fresco.

Caldo Zubieta 280 ml $110
Consomé, pollo deshebrado, arroz, cubos de aguacate, quesillo, cilantro recio , cebolla morada, quelites y chicharrón crujiente.

Crema de hongos 250 ml $140
Combinación de hongos de lluvia, aceite de trufa blanca, ceniza de tortilla y crouton de ajo con parmesano.

Consomé de pollo 250 ml $95
Arroz blanco, pollo desmenuzado, cilantro, cebolla y chile serrano.

Sopa de fideo 250 ml $85
Tradicional sopa de fideo con queso fresco.

ENSALADAS

Nopales encurtidos 150 g $180
Selección de tomates cherries, queso de cabra natural, cebolla morada, zest de limón y tlayudas tatemadas.

Carpaccio Zubieta 150 g $185
Láminas de calabacín, almendra fileteada tostada, aceite de trufa blanca y parmesano.

Jitomates Heirloom de temporada 260 g $380
Queso mozzarella fresco, vinagre balsámico e infusión de albahaca.

TABLA DE QUESOS

Nuestros quesos producidos especialmente para Zubieta. (Guanajuato México)

Boursin de ajo y hierbas, Pirámide de cabra, St. Paulin y Reblochon $420
Uvas, frutos rojos, mermelada de naranja, mermelada de arándano con chinicuil y pan tostado de masa madre.

VINOS DE LA CASA

VINO ESPUMOSO 107 ml

México
Nicole Brut, Cava Quintanilla $275
Impulso Brut Nature $165

VINO BLANCO 187 ml

México
Invisible, Hilo Negro, Sauvignon Blanc $260

España
Terras Gauda, Albariño $340

VINO ROSADO 187 ml

México
Torre de Tierra, Garnacha $180

VINO TINTO 187 ml

México
Laberinto Blend, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, San Miguel de Allende $215

Cava Quintanilla, Nebbiolo $295

España
Protos Crianza, Tempranillo $290

ZUBIETA

Cocina Mexicana Contemporánea

POSTRES

Pan de elote 1 pza. $130
Montado con esquites dulces y helado de vainilla.

Strudel de manzana 1 pza. $170
Pasta philo, manzana, pasas, nuez, crumble de almendra y helado de vainilla.

Panacotta de zacate limón 1 pza. $140
Compota de piña y helado de mango.

Flan de flor de Jazmín 1 pza. $135
Con frutos rojos y helado de moras.

Tamal de chocolate 1 pza. $135
Queso cottage, salsa de chocolate y de frutos rojos .

Selección de helados y sorbetes hechos en casa 150 g $135

BEBIDAS

Café americano	300 ml	48
Café con leche	300 ml	$65
Capuccino	300 ml	$65
Chocolate de Oaxaca	300 ml	$68
Café europeo	300 ml	$60
Espresso sencillo	30 ml	$45
y doble	60 ml	$64

INFUSIONES Y TÉS
300 ml

Infusiones herbales	$60
Tisanas frutales	$69

Mixología de la Casa "Zubieta"

Margarita Roja $280
Tequila blanco 45 ml, jugo de sandía, albahaca y cítricos.

Alma Blanca $180
Mezcal espadín 30 ml, Ron mexicano 30 ml, yogurt griego de coco y hierbabuena.

Dúo $180
Mezcal espadín 45 ml, cítricos y jarabe con licor de moras negras.

Mojito de Hierro $280
Ron mexicano 45 ml, hierbabuena, ole sacharum de frutos rojos y soda de lychee.

Martini Mexicano $180
Tequila cristalino45 ml, licor de flor de saúco y aceituna rellena de jamón serrano.