

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Tiradito de Hongos Nativos 🌿	
Carpacho de hongos silvestres, crocante de arracacha, humus de maní y mix de brotes.	S/42
Ensalada Zónico 🥗	
Hojas verdes, pollo al carbón, vinagreta de maracuyá, aguaymanto, tumbo y crocante de macambo.	S/42
Lomo al Limón Templado 🐟	
Lonjas de res curadas en lima y salsa de pescado, cremoso de ají dulce, ensalada de papaya verde, patacones y bastón de emperador.	S/53
Ceviche 🐟	
Pesca fresca de nuestro mar, leche de tigre de tumbo y cocona, chips de macambo, canchas crocantes y choclo.	S/69
Bolinhas de Pato 🥘 🍷	
Plato brasileiro de arroz verde y pato, holandesa de hierbabuena, puerro crocante y chicha de jora.	S/49
Coliflor Rostizada	
Explosión de sabores y texturas en cremoso de zanahoria, kión, cúrcuma y chips de beterraga.	S/40
Doblado De Maíz Morado 🥘	
Taco de maíz de la sierra, cerdo horneado, mango y cremoso de chiles ahumados con palta.	S/52
Chupe de Mariscos 🐟 🥘	
Caldo limeño de mariscos, huevos pochados, habas y crema de huacatay.	S/63

PLATOS PRINCIPALES

Pollo de Selva Baja 🥘 🍷	
Cremoso de pollo grillado con castañas de Madre De Dios, arroz a la mantequilla con cardamomo y pan pita.	S/57
Mariscos en Piedra Caliente 🐟 🥘	
Frutos del mar a la parrilla, crema de ají amarillo, aceite verde y patacones crocantes	S/79
Chanchito Crocante 🥘	
Sobre hayaca venezolana, crema de ají, arroz negro y alioli de cedrón.	S/73
Patarashca de Charela 🐟	
Pesca a la brasa envuelta en hoja de cúrcuma, majado de yuca y ají charapita frito.	S/78
Lomo Cusqueño 🥘	
Salsa anticuchera, choclo, crocante de quinua y queso fresco.	S/73
Pulpo Grillado 🍷 🥘 🐟	
Orzo con mishkina y alioli de cedrón con aceite de achiote.	S/77
Picaña Amazónica 🥘	
350g de jugoso corte en cocción lenta, chimichurri, papas reventadas, piña braseada y queso asado.	S/110
Olas Negras 🐟 🍷	
Fideos de tinta de calamar en salsa de mariscos, crema de coco, tofu frito y brotes de soja.	S/79

O R I G E N

SOSTIENE LAS OFRENDAS
DE LA TIERRA: VIDA, MEMORIA, Y RITUAL



Tumbo

(origen) Selva Amazónica.
(tipo) Fruta.
(perfil) Ácido.



Cocona

(origen) Selva Amazónica.
(tipo) Fruta.
(perfil) Neutral.



Macambo

(origen) Selva Amazónica.
(tipo) Fruta.
(perfil) Cremoso y dulce.



Charapita

(origen) Selva Central / Amazónica.
(tipo) Ají.
(perfil) Picante.



Bastón De Emperador

(origen) Selva Central / Amazónica.
(tipo) Hierba/Flor.
(perfil) Mentita.



Beterraga

(origen) Sierra.
(tipo) Tubérculo /verdura.
(perfil) Dulce / óxido.



Quinoa

(origen) Sierra Alta.
(tipo) Grano.
(perfil) Neutral / único.



Tofu

(origen) Costa.
(tipo) Proteína vegetal.
(perfil) Neutral.



Hoja de Cúrcuma

(origen) Selva Central / Amazónica.
(tipo) Hierba.
(perfil) Dulce.



Aguaje

(origen) Selva Central / Amazónica.
(tipo) Fruta.
(perfil) Dulce / Oxido.



Aguaymanto

(origen) Sierra.
(tipo) Fruta.
(perfil) Ácido / Dulce.



Arracacha

(origen) Selva Amazónica.
(tipo) Tubérculo.
(perfil) Dulce.



Cardamomo

(origen) Asia.
(tipo) Especies.
(perfil) Dulce / notas florales y cítricas.



Palta

(origen) Amazonía, Perú, Brasil.
(tipo) Fruta Tropical
(perfil) Ácido, dulce.

Descubré más



Escanée el
Código QR

Precios incluyen impuestos y servicios



Z Ö N I C O

AMAZONIAN . KITCHEN

POSTRES

Puro Cacao 🌿 🍫 🍷

S/ 39

Textura de chocolate amazónico orgánico al 72%, tuille de cacao y salsa inglesa de cedrón.

Aguaje 🌿 🍷

S/ 35

Delicada fruta del Amazonas, crumble de café endémico, esponja de coco y gelée de frutas exóticas.

Volcán De Copuazú 🌿 🍷 🍫

S/ 37

Curd de cítricos, ganache de copuazú y galletas de tumbo hechas en casa.

Granite De Frutos 🍷

S/ 35

Cremoso de hierbaluisa, puré de mamey confitado y corales de vainilla.

Torta de Zapallo 🌿 🍫 🍷

S/ 35

Torta loche de Lambayaque especiada, helado de canela y sutil flor de pensamiento.

MARIDAJE

Carajillo (Licor 43+Espresso)

S/ 48

El carajillo mexicano, una bebida que combina café y licor en el que predominan las notas de vainilla y otras especias. El sabor profundo del café se complementa con la riqueza de las texturas del chocolate, creando una experiencia deliciosa.

Café de Especialidad (Método V60)

S/ 30

Nada más sutil y balanceado que un café de especialidad del mejor tostador del Perú, extraído en método V60 para acompañar la delicada crema de aguaje y el dulzor del coco.

Pedro Ximénez (Jerez, España)

S/ 32

Para contrastar el punto ácido del postre, el sabor intenso y exótico del copuazú, un vino dulce de calidad y renombre, es la opción ideal. Disfrútalo a pequeños sorbos, uniendo en boca la untuosidad del ganache con la textura cremosa y sedosa del vino.

Mojito NHOW

S/ 65

Maridaje de acompañamiento para la sutil unión de la hierbaluisa integrada en la panacota, con el dulzor y notas herbales de nuestro mojito, elaborado con un mix de hierbas andinas. La esencia de la Pachamama representada en este maridaje.

Marieta (Albariño, Rias Baixas, España)

S/ 53

Vino seco y de aromas afrutados que complementan la dulzura y textura cremosa del loche, creando un divertido conjunto de sabores en boca y potenciando lo especiado de la quenelle de canela.

DIGESTIVOS

Baileys	S/ 35	Frangelico	S/ 30
Matacuy	S/ 35	Pedro Ximénez	S/ 30
Amaretto Disaronno	S/ 40	St-Germain	S/ 30
Sambuca	S/ 30	Galliano	S/ 50
Jägermeister	S/ 30	Licor 43	S/ 30
Tío Pepe Sherry	S/ 30	Drambuie	S/ 30
Limoncello	S/ 26		

CAFÉS

Americano	S/ 12	Cortado	S/ 15
Capuccino	S/ 15	Ristretto	S/ 15
Espresso	S/ 12	Flat White	S/ 17
Latte	S/ 15	Mocca	S/ 20
Macchiato	S/ 15	Irish Coffee	S/ 20

BARRA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Descubre de la mano de Punto Café, nuevos matices del café de especialidad peruano en nuestros diversos métodos de extracción

Prensa francesa	S/ 26	Chemex	S/ 29
V60	S/ 26	Aeropress	S/ 28

TÉS E INFUSIONES

Té con agua	S/ 15	Infusiones	S/ 15
Té con leche	S/ 20	Manzanilla adorada	
Divina amazona		Estela de anís	
Selva sagrada		Nubes de cacao	
Té negro peruano		Roiboos del edén	
Cedrón del monte		Tentación de los andes	
Té matcha		Infusión de coca	
Golden milk (solo leche)		Muña Celestial	

✂ Puede contener gluten 🥚 Puede contener huevo 🥛 Puede contener lácteos

Precios incluyen impuestos y servicios

VINÖS

Tintos

 150ml

 750ml

 150ml

 750ml

Bruto

Monastrel
Jumilla / España

S/ 1040

Amayna

Pinot Noir
San Antonio, Aconcagua / Chile

S/ 115

S/ 595

Massaluca

Garnacha
Terra Alta / España

S/ 55

S/ 270

Don Melchor

Cabernet Sauvignon
Puente Alto / Chile

S/ 2175

Baigorri Crianza

Tempranillo
Rioja / España

S/ 320

Más + Tinto

Carmenere
Valle del Maule / Chile

S/ 145

Protos

Tempranillo
Ribera del Duero / España

S/ 42

S/ 198

Errazuriz Reserva

Cabernet Sauvignon
Aconcagua / Chile

S/ 175

Flor de Morca

Garnacha
Campo de Borja / España

S/ 205

Fournier

Pinot Noir
Bordeaux / Francia

S/ 245

Marqués de Riscal Reserva

Tempranillo
Rioja / España

S/ 65

S/ 325

Nº 1

Merlot+Cabernet Sauvignon
Bordeaux / Francia

S/ 52

S/ 275

Marqués de Riscal 375ml

Tempranillo
Rioja / España

S/ 195

Protea

Cabernet Sauvignon
Western Valley / Sudáfrica

S/ 360

Barón de Filar

Tempranillo
Ribera del Duero / España

S/ 1175

Alvi´s Drift

Pinotage
Breede River V / Sudáfrica

S/ 410

Muga El Andén

Tempranillo+Garnacha
Rioja / España

S/ 395

Wild Bouquet

Syrah
Coastal Región / Sudáfrica

S/ 75

S/ 355

Vividor

Bobal
Utiel Requena / España

S/ 375

The Stump Jump

Syrah
McLaren Valley / Australia

S/ 45

S/ 215

Canalla

Monastrel+Tempranillo
Valencia / España

S/ 39

S/ 185

Decoy

Cabernet Sauvignon
Napa Valley / USA

S/ 135

S/ 720

El Enemigo

Cabernet Franc
Mendoza / Argentina

S/ 410

Intipalka Gran Reserva

Tannat+Malbec
Ica / Perú

S/ 465

Hey Malbec

Malbec
Mendoza / Argentina

S/ 49

S/ 245

Sasseo

Zinfandel-Primitivo
Salento / Italia

S/ 720

Sombrero

Malbec
Valle de Uco / Argentina

S/ 190

Duas Quintas

Tinta Cão, Tempranillo, Mourisco
Douro / Portugal

S/ 590

Astica

Cabernet Sauvignon+Malbec
Mendoza / Argentina

S/ 125

Desalcoholizados

 150ml

 750ml

Disfrutand 0,0 / Verdejo / España

S/ 45

S/ 225

Blancos

 150ml  750ml

Mara Martín

Godello
Rias Baixas / España

S/ 290

Marieta

Albariño
Rias Baixas / España

S/ 53 S/ 265

Marqués de Riscal

Verdejo
Rueda / España

S/ 45 S/ 165

Muga Blanco

Viura+Garnacha Blanca+Malvasia
Rioja / España

S/ 515

Sympathy for the Devil

Verdejo+Sauvignon Blanc
Valencia / España

S/ 72 S/ 385

La Picossa

Garnacha Blanca
Terra Alta / España

S/ 225

Bianco D´Uco

Malvasia
Valle de Uco / Argentina

S/ 335

La Oveja Blanco Natural

Torrontés
Santa Julio / Argentina

S/ 195

Chenin Invader

Chenin Blanc
Patagonia / Argentina

S/ 475

Amelia

Chardonnay
Casablanca / Chile

S/ 890

Bruce Jack

Sauvignon Blanc
Western Cape / Sudáfrica

S/ 365

Riebeeksrivier

Chenin Blanc
Western Cape / Sudáfrica

S/ 295

Bull Ant

Chardonnay
Langhorne Creek / Australia

S/ 49 S/ 245

Cotes du Rhone

Marsanne+Roussanne+Garnacha
Rhône / Francia

S/ 335

Fournier MMM

Chenin Blanc
Loire / Francia

S/ 55 S/ 300

Principi di Buttera

Grillo
Sicilia / Italia

S/ 63 S/ 315

Tacama Blanco de Blancos

Sauvignon Blanc
Ica / Perú

S/ 25 S/ 125

Haus Klosterberg

Riesling
Mosel / Alemania

S/ 65 S/ 360

Rosados

 150ml  750ml

Capricce

Rolle+Syrrah
Provenza / Francia

S/ 39 S/ 185

Cuatro Pasos

Mencia
Bierzo / España

S/ 52 S/ 280

Baigorri

Tempranillo+Viura+Garnacha
Rioja / España

S/ 595

The Grinder Rosé

Cinsault
Coastal Region / Sudáfrica

S/ 42 S/ 210

Montes Cherub

Syrrah
Colchagua / Chile

S/ 43 S/ 215

Champagne / Cava
/ Espumoso

 150ml  750ml

Moet Chandon Brut

Chardonnay+Pinot Noir+Pinot Meunier
Champagne / Francia

S/ 195 S/ 975

Veuve Clicquot

Pinot Noir+Chardonnay+Pinot Meunier
Champagne / Francia

S/ 255 S/ 1150

Dom Perignon Vintage

Chardonnay+Pinot Noir
Champagne / Francia

S/ 4350

Taittinger Rosé

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
Champagne / Francia

S/ 1450

Intipalka Extra Brut

Chardonnay+Pinot Noir
Ica / Perú

S/ 32 S/ 175

Freixenet Cordon Negro

Perellada+Macabeo+Xarel-lo
Penedés / España

S/ 38 S/ 175

Juve&Camps

Macabeo+Perellada+Xarel-lo
Penedés / España

S/ 345

Riccadona Asti

Moscato
Piamonte / Italia

S/ 37 S/ 185

Martini

Moscato Bianco
Piamonte / Italia

S/ 195

Precios incluyen impuestos y servicios