



ZUBIETA

EL SABOR DE LA HISTORIA



RESTAURANTE • CAFÉ • CONCEPT STORE CASA • SUCULENTAS • LIBRERÍA



DESAYUNOS

JUGOS ESPECIALES

Zubieta

Piña, apio, espinaca, pera y naranja

\$65

Coyoacán

Fresa, arándanos, pepino y naranja

\$65

JUGOS CLÁSICOS

Naranja / toronja / zanahoria / verde

\$56

Plato fruta de temporada:

\$115

Supremas de toronja

\$61

Plato de fruta mixta:

Melón, papaya, sandía, piña.

A elegir: yogurt, miel granola o cottage

\$85

Hotcakes

De maíz azul, compota de guayaba, frutos rojos y amaranto.

\$185

Selección de pan.

Croissant

Chocolatín

Rol de Canela

Concha vainilla / chocolate.

\$55

Toast Zubieta

Pan hogaza, aguacate, queso cabra cenizo y ensalada de quintoniles.

\$185

Toast Capresse

Pan hogaza, mezcla de tomates, queso mozzarella

fresco e infusión de albahaca.

\$220

Huevos al gusto

Mexicana / Naturales / Rancheros

Jamón de pavo, jamón York, tocino ahumado, salchicha y chorizo.

\$160

Huevos con machaca

\$175

Huevos Albañil

\$165



ESPECIALIDADES

Huevos de Plaza

Tortilla pochada, mole cenizo, jamón york y ensalada de quelites.

\$125

Huevos Viveros

Nopal asado, panela fresco, huevos tiernos bañados en salsa verde tatemada.

\$140

Huevos Coyoacán

Tortilla pochada, frijoles adobados, chorizo, aguacate y salsa de chile de árbol.

\$125

OMELETTES

Omelette al gusto

Tres ingredientes por elegir:

Jamón de pavo, jamón York, tocino ahumado, salchicha, chorizo, queso Oaxaca, queso manchego, espinaca o champiñón.

\$155

Omelette De hongos

Huitlacoche, setas, quesillo con ensalada de nopales y salsa roja tatemada.

\$155

Omelette Campesino

Gratinado, con Flor de calabaza, esquites, aguacate y bañado en salsa verde.

\$155

TRADICIONALES

Enchiladas verdes / rojas

Rellenas de pollo, crema de rancho y queso cotija de Michoacán.

\$220

Enmoladas

De mole cenizo, crema de rancho, queso cotija de Michoacán, cebolla morada y cilantro criollo.

\$220

Chilaquiles verdes/ rojos/ salsa de chiles/ salsa de frijol

Fritos, salsa a elegir, crema de rancho, queso cotija de Michoacán y cilantro criollo.

\$145

Complemente con:

Huevo \$ 165 / pollo deshebrado \$175 / arrachera \$230 / cecina de res \$195

ESPECIALIDADES

Enchiladas estilo Del Valle de Atlixco

Salsa de chile loco, pollo deshebrado, cogollos, crema de rancho y queso Cotija.

\$225

Pelona de huevo revuelto con quelites

Pan típico de Puebla, quesillo y aguacate

\$185

Nopal capeado

Con salsa de jitomate, queso cotija y ensalada de quintoniles.

\$155



SOPAS

Sopa de la Milpa

Calabacín, alaches, flor de calabaza y queso fresco.

\$110

Sopa de Nopales

Camarón del Pacífico, nopales tatemados, jitomate y chile meco.

\$120

Crema de Hongos

Combinación de hongos de lluvia, aceite de trufa blanca y ceniza de tortilla.

\$140

CRUDOS Y CEVICHEs

Aguachile negro de camarón de Sinaloa

Cebolla morada, aguacate, cilantro criollo, chile serrano y salsas negras.

\$255

Crudo de Atún

Sellado al carbón con mezcla de chiles.

\$425

Coctel vuelve a la barra

Camarón, callo de hacha Catarina, aguacate, cilantro criollo, salsas coctelera y bruja.

\$250

Camarón con cabeza para pelar

Camarón colosal del Golfo, salsa coctelera y vinagreta de chipotle.

\$355

Ostiones de cultivo a las Brasas

Salsa cremosa de chipotle, gratinados con queso de Atlixco, Puebla.

\$480



TOSTADAS

Atún aleta amarilla

Vinagreta de soya y limón, aguacate, polvo de chiles y alioli de ajo rostizado.

\$125

Campechana

Camarón, pulpo y callo Catarina, mayonesa de habanero tatemado y salsa bruja.

\$125

Manitas de cerdo

En escabeche con aguacate y olivo limón.

\$115

TACOS

De Chicatana, chapulín y quelites

Pepita tostada, aceite de ajo, queso añejo y chilpapaya.

\$115

Pulpo Maya

Ceniza de chiles, salsa norteña y alioli de ajo.

\$175

Shot Rib

Frijoles adobados, cebolla tatemada, cilantro criollo y salsa macha.

\$185

Lengua

Aguacate, frijoles y cebolla con chiltepín.

\$155

COMAL

Quesadillas de Insectos

Hormiga chicatana, chapulín, quesillo y salsa de molcajete.

\$95

Tlacoyo de frijol

Queso añejo fresco, hoja de aguacate, cebolla y salsa de chile loco.

\$95

ENSALADAS

Nopales encurtidos.

Tomates chocolate, queso añejo y tlayudas tatemadas.

\$180

Carpaccio Zubieta

Láminas de calabacín, aceite de trufa blanca y parmesano.

\$185

Jitomates de temporada

Queso mozzarella fresco, balsámico e infusión de albahaca.

\$380



PESCADOS

Robalo con arroz verde meloso

Robalo de estero a las brasas, arroz arborio con poblano y epazote.

\$380

Atún aleta amarilla

Sellado al carbón con ensalada de quinoa y puré de coliflor.

\$540

Salmón del Atlántico

A las brasas, puré de berenjena y elotitos tiernos.

\$385

LOS CLÁSICOS DE MÉXICO

Chamorro a la Barbacoa

Cocinado 12 horas en penca de maguey, frijoles refritos y salsa de chile morita tatemada.

\$430

Mixiote de pecho de Res

Adobo de chiles, nopales, arroz y salsa verde cruda.

\$410

Huaxmole

Carne de res, chile huaje y calabaza criolla.

\$370

Birria de short Rib

En cocción lenta en su jugo, cilantro criollo y cebolla cambray.

\$425

CARNE

Milanesa de filete

De corte grueso, papas gratinadas y mostaza.

\$440

Filete de Res

Con esquites a la mantequilla y salsa de queso Cotija con jalapeño.

\$385

Chuletón de cerdo

Corte grueso con costilla, brócoli a las brasas, mantequilla y salsa tatemada de chinicuil.

\$450

Hamburguesa

Calidad Angus de libre pastoreo, queso asadero, cebolla caramelizada, jitomate heirloom, lechuga maple y alioli de chile serrano tatemado.

\$380



CORTES DE ESPECIALIDAD CALIDAD PRIME

New York 350 g
\$635

Rib Eye 350 g
\$950

Arrachera 250 gr / 500 g
\$385 / \$765

GUARNICIONES

Elotitos tiernos a las brasas
\$85

Papa rellena
\$120

Papa dominó con crema de rancho y queso Cotija
\$110

Esquites a la mantequilla
\$65

Puré de papa.
\$110

Espárragos al limón con parmesano
\$155

Dúo de brócoli y coliflor a las brasas
\$155

Arroz blanco
\$45

CLÁSICOS PARA TODOS

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

Sopa de fideo
Tradicional sopa de fideo con queso fresco.
\$85

Fusilli Alfredo o Al burro
Alfredo con salsa blanca.
Al burro, a la mantequilla.
\$110

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

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

POSTRES

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

Arroz con leche meloso
Tierra de pinole, higos y helado de dulce de leche.
\$125

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

Flan de flor de Jazmin
Con frutos rojos y helado de moras.
\$135

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

Selección de Helados y Sorbetes hechos en casa.
\$95



BEBIDAS

Café americano	\$48
Café con leche	\$65
Capuccino	\$65
Chocolate de Oaxaca	\$68
Café europeo	\$60
Espresso Sencillo y doble	\$45 / \$64

Infusiones y té	
Infusiones herbales	\$60
Tisanas frutales	\$60

Aguas frescas	
Jamaica fresa 350ml	\$60
Horchata nuez 350ml	\$60
Pepino limón 350ml	\$60
Piña menta 350 ml	\$60

Smoothie	
Piña coco	\$80
Mango menta	\$80

CERVEZA	
BOHEMIA PLISNER	\$64
BOHEMIA WEISEN	\$64
BOHEMIA OBSCURA	\$64
BOHEMIA CRISTAL	\$64
HEINEKEN	\$64
XX LAGER	\$64
XX AMBAR	\$64
TECATE	\$64
TECATE LIGHT	\$64
INDIO	\$64

MIXOLOGÍA DE LA CASA "ZUBIETA"

Margarita Roja	\$280
Tequila blanco, jugo de sandía, albahaca y cítricos.	
Alma Blanca	\$180
Mezcal espadín, Ron mexicano, yogurt griego de coco y hierbabuena.	
Dúo	\$180
Mezcal espadín, cítricos y jarabe con licor de moras negras.	
Mojito de Hierro	\$280
Ron mexicano, hierbabuena, ole sacharum de frutos rojos y soda de lychee.	
Martini Mexicano	\$180
Tequila cristalino, licor de flor de saúco y aceituna rellena de jamón serrano.	



VINOS TINTOS

México

Tus Labios Aquí, <i>Malbec</i>	\$990
Cuatro Sierras, <i>Carmenere</i>	\$790
Zig-Zag Hilo Negro, <i>Nebbiolo Syrha</i>	\$1,560
Cuna de Tierra, <i>Malbec</i>	\$790
Pago de Vega, <i>Cabernet, Merlot, Syrha, Cabernet Franc</i>	\$1,190
San Miguel Blend Crianza <i>Malbec, Syrha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	\$1,190
San Miguel Blend Reserva <i>Malbec, Syrha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	\$890
Hacienda Florida <i>Malbec, Grenache, Mouvedre, Shiraz</i>	\$760
Hacienda Florida, <i>Cabernet Sauvignon-Shiraz</i>	\$990
Maria Tinto, <i>Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot</i>	\$1,390
Icaro, <i>Cabernet, Petit Shira, Petit Verdo, Nebbiolo.</i>	\$2,190
Mogor Badam, <i>Cabernet, Cabernet Franc, Merlot</i>	\$1,660
Laberinto, <i>Blend, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i>	\$790
Cava Quintanilla, <i>Reserva Nebbiolo Nebbiolo</i>	\$990
Temple, <i>Merlot</i>	\$990
Santo Tomas, <i>Barbera</i>	\$690
Santo Tomas Tinta México, <i>Mezcla de Tintos</i>	\$760
Santo Tomas Único, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	\$2,390
Maxia Ensemble	\$990
Las Nubes Selección de Barricas	\$690

Francia

Aigle Noir Pinot Noir	\$790
Chateau de Pez	\$2,560
Cotes Du Rhone, Pierre Amadieu	\$1,290

España

Monteablellon 14 meses, <i>Tempranillo</i>	\$1,190
Lanzaga, <i>Tempranillo</i>	\$1,890
Proventus, <i>Tempranillo</i>	\$1,490
Martin Verdugo Crianza, <i>Tinta Fina</i>	\$1,490
Protos Crianza, <i>Tempranillo</i>	\$990
Protos 27, <i>Tempranillo</i>	\$1,390
Flores de Callejo, <i>Tempranillo</i>	\$790
Fincas de Ganuza Reserva	\$2,560
Condado de Haza Crianza	\$890
Pesquera Crianza	\$1,490
Chianti Clasico, <i>Castello Di Monasterio</i>	\$1,660
Chiaromonte, <i>Nero de Abola</i>	\$690
Kaiken Ultra, <i>Malbec</i>	\$1,090



VINOS BLANCOS

México

Casa Madero, <i>Chardonnay</i>	\$690
Cuatro Sierras, <i>Chardonnay</i>	\$750
Tres Valles, <i>Chardonnay-Chenin Blanc</i>	\$860
Afrodita, <i>Chardonnay, Chenin Blanc</i>	\$1,290

España

Terras Gauda, <i>Albariño</i>	\$1,090
Martin Verdugo, <i>Verdejo</i>	\$860

Francia

Louis Jadot Chablis, <i>Chablis</i>	\$1,190
Sens, <i>Chardonnay, Viogner, Grenache</i>	\$690
Coteaux de Narbonne, <i>Sauvignon</i>	\$690

VINOS ROSADOS

México

Hacienda Florida Rosado, <i>Grenache, Cabernet Sauvignon Chateua de Pez</i>	\$760
Maxia, <i>Grenache</i>	\$990
Ru Bodegas del Viento, <i>Shiraz, Cabernet, Merlot</i>	\$770

Francia

Domaine De L 'Estagnere Rose, <i>Cabernet Franc</i>	\$1,360
Paul Et Fils Cotes de Provence	\$890



VINOS ESPUMOSO

México

Impulso, Brut Nature	\$720
Nicole	\$990

Resto del mundo

Flor de Raim	\$690
Moet Chandon Brut	\$2,390
Taittinger Brut Reserve	\$2,490
Louis Roederer Brut Vintage Rose	\$3,200
Gaudensius	\$1,390
Ai Galli	\$690

