EL LUGAR QUE MEJOR SUENA – KEEP IT JAZZY!

ZINCO

menú

¡FRESCO Y DELICIOSO!

Nuestro menú se disfruta mejor cuando se comparte.
¡Prueba un poco de todo!

ENTRADAS

	$
TAPAS (6) jamón serrano, parmesano, jitomates cherry, hierbas finas y ajo.	180
TOSTADAS Atún fresco estilo poke.	165
CEVICHE PERUANO Esmedregal, camote y elote asado.	180
GUACAMOLE Chapulines, jitomates cherry, rábano, elote asado y queso fresco. Servido con tostadas y chicharrón.	150
PAPAS PARMESANAS Aceite de ajo y perejil.	85
TABLA DE QUESOS Variedad de quesos, jamón serrano y fruta.	280
TACOS DE ARRACHERA (3) con papas, chimichurri y costra de queso.	135

ENSALADAS

	$
CÉSAR	
Crotones y parmesano.	120
+ Pollo (150g).	150
MAPLE STREET Lechuga, tocino, queso panela, manzana verde, arándanos, nuez garapiñada y vinagreta de nuez.	160
GRIEGA Pulpo, lechuga, pepino, jitomate cherry, kalamatas, queso feta y vinagre de orégano.	200
PEPINO CON MELÓN Frituras de jamón serrano, queso feta, almendras, hierbabuena, cebolla morada y vinagreta de limón.	140

VEGETARIANO

	$
FETTUCCINE AL PESTO Brócoli, jitomate cherry y parmesano.	160
QUESADILLA Frijoles, elote, pimientos, portobello, guacamole y quesos en tortilla de harina.	150
HAMBURGUESA PORTOBELLO Zanahoria, calabacita y cebollas asadas, manchego, guacamole, pepino, jitomate y lechuga. Acompañada de papas a la francesa.	160

POSTRES

CENAS

	$
CERDO EN SALSA DE CERVEZA OSCURA (300g) Acompañado de puré de papa y vegetales asados.	210
SPICY NOODLES Fideos chinos salteados al wok con camarones, vegetales, salsa de soya y un toque picante.	190
HAMBURGUESA DE LA CASA Sirloin (150g), tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, guacamole, lechuga y jitomate en pan brioche. Servida con papas a la francesa.	180
PULPOS A LA GRIEGA Pulpos asados, pepino, queso feta, papas cambray y aceitunas kalamata en vinagreta.	300
GRILLED CHEESE SANDWICH Pan brioche con 4 quesos, jamón, tocino y guacamole. Acompañado con papas a la francesa.	170
SALMÓN A LA PLANCHA Con jitomates cherry, vegetales asados y arroz.	220
LASAGNA En salsa boloñesa de la casa.	160

	$
BROWNIE Con helado de vainilla.	80
CRÈME BRÛLÉE Azúcar caramelizada y frutos rojos.	70

	$
CHEESE CAKE Con compota de frutos rojos.	80
ROLLOS FRITOS DE NUTELLA Con helado.	120

SANDWICH DE POLLO Pechuga a la plancha (150g), queso cheddar, col, rábano, cebolla caramelizada, mostaza dijon y lechuga. Acompañado de papas a la francesa.	150

Los precios incluyen iva y están en moneda nacional - Formas de pago: efectivo y tarjetas.

DOWNBEAT “TOP WORLD JAZZ VENUES”

LOS DRINKS

★ ★ ★ ★ ★

MEZCAL

	$C / $B
IX MOLIENCAS	
Espadín	100
MALAFAMA	
Madrecuixe / Bicuixe	130 / 1430
LOS OCOTALES	
Cirial	250
Cerrudo	300
400 CONEJOS	
Espadín	140 / 1540
Reposado	145 / 1580
Cuishe	170 / 1870
Tobalá	180 / 2100
CREYENTE	
Espadín	150 / 1630
Cuishe	280 / 3050
Tobalá	290 / 3190
Cristalino	180 / 2000

VINO

Rosado

	$C / $B
LA LINDA Malbec Rosé, Mendoza, Argentina	850

VINO

Blanco

	$C / $B
LA LINDA Chardonnay, Mendoza, Argentina	170 / 700
SANTO TOMÁS Sauvignon Blanc, Ensenada, México	180 / 720
PAZO CILLEIRO Albariño, Rias Baixas, España	900

ESPUMOSO

	$C / $B
LOUIS PERDRIER Francia	170 / 750
RICCADONNA PROSECCO Italia	150 / 750
SPERONE MOSCATO Italia	700
MOËT & CHANDON Francia	3500

Tinto

	$C / $B
EL NIÑO DE CAMPILLO Tempranillo, Rioja, España	140 / 580
FIGUERO 4 Tempranillo, Ribera del Duero, España	200 / 1000
VIGNOBLE SAINT- GEORGES Cabernet Sauvignon, Roussillon, Francia	150 / 615
LUIGI BOSCA Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina	1000
BARON DE LUZE Merlot - Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Francia	1150
MONTE XANIC Cabernet Sauvignon, Baja California, México	1300
CASA MADERO 3V Tempranillo - Cab. Sauv. Coahuila, México	230 / 1100

COCTELES *con twist*

¡CLÁSICOS Y ORIGINALES!

		$
MEZCALINI PEPINO	Mezcal, pepino, piña, jugo de limón, controy, jarabe y tajín	180
ZINCO MAI TAI	Midori, ron, Curaçao Azul, jugo de piña y Orgeat	180
BARBA BLANCA	Whiskey, Lillet, vermouth	200
TEQUIL'EN ROSE	Tequila, Crème de Cassis, jugo de limón y claras	190

		$
MANHATTAN	Whiskey y vermouth dulce	210
JAMAIQUINI	Mezcal, tuna y licor de naranja	200
BRUJA TONIC	Gin Granicera, amargos de especias mexicanas, sirope de quina, lavanda y romero	200
LA FLACA	Ginebra, arándano, hierbabuena, frutos rojos y agua mineral	180

		$
NEW YORK SOUR	Whiskey, limón, azúcar, vino y claras	180
MOJITO DE COCO	Ron, hierbabuena, crema de coco, limón y azúcar	160
VESPER MARTINI	Ginebra, vodka, Lillet	200
COCO CARAJILLO	Carajillo con crema de coco y Orgeat	210

EVITA EL EXCESO | Si tomas no manejes.

CAFÉ Y BAR

CAFÉ Y OTROS

	$
AMERICANO	40
CAPUCCINO	50
LATTE	50
ESPRESSO	40
ESPRESSO DOBLE	55
CHAI LATTE	55
TÉ	40

CERVEZA

	$
XX LAGER	55
INDIO	55
BOHEMIA Pilsner / Oscura	65
HEINEKEN	70
HEINEKEN 0	60
TEMPUS Dorada / Doble Malta	110
JABALÍ Hellesbock / Bock	115
LAGUNITAS Ipa	105
AMSTEL ULTRA	60
MICHELADA	+10
CUBANA	+20
CLAMATO	+30

SIN ALCOHOL

	$
COCA COLA Regular, Light, Zero	50
SPRITE	
SQUIRT	
SIDRAL	
GINGER ALE	
PEÑAFIEL *355ml.*	
TOPO CHICO *355ml.*	55
PERRIER *355ml.*	75
FUENSANTA *330ml.*	70
FUENSANTA *1 litro.*	150
LIMONADA	40
NARANJADA	40
CHAI HELADO	55
LA FLAQUITA	60
PIÑADA	60
CLAMATO	50

DIGESTIVOS

ABSINTHE	150
APEROL	100

Botellas de 355ml excepto Jabalí 330ml.

BAILEYS	100
CAMPARI	100
DISARONNO	100
FERNET BRANCA	140
SAMBUCA Blanco / Negro	100
VERMOUTH	130

Cocteles

DRINKS! DRINKS! DRINKS!

$

MEZCAL

Mezcalini Tamarindo $180
Negroni de Mezcal $180

TEQUILA

Margarita $160
Paloma $150

GINEBRA

Negroni $160
Martini $190
Cloverclub $180
Gin Fizz $180
Aviation $180

WHISKEY

Old Fashioned $200
Sazerak $210
Whiskey Sour $180

RON

Mojito 150
Piña Colada $150

VODKA

Cosmo $180
Espresso Martini $200
Martini Lychee $200
Moscow Mule $180

OTROS

Caipirinha $150
Clericot $220
Carajillo $160
Aperol Spritz $250

WHISKY
WHISKEY
BOURBON

JAMESON	130 / 1350
JACK DANIELS	135 / 1500
JW ROJA	120 / 1320
JW NEGRA	310 / 3400
WILD TURKEY RYE	150
GLENFIDDICH 12	350 / 4000
CHIVAS 12	240 / 2600
MAKER'S MARK	170 / 1870
BULLEIT BOURBON	220 / 2140
BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE	400

Copa 2oz. Botellas de 750ml excepto Jack Daniel's, JW

VODKA

ABSOLUT	110 / 1100
STOLICHNAYA	100 / 1100
ZUBROWKA	140 / 1500
TITO'S	190 / 2000
GREY GOOSE	220 / 2400

Copa 2oz. Botellas de 750ml.

RON

TEQUILA

	$C / $B
JOSÉ CUERVO	
Tradicional	100 / 1100
DON JULIO	
Blanco	230 / 2500
Reposado	270 / 2900
70	350 / 3700
CENTENARIO	
Plata	110 / 1100
Reposado	125 / 1350
HERRADURA	
Blanco	240 / 2500
Reposado	220 / 2400
MAESTRO	
Dobel	230 / 2500

Copa 2oz. Botellas de 750ml excepto José Cuervo 695ml y Herradura Rep. 700ml.

GINEBRA

	$C / $B
BEEFEATER	150 / 1650
BOMBAY SAPPHIRE	180 / 1900
TANQUERAY	180 / 1900
HENDRICK'S	280 / 3000
GRANICERA ACENTO #2	200

Copa 2oz. Botellas de 750ml.

COGNAC

$C / $B

HENNESSY

BACARDI	100	1100
HAVANA		
3 Años	100	1100
7 Años	125	1350
MATUSALEM		
Platino	100	1100
Clásico	110	1210
MT. GAY BLACK BARREL	320	
ZACAPA 23	350	3900

Copa 2oz. Botellas de 750ml excepto Havana y Mt. Gay 700ml.

V.S.O.P.	370	
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	340	3700

Copa 2oz. Botellas de 700ml.

BRANDY

	$C	*$B*
TORRES 10	100	1100

Copa 2oz. Botellas de 700ml.

***EVITA EL EXCESO**. Si tomas no manejes.*

ZINCO JAZZ CLUB

KEEP IT JAZZY!!