



ZUBIETA

Cocina Mexicana Contemporánea

MENÚ

CHEF ERICK BAUTISTA

Integrante de la nueva prodigiosa generación de jóvenes cocineros mexicanos, Erick salvaguarda los sabores de su tierra oaxaqueña y hoy los lleva a su primer proyecto gastronómico en la Ciudad de Mérida: Nol.

Finalista mundial del prestigioso concurso Young Chef S. Pellegrino representó en la justa, celebrada en Milán, Italia, a México y a toda Latinoamérica. Hoy es miembro de la Young Chef S. Pellegrino Academy.



Téttelas de Chicharrón Prensado 3 pzas

Acompañadas de un papadzul de pistache y ensalada de quelites silvestres.

\$170

Maridaje

La Chapelle Blanc, Chardonnay, Domaine De Tholomiès, Pays d'Oc, Francia.
Botella 750 ml \$980 • Copa 150 ml \$230

Alitas de Pollo Rellenas 3 pzas

Rellenas con una mousseline de pollo, miel de chile ancho y espolvoreadas con arroz inflado.

\$110

Maridaje

12 Lunas Rosado, Syrah, Bodegas El Grillo y la Luna, Somontano, España.
Botella 750 ml \$950 • Copa 150 ml \$220

Tamal con Rabo de Res 1 pza

Tamal natural con rabo de res a las brasas, bañado en mole de olla y espuma de plátano macho.

\$180

Maridaje

Protos Crianza, Tinta del País, Ribera del Duero, España.
Botella 750 ml \$1,340 • Copa 150 ml \$295

Pavo con Manchamanteles 160 g

Pechuga de pavo en cocción lenta servida con mole manchamanteles, puré de camote, aceite de chiles y aceite de espinacas.

\$320

Maridaje

Analogía Dulce, Macabeo, Xarel-lo, Analogía, Ezequiel Montes, Querétaro, México.
Botella 750 ml \$690 • Copa 150 ml \$180



Semillas y Raíces 60 g \$160

Helado de pixtle, espuma de camote, crumble de semilla de cilantro y cascarilla de cacao.

Helado de Aguacate con Merengue 60 g \$160

Helado de aguacate hecho en casa con merengue de totemoxtle, hojas de amaranto rojo y hierbabuena.





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, quesoillo 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 CEVICHE

Aguachile negro \$255
de camarón de Sinaloa 170 g
Cebolla morada, aguacate, rábano sandía, 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 Chocolate \$315
preparada 3 pzas.
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, \$115
chapulín y quelites 1 pza.
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 \$420
Robalo con arroz verde meloso 200 g
Robalo de estero, arroz arborio con infusión de espinaca y cilantro.

Atún aleta amarilla \$560
al carbón 200 g
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 esques 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 \$325
en salsa de chile loco 200 g
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

Esques 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 \$85
a las brasas 450 g

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, quesoillo, 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 \$380
de temporada 260 g
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, \$420
Pirámide de cabra, St. Paulin y Reblochon
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 \$275
Nicole Brut, Cava Quintanilla
Impulso Brut Nature \$165

VINO BLANCO 187 ml
México \$260
Invisible, Hilo Negro, Sauvignon Blanc
España \$340
Terras Gauda, Albariño

VINO ROSADO 187 ml \$180
México
Torre de Tierra, Garnacha

VINO TINTO 187 ml
México \$215
Laberinto Blend, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, San Miguel de Allende
Cava Quintanilla, Nebbiolo \$295
España \$290
Protos Crianza, Tempranillo



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

Flan de flor 1 pza. \$135
de Jazmín
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 cristalino 45 ml, licor de flor de saúco y aceituna rellena de jamón serrano.