

la zarzuela

Restaurante

¡Bienvenidos a nuestro renovado Restaurante La Zarzuela! Más amplio y con más ingredientes autóctonos, esta carta es el resultado de años de pruebas hasta llegar a la mejor fusión de sabores mediterráneos y latinos con ingredientes locales y de altísimo nivel.

Buscamos ser sostenibles, trabajando en la medida de lo posible con proveedores locales y utilizando ingredientes de temporada. Nuestro pescado blanco del Pacífico colombiano, por ejemplo, puede ser róbalo, corvina o mero, dependiendo de las corrientes y mareas. Reciclamos el aceite de freír, así como nuestros desechos orgánicos. Donamos a diferentes organizaciones sin ánimo de lucro los alimentos que hacemos de más.

Nuestra intención es brindarle una experiencia excepcional. Siéntase libre de preguntar sobre nuestras preparaciones, pida recomendaciones y sobre todo, por favor avísele a su mesero si tiene alguna alergia. Lo invitamos a referenciar la última hoja de esta carta, que contiene los alérgenos presentados en cada uno de nuestros platos.

Por último, queremos compartirles una fantástica noticia: en el 2019 Cali se volvió la primera ciudad de Suramérica en hacerse miembro de la red de ciudades gastronómicas Délice. Esta organización reúne a más de 30 ciudades de cuatro continentes que tienen en su cocina un baluarte cultural y es que en Cali las cocinas concentran ingredientes del mar, de la selva y las montañas andinas, herencia gastronómica de nuestro mestizaje Español, Afro e Indígena.

Cordialmente,



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ami N. Spiwak".

Ami N. Spiwak
Director de Mercadeo

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Danny Pinzón".

Danny Pinzón
Chef Ejecutivo

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jonathan Herrera".

Jonathan Herrera
Jefe de A&B

VINOS DE LA CASA

	PAÍS		
TINTOS			
Finca la Escondida Malbec		\$16	\$65
Amerigo Vespucci Chianti DOC		\$20	\$105
BLANCOS			
Finca la Escondida Torrontés		\$16	\$65
Amerigo Vespucci Pinot Grigio		\$20	\$105
ROSADOS			
Amerigo Vespucci Villa Mura Rosé		\$18	\$75

— SANGRÍAS —

SANGRÍA TINTA \$85

Vino tinto. Brandy. Triple-Sec. Manzana. Pera

SANGRÍA BLANCA \$85

Vino blanco. Brandy. Triple-Sec. Manzana verde. Pera

— CERVEZAS —

CERVEZAS IMPORTADAS \$13

Heineken. Corona. Stella Artois

CERVEZAS 3 CORDILLERAS ARTESANALES \$11

Blanca White Ale. Mulata Ambar Ale. Negra Sweet Stout

CERVEZAS NACIONALES PREMIUM \$9,5

Club Colombia Dorada, Roja o Negra

CERVEZAS NACIONALES \$8

Andina. Águila Light. Águila Cero. Poker



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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo 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 6513240, para el resto del País la línea gratuita nacional: 018000-910165

— TAPEO —

SURTIDO IBÉRICO \$52

Embutidos Julián Martín de Guijuelo: Jamón, chorizo, salchichón y lomo. Queso manchego

TABLA DE QUESOS ITALIANOS ⊕ \$35

Producidos con leche orgánica en el Quindío. Queso caciotta. Queso provolone. Queso estilo parmesano en costra de café. Mermelada casera. Frutos secos

CHAMPIÑONES 3 QUESOS \$16

TEQUEÑOS ⊕ \$22

Dedos de harina fritos rellenos de queso. Salsa de ajo

PATATAS BRAVAS \$14

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

CALAMARES APANADOS ★ • \$24

Salsa aioli. Salsa arrabiata

— ENTRADAS CALIENTES —

CHORIZOS DE CORDERO ⊕ \$26

Chorizos tipo cóctel artesanales. Papas rústicas. Chimichurri

EL PULPO Y LA PAPA \$32

Pulpo crocante. Papa salteada al pesto. Rúgula. Cogollo europeo. Puerro. Salsa de pimentón

PICADA VALLUNA • 🍷 \$35

4 marranitas. 4 aborrajados. 4 empanadas. Ají

VEGETALES TEMPURA \$15

Vegetales crocantes. Mayonesa de sriracha picante

CAMARONES TEMPURA ★ \$20

Camarones y vegetales crocantes. Mayonesa de sriracha picante

FISH AND CHIPS ⊕ 🍷 \$28

Filetes de pescado blanco crocantes. Chips surtidos. Salsa tártara

🍷 Para compartir

✓ Plato vegetariano

★ Plato recomendado

• Inspiración local

⊕ Plato nuevo

— ENTRADAS FRÍAS —

CEVICHE PERUANO ★ \$28

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

CEVICHE DE ATÚN NIKKEI \$29

Atún rojo tumaqueño. Leche de tigre Nikkei: Adición de soya, mirín y aceite de ajonjolí. Crocantes de puerro y algas de nori. Chips variados

CÓCTEL DE CAMARÓN • \$24

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

TIRADITO DE SALMÓN \$28

Salmón fresco. Leche de tigre tradicional. Cebolla roja. Pimentón. Aguacate. Pimienta rosada. Chips variados

CARPACCIO DE RES ★ \$22

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

CEVICHE DE PALMITO Y AGUACATE CON SALSA AMAZÓNICA ⊕ • ✓ \$18

Aguacate. Palmitos grillé en salsa amazónica. Leche de tigre de chondaturo. Chips de plátano

— SÁNDWICHES —

* Acompañados con papa a la francesa

HAMBURGUESA SPIWAK \$30

Pan brioche. 150gr carne de res. Queso americano. Aros de cebolla apanados. Salsa barbecue. Tocineta. Tomate. Lechuga

CLUB SÁNDWICH ★ \$29

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

SÁNDWICH DE ROAST BEEF \$31

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

HAMBURGUESA DE CORDERO ⊕ \$24

Pan brioche. 120gr carne de cordero. Queso suizo. Tomate. Lechuga. Salsa aioli. Cebolla caramelizada

SÁNDWICH CAPRESE ⊕ \$20

Pan ciabatta. Tomate. Queso mozzarella. Salsa Pesto. Rúgula

— SOPAS —

SOPA DE TOMATES ASADOS ★⊕ \$16

Tomate italiano. Albahaca fresca. AOEV. Crema de leche. Crostini de mantequilla. Ajo. Parmesano

CREMAS \$15

- Auyama / Zapallo ⊕
- Champiñones ⊕
- Espárragos ⊕
- Pollo

SOPA DEL DÍA \$13

Elección del chef

ADICIONES

- TOCINETA + \$6
- DOBLE QUESO + \$2
- DOBLE CARNE + \$8
- AGUACATE + \$4

— ENSALADAS —

ENSALADA SPIWAK \$30

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

ENSALADA NIÇOISE \$27

Atún rojo fresco sellado en semillas de ajonjolí. Papa cocida. Habichuelas. Aceitunas. Alcaparras. Tomate. Huevo duro. Aderezo cremoso de pimentón

ENSALADA DE PAVO ⊕ \$32

Pechuga de pavo grillé. Tocineta crunchy. Tomate. Cebolla roja. Queso azul. Aros de cebolla crocante. Aderezo ranch cremoso

ENSALADA DEL PACÍFICO ★ \$28

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

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$26

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

ENSALADA PASTA PRIMAVERA ⊕ \$19

Pasta fusilli. Pepino cohombro. Tomate cherry. Brócoli. Huevo duro. Maíz tierno. Cebolla roja. Queso feta. AOEV al romero

- ⊕ Plato vegetariano
- ★ Plato recomendado
- Inspiración local
- ⊕ Plato nuevo

— PLATOS FUERTES —

* Escoja 2 guarniciones con cualquier plato

- Puré de papa • Puré de plátano maduro • Patacón • Papas a la francesa • Papas en cascós • Ensalada verde
- Vegetales a la parrilla • Ensalada de tomate y aguacate • Arroz con chόcolo • Arroz blanco

PESCADOS



Para compartir



Plato recomendado

• Inspiración local



Plato nuevo

CAZUELA DE MARISCOS ★ • \$55

Receta de la portadora de tradición Afro, Maura de Caldas. Mariscos del Pacífico cocidos con sofrito chocoano y leche de coco. (Sugerencia: Acompañar con arroz blanco y patacón)

PESCADO PACÍFICO • \$52

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

PESCADO MEUNIÈRE \$44

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

SALMÓN AL PESTO \$48

Filete de salmón a la parrilla. Salsa pesto cremosa

SALMÓN AL CHONTADURO • \$48

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

PAUPIETTE DE TRUCHA EN TOMASECA ⊕• \$40

Filete de trucha rellena de farsa de salmón. Anillos de calamar rebosados. Reducción de tomaseca (bebida ancestral del Pacífico a base de viche, o licor de caña, infusionado con clavo, canela y miel)

THAI TUNA \$45

Atún rojo tumaqueño fresco, sellado en semillas de ajonjolí. Salsa de soya, aceite de ajonjolí y chili dulce (Sugerencia: Acompañar con ensalada verde y vegetales a la parrilla)

ARROCES



* Para compartir



Plato vegetariano

PAELLA MARINERA ★ \$92

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

PAELLA MIXTA \$98

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

PAELLA MEDITERRÁNEA DE CHORIZOS ⊕ \$75

Arroz. Azafrán. Chorizo de cordero y de cerdo artesanal. Bombones de pollo

ARROZ WOK ⊕ \$27

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

— PLATOS FUERTES —

* Escoja 2 guarniciones con cualquier plato

• Puré de papa • Puré de plátano maduro • Patacón • Papas a la francesa • Papas en cascós • Ensalada verde
• Vegetales a la parrilla • Ensalada de tomate y aguacate • Arroz con ch6coló • Arroz blanco

CARNES BLANCAS

★ Plato recomendado • Inspiración local ⊕ Plato nuevo

CHULETA VALLUNA • \$29

La tradicional. Apanada en panko

OSSOBUCO DE CERDO ★ \$38

Canilla de cerdo con hueso en cocción lenta al vacío durante 7 horas. BBQ de panela y limoncillo

SOLOMILLO DE CERDO AL GORGONZOLA \$39

Corte magro y tierno asado a la parrilla. Salsa de queso azul y nueces

ROULADE DE CORDERO ⊕ \$42

En reducción de cerveza negra y mostaza a la antigua

PAVO EN SALSA DE UVA ★ • \$36

Medallón de pavo albardado en tocineta. Reducción de uva Isabella

POLLO MOCHERO ⊕ \$32

Pechuga de pollo. Relleno de espinaca. Ají amarillo cremoso. Tomate concassé. Cebolla roja

CARNES ROJAS

BABY BEEF \$39

250gr de lomo viche magro de ganado nacional

LOMO SALTADO \$40

Receta Peruana: Lomo de res angus en julianas. Tomates concassé. Cebolla roja. Salsa de soya y ostras

LOMO PARISINO \$44

Lomo asado a su punto. Salsa cremosa de pimienta y de mostaza antigua

LOMO AMATRICIANO ★ \$50

Lomo asado a su punto. Salsa pomodoro con tocineta. Queso mozzarella gratinado



NEW YORK STRIP STEAK \$65

300gr de lomo ancho USDA Prime de grosor intermedio, bordeado de grasa

TOP SIRLOIN - Picanha ⊕ \$60

300gr de punta de anca USDA Prime de grosor amplio, bordeado de grasa

— PASTA —

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

PASTAS CORTAS \$25

Penne rigatte. Fusilli

PASTAS LARGAS \$27

Spaghetti. Fettuccini

RAVIOLIS 4 QUESOS \$31



ADICIONES
POLLO \$8
CAMARÓN \$16
BABY BEEF \$20
SALMÓN \$25
ATÚN FRESCO \$18

— POSTRES —

PANNACOTTA DE COCO Y COROSSOL ⊕★ ... \$14

Pannacotta de guanábana y coco rallado, acompañado con salsa de mora. Gulupa fresca. Esponjado de pistacho

RAVIOLIS DE CHOCOLATE \$14

Fritos con helado de vainilla

TORTA CAPRESA \$10

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

PASTEL DE ALMENDRAS Y AZAHAR ⊕ \$12

Mini pastel caliente a base de naranja y harina de almendras acompañada de syrope de naranja y helado artesanal de vainilla. Libre de glúten

HELADOS ARTESANALES \$12

Pregunte por los sabores disponibles

— MARIDAJE —

¿Qué es el maridaje entre vinos y alimentos?: Es el proceso de “casar” metafóricamente a un alimento con un vino con la finalidad de realzar ambos sabores, así mejorando la experiencia gastronómica. Aquí compartimos nuestros favoritos:

• **Thai Tuna - Américo Vespucci Villa Mura Rosé:** Producido con cepas autóctonas en las colinas de Verona, Italia, este refrescante vino rosado con notas a fresa y retrogusto floral, marida perfectamente con el delicado atún, apenas sellado a la plancha en su salsa de chili dulce

• **Pescado Meunière - Indómita Gran Reserva Chardonnay:** De las frías laderas del Valle de Casablanca en Chile, este añejado Chardonnay con notas a mantequilla, pan tostado y frutas mediterráneas cala con la salsa de mantequilla, limón y ajo que tipifica esta receta

• **Ossobucco de Cerdo - Las Mercedes Singular Carménère:** Este tinto 100% carménère del Valle del Maule en Chile, añejado 12 meses en barricas de roble francés, con sus suaves notas a frutas rojas y pimienta verde, combina divinamente con la dulzura y la acidez fresca de la salsa BBQ de limoncillo

• **Pavo en Salsa de Uva - Amerigo Vespucci Pinot Grigio:** La cremosidad de nuestra salsa a base de uva Isabella juega un bello contrapunteo con las notas a flores blancas y la mineralidad de este Pinot Grigio del Veneto (norte de Italia)

• **Lomo Saltado - Sibarís Gran Reserva Cabernet Sauvignon:** El umami de la carne y su oscura salsa a base de soya se enfrentarán a este Cabernet tinto de cuerpo robusto con notas a frutos rojos, roble y pimienta negra

• **Top Sirloin Picanha - El Enemigo Malbec Blend:** Un buen trozo de carne merece el mejor vino de la carta! Este Malbec de Mendoza, creado por Adriana Catena y Alejandro Vigil, goza de 14 meses de crianza en barricas de roble francés, con notas a fruta roja madura, roble y taninos marcados

— BEBIDAS FRÍAS —

AGUA NACIMIENTO	\$6
AGUA CON GAS SIERRA FRÍA	\$5
AGUA TÓNICA FEVER TREE	\$14
TÉ HATSU ⊕	\$7
GASEOSAS	\$5
Colombiana. Manzana. Ginger-Ale. 7-Up. Breñaña. Canada Dry. Coca-Cola Normal, Light o Zero.	
RED BULL ENERGY DRINK / SUGAR FREE ⊕	\$15
SODAS ARTESANALES \$10 ⊕	
Lychee, fresa, sandia, frutos rojos o manzana verde	

— BEBIDAS CALIENTES —

Bebidas calientes elaboradas con



CAFÉ AMERICANO	\$4,5
CAFÉ LATE ⊕	\$6
ESPRESSO	\$5
ESPRESSO DOBLE	\$6
CAPPUCCINO	\$7
MACCHIATO	\$6
MOCACCINO	\$7
FRAPUCCINO ⊕	\$10
Café espresso, leche condensada, leche y salsa de chocolate	
TÉ BITACO ORGÁNICO ⊕	\$4
AROMÁTICA	\$4
AROMÁTICA DE FRUTAS ⊕	\$7
Fresa, Manzana, Cereza, Hierba Buena	

— JUGOS —

LIMONADA DE COCO	\$12
LIMONADA DE MANGO VICHE	\$12
Escarchada con sal y Tajín	
LIMONADA NATURAL	\$7
LULADA	\$12
ZUMO DE MANDARINA	\$9
JUGOS NATURALES	\$7
Mango. Fresa. Lulo. Guanábana. Maracuyá. Mora. Uva Isabella	
LIMONADAS ESPECIALES	\$10
Acerezada. Hierbabuena	



— ALÉRGENOS —

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN

Surtido ibérico. Tabla de quesos italianos. Tequeños. Picada valluna. Fish and chips. Ensalada cesar con pollo. Ensalada de pavo. Ensalada pasta primavera. Hamburguesa spiwak. Club sándwich. Sándwich de roast beef. Hamburguesa de cordero. Sándwich caprese. Pastas cortas y largas. Raviolo 4 quesos. Chuleta valluna. Roulade de cordero. Pannacotta de coco y corossol. Raviolis de chocolate. Calamares apanados. Sopa de tomates asados. Auyama / Zapallo. Paella marinera. Paella mixta. Paella mediterránea de chorizos. Paupiette de trucha en tomaseca

CRUSTÁCEOS Y SUS DERIVADOS

Coctel de camarón. Camarones tempura. Ensalada del pacífico. Paella marinera. Paella mixta. Cazuela de mariscos. Pescado Pacífico. Lomo saltado

HUEVOS Y SUS DERIVADOS

Patatas bravas. Calamares apanados. Tequeños. Carpaccio de res. Ensalada spiwak. Ensalada niçoise. Ensalada cesar con pollo. Ensalada de pavo. Ensalada pasta primavera. Club sándwich. Hamburguesa spiwak. Hamburguesa de cordero. Vegetales tempura. Camarones tempura. Fish and chips. Torta Capresa

PESCADO Y SUS DERIVADOS

Ceviche peruano. Tiradito de salmón. Ceviche de atún nikkei. Fish and chips. Ensalada niçoise. Ensalada cesar con pollo. Salsa putanesca. Paella marinera. Paella mixta. Thai tuna. Cazuela de mariscos. Pescado Pacífico. Pescado meunière. Salmón al pesto. Salmón al chontaduro. Paupiette de trucha en tomaseca

CACAHUETES (MANÍ) Y SUS DERIVADOS

Ensalada del pacífico

SOJA Y SUS DERIVADOS

Ceviche de atún nikkei. Arroz wok. Thai tuna. Lomo saltado. Hamburguesa Spiwak. Ossobucco de cerdo

APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS

Ceviche peruano. Tiradito de salmón. Ceviche de atún nikkei. Paella marinera. Paella mixta. Arroz wok.

MOSTAZA Y SUS DERIVADOS

Enrolade de cordero. Ossobucco de cerdo. Lomo parisino

GRANOS DE SÉSAMO Y SUS DERIVADOS

Ceviche de atún nikkei. Ensalada niçoise. Arroz wok. Thai tuna

LECHE Y SUS DERIVADOS

Surtido ibérico. Tabla de quesos italianos. Champiñones en salsa 3 quesos. Tequeños. Carpaccio de res. El pulpo y la papa. Picada valluna. Vegetales tempura. Camarones tempura. Fish and chips. Ensalada spiwak. Ensalada cesar con pollo. Ensalada de pavo. Ensalada pasta primavera. Sopa de tomates asados. Auyama / Zapallo. Champiñones. Espárragos. Hamburguesa spiwak. Club sándwich. Sándwich de roast beef. Hamburguesa de cordero. Sándwich caprese. Raviolo 4 quesos. Salsa pesto. Salsa Alfredo. Salsa carbonara. Solomillo de cerdo al gorgonzola. Cazuela de mariscos. Pescado pacífico. Lomo amatriciano. Pannacotta de coco y corossol. Raviolis de chocolate. Pastel de almendras y azahar. Helado artesanal. Pescado meunière. Lomo Parisino. Torta Capresa

MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS

Calamares apanados. El pulpo y la papa. Paella marinera. Paella mixta. Cazuela de mariscos. Paupiette de trucha en tomaseca

FRUTOS DE CÁSCARA

Surtido ibérico. Tabla de quesos italianos. El pulpo y la papa. Ensalada spiwak. Sándwich caprese. Salsa pesto. Solomillo de cerdo al gorgonzola. Pannacotta de coco y corossol. Torta capresa. Pastel de almendras y azahar. Auyama / Zapallo

CERDO Y SUS DERIVADOS

Surtido ibérico. Picada valluna. Ensalada de pavo. Hamburguesa spiwak. Club sándwich. Salsa carbonara. Paella mixta. Paella mediterránea de chorizos. Solomillo de cerdo al gorgonzola. Chuleta valluna. Ossobucco de cerdo. Lomo amatriciano. Pavo en salsa de uva