



LUNCH

SNACKS

GUACAMOLE 215 MXN
Preparado con tomate, cebolla, cilantro y chile serrano.

QUESILLO PLATE 175 MXN
Tradicional quesillo Oaxaca orgánico.

CRUDITÉS 145 MXN
Jícama, pepino, ycarrot, zanahoria con limón y Tajín.

PAPAS A LA FRANCESA 140 MXN
Preparadas al momento, con papas frescas.

PESCADO TEMPURA 325 MXN
Filetes de dorado cubiertos en tempura. Acompañados de ensalada.

ENTRADAS

TACOS DE ATÚN  395 MXN
Atún fresco marinado en salsa de soya y miel, sellado en sartén. Servido con tortillas y guacamole.

TACOS ZOA 385 MXN
Dorado a la parrila, servido en tortillas hechas en casa, con frijoles, aguacate y cilantro.

TACOS AL PASTOR 385 MXN
Dorado sazonda con adobo pastor tradicional. Sevidos con pineapple asada, cebolla, cilantro y chile habanero.

TACOS ROSARITO 395 MXN
Camarón fresco, salteado en aceite de oliva, con pimiento, cebolla y naranja asada.

TOSTADAS DE ATÚN  385 MXN
Cubitos de atún con cebolla frita y aderezo de chipotle.

TOSTADAS DE CAMARÓN 395 MXN
Camarón salteado con zanahorias, calabacín, cebolla y orégano.

CARPACCIO DE DORADO  375 MXN
Corte fino de dorado marinado en aguachile, con cebolla morada y cilantro.

SASHIMI DE ATÚN  385 MXN
Atún corte grueso servido con rebanadas de naranja, mango o carambolo y totopos de harina.

SALPICÓN RODRIGO 375 MXN
Cocinado en sartén y sazonado con especias, aceite de oliva, cebolla y cilantro fresco. Servido con aguacate y chipotle.

 El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.

[ARTISAN CUISINE]



LUNCH

ENTRADAS

SPICY TUNA  385 MXN
Torre de mango, aguacate y atún en cubos, marinados en soya picante y aceite balsámico.

TIRADITO DE ATÚN  385 MXN
Cortes gruesos de atún, sazonados con soya, miel, mostaza y aceite de oliva. Servidos con manzana y jicama.

PULPO A LA PARRILLA 445 MXN
Marinado con brandy, perejil y ajo.

COCTÉLES, CEVICHES Y MÁS

CEVICHE ZOA 
Marinado en mezcla de cítricos, aceite de oliva con cebolla morada, tomate, cilantro y aguacate.

COCTÉL ZOA 
Marinado en salsa de tomate, mezcla de cítricos, aceite de oliva, con cebolla morada, tomate, cilantro y aguacate.

Con camarón	385 MXN
Con dorado	375 MXN
Con pulpo	395 MXN
Con atún	390 MXN
Campechano	390 MXN

OSTIONES *  415 MXN
Docena de ostiones preparados al gusto

1/2 LIBRA DE CAMARÓN 395 MXN
Servidos con aguacate, tomate, limón y Tajín.

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE 215 MXN
Tomate, queso, albahaca y aceite de oliva.

ENSALADA GRIEGA 225 MXN
Lechuga, tomate, pepino, aceitunas negras y queso. Servido con aceite de oliva y albahaca.

ENSALADA DE PALMITOS 245 MXN
Lechuga y palmito en rebanadas, servido con arándanos deshidratados, almendras y nueces.

SOPAS

FIDEO SECO CON CAMARÓN 395 MXN
Preparados con salsa de tomate y guajillo. Servidos con aguacate, crema y queso fresco.

* Platillos disponibles solo con previa solicitud. No incluidos en planes de alimentos o paquetes con alimentos.

 El consumo de carne o pescado crudo o poco cocido es bajo su propio riesgo.



LUNCH

SOPA DE FLOR DE CALABAZA 215 MXN

(Platillo de temporada)
Una sopa oaxaqueña tradicional con granos de elote, calabacín tierno, flor de calabaza y rajas de chile poblano

TRADICIONAL SOPA AZTECA DE TORTILLA 195 MXN

Crujiente juliana de tortilla adornada con aguacate, crema, queso fresco, chile seco, servida en plato de barro.

CALDO DE CAMARÓN 395 MXN

Con papa, zanahoria, cilantro y cebolla.

CREMA DE POBLANO 215 MXN

(Platillo de temporada)
Rica y cremosa textura con base de poblanos asados y servida con granos de elote y cubos de queso fresco.

PASTAS

PESTO 275 MXN

Pasta fresca en una salsa pesto preparada al momento, con albahaca, ajo, nueces, queso parmesano y aceite de oliva.

FLORENTINA 265 MXN

En una salsa cremosa preparada con ajo y parmesano, con espina-cas tiernas y tomate. Un clásico italiano.

ALFREDO 270 MXN

En salsa cremosa de parmesano, ajo, mantequilla y aceite de oliva. Otro clásico italiano atemporal.

TALLARINES DE VEGETALES 295 MXN

Tallarines de vegetales frescos, sazonados con delicada mezcla de aceite de oliva y ajo, espolvoreados con queso parmesano.

PROTEÍNAS EXTRA

Camarón	145 MXN
Pescado	130 MXN
Pulpo	150 MXN
Mix	165 MXN
Pollo	95 MXN

ARROZ

ARROZ CON VEGETALES 245 MXN

Con una mezcla de vegetales frescos para ofrecerte una opción ligera y deliciosa.

ARROZ CON CAMARÓN 385 MXN

Ligeramente sazonado con tomate y camarones frescos.

LUNCH



PESCADO Y CAMARÓN

FILETE DE HUACHINANGO A LA PARRILLA

Marinado en aderezo de perejil, ajo y brandy.

450 MXN

FILETE DE DORADO A LA TALLA

Marinado en salsa de mantequilla de chile guajillo (no picante) y brandy.

395 MXN

FILETE DE DORADO A LAS PARRILLA

Marinado en mantequilla de perejil, ajo y brandy.

395 MXN

FILETE DE DORADO A LA VERACRUZANA

Freído al sartén, sazonado con aceite de oliva, tomate, cebolla, pimienta y aceitunas verdes.

395 MXN

FILETE DE ATÚN

405 MXN

EN COSTRA DE PIMIENTA

Cubierto en pimienta cayena, seasoned with honey, soy sauce, and balsamic vinegar.

EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Cubierto en una mezcal de ajonjolí blanco y negro.

HAMBURGUESA DE ATÚN "ARMANDO"

Preparada con atún fresco, tomate, cebolla y guarnición de papas.

355 MXN

BROCHETAS DE CAMARÓN

Con tocino, cebolla y pimienta, con guarnición de arroz.

405 MXN

CAMARÓN A LA DIABLA

Cocinado en sartén, con aceite de oliva, vino blanco, chile chipotle y queso crema.

405 MXN

CARNE Y POLLO

FILETE DE RES

Elija entre nuestros marinados: mantequilla, pimienta, mostaza y jerez.

455 MXN

FILETE DE ARRACHERA A LAS BRASAS

Servido con guacamole, frijoles refritos y tortillas hechas en casa.

395 MXN

PECHUGA PARMESANA

Filete de pechuga de pollo empanizado con pan molido y parmesano.

315 MXN

MOLE OAXAQUEÑO

Con pechuga de pollo, adornado con semillas de ajonjolí y servido con frijoles refritos, arroz blanco y tortillas hechas a mano.

355 MXN

LUNCH



DULCE FINAL

PLÁTANOS 185 MXN

FLAMEADOS
Plátano caramelizado y flameado con ron, acompañado de una bola de helado.

PIE DE LIMÓN 215 MXN

Un postre clásico y cremoso con un relleno ácido de limón sobre una base de galleta crujiente.

CHEESECAKE
Un postre suave y cremoso con un relleno de queso crema sobre una base de galleta. 215 MXN

FLAN DE COCO 195 MXN
Un flan cremoso de coco con un glaseado suave de caramelo, que aporta un toque tropical a este postre tradicional.

HELADO O SORBETE ARTESANAL
Helado artesanal cremoso elaborado con ingredientes frescos y mezclado a la perfección. Disponible en una variedad de sabores de temporada.
(1 bola) 95 MXN
(2 bolas) 175 MXN

CACAO BLISS 195 MXN
Exquisito brownie de chocolate elaborado con auténtico cacao oaxaqueño, que ofrece una textura rica y aterciopelada. (con helado) 225 MXN

Servido con una bola de helado artesanal de vainilla o coco.

FRESAS CON CREMA 215 MXN
Simple, fresco y delicioso. Preparadas con fresas orgánicas y crema de leche.