



NUEVO

EN LA ALDEA



WRAP

boneless

\$210

LECHUGA, ESPINACA BABY, PEPINO, ZANAHORIA, CRUTONES, TOMATE CHERRY, QUESO PARMESANO Y BONELESS. ACOMPAÑADO DE PAPAS O ENSALADA DE LA CASA

BONELESS: BBQ | BÚFALO | NATURALES

TORTILLA: CHIPOTLE | ESPINACA | NATURAL



WRAP

tapir

\$210

TORTILLA DE CHIPOTLE, PECHUGA DE POLLO, TOMATE, LECHUGA, CHAMPIÑÓN Y PIMIENTO. ACOMPAÑADO DE PAPAS O ENSALADA DE LA CASA



FLAMINGO

**NUEVO
EN LA
ALDEA**

**TEQUILA + FRESA MACERADA
UN TOQUE DE LIMÓN
& CHILITO EN VASO**



DRINK **DE LA CASA**

CENTURA



VODKA

+

**LICOR DE
FRAMBUESA**

\$155

¡YA DISPONIBLE!



menú



desayunos

DE LA ALDEA

ALGO LIGERO

PLATO DE FRUTA \$130

Acompañada de yogurt griego, granola artesanal y miel de abeja

AVENA \$120



DE LA CASA

TOAST AVOCADO \$230

Pan sourdough con cama de guacamole, huevo pochado & chile quebrado
Acompañado de ensalada de la casa

TOAST SALMÓN \$235

Pan sourdough con cama de guacamole, salmón ahumado, queso crema, tomate deshidratado + chile quebrado
Acompañado de ensalada de la casa

FRENCH TOAST \$230

Esponjoso pan de masa madre, relleno de crema dulce mascarpone y frutos rojos, bañado en dulce de leche quemado

HOT CAKES 3 PIEZAS \$200

Acompañado de fruta (plátano y fresa), miel de maple y mantequilla
Con huevo (+ \$30)



HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO \$180

Acompañado de frijol y papa campesina

- Salchicha
- Machaca de Sonora
- Jamón
- Chorizo
- Champiñón

OMELETTE \$220

Acompañado con ensalada de la casa o papas campesinas y frijoles

- Queso
- Jamón
- Rajas Poblanas con crema
- Chicharrón prensado (+ \$50)
- Machaca de Sonora (+ \$80)

OMELETTE LIGERO \$210

Relleno de vegetales salteadas (champiñones, cebolla, pimientos).
Acompañado de ensalada



CHILAQUILES

Chilaquiles con la salsa de tu elección:
Verdes | Rojos | Chipotle

Con crema, queso panela, cebolla morada y acompañados de frijol

CHILAQUILES SENCILLOS \$190

AGREGA A TUS CHILAQUILES

- Rajas con elote y crema + \$35
- Chicharrón prensado + \$50
- Machaca de Sonora + \$80

clásicos

ZAFARI



BONELESS ZAFARI \$260

220 gr de pechuga de pollo hecha boneless bañados en la salsa de tu elección: Búfalo | BBQ | Chipotle
Acompañados de bastones de apio & zanahoria

ALITAS \$250

300 gr o 6 piezas de alitas bañados en la salsa de tu elección: Búfalo | BBQ | Chipotle

NACHOS CARNÍVOROS \$270

Totopos, queso, 180 gr de arrachera , frijoles, crema & jalapeños

NACHOS CLÁSICOS \$180

Totopos, queso & jalapeños

PAPAS ZAFARI \$190

Papas parmesano sazonadas.
Dips a elegir: queso | cátsup | ranch
Toping de queso parmesano y perejil

AROS DE CEBOLLA \$150

8 piezas, empanizado crujiente
Acompañados de ranch o cátsup

SAMPLER ZAFARI \$620

- Papas parmesano
 - Nachos clásicos
 - Dedos de queso
- Boneless Búfalo y BBQ
 - Aros de cebolla



PAPAS PULLED PORK \$220

NACHOS PULLED PORK \$290

Cama de papas o nachos bañado en queso para nachos y salsa BBQ con pulled pork

DEDOS DE QUESO \$150

6 piezas cubierta crujiente y relleno de queso mozzarella

COCINA caliente

CHICHARRON DE RIB EYE \$280

Cubos de rib eye crujientes en una de cama de guacamole y salsa verde
Acompañado de tortilla azul

TACOS DE ARRACHERA \$250

180gr de arrachera marinada, con tortilla de maíz, guacamole, cebolla, cilantro & salsa



PASTA FETUCCINI \$225

Pasta fettucini con crema suiza, mezcla de pimientos, calabacita & champiñones salteados.
Acompañada de pan
Con pollo | Con jamón



COCINA fría

TOSTADAS DE ATÚN \$250

3 piezas - Cubos de atún sobre una cama de guacamole, mayonesa de chile colorado con chiltepín tostado sobre tostada wonton y coronadas con cebollitas crujientes

AGUACHILE \$280

ROJO O NEGRO
Camarones curtidos en salsa de la casa, aguacate, pepino persa y cebolla morada

POKE ATÚN & SALMÓN \$230

Cama de arroz jazmín cubierto con salmón, atún en cubos, elote desgranado, zahanoria, pepino, chile serrano en salsa ponzu, cebollitas crujientes, aguacate y coronado con wakame

POKE DE POLLO (\$215)



burgers & sándwiches

SÁNDWICH ZAFARI \$195

Sándwich de 3 pisos, pechuga de pollo, jamón de pechuga de pavo, queso manchego, salami, tomate, lechuga romana + mayonesa y mostaza dijon
Acompañado de papas fritas

A LA BURGER \$250

Hamburguesa con brioche, carne de res top sirloin, cebolla morada, guacamole, tocino, queso manchego gratinado & lechugas mixtas

SLIDERS PULLED PORK \$320

3 mini hamburguesas en pan brioche con nuestro pulled pork con 12 horas de horneado en salsa BBQ de la casa y ensalada de col. Acompañado de pepinillos, chiles gueritos y papas fritas

CHILIDOG \$160

1/4 de libra de res con chillibean, cebollitas y queso amarillo. Acompañado de papas

BACON BURGER \$265

Hamburguesa con pan brioche, carne top sirloin y tocino, gratinada en queso cheddar y manchego bañada en salsa BBQ, coronada con crujientes aros de cebolla



botanas

CARNE SECA \$230

Pepino, aceituna, cacahuete, salsita de la casa
100gr: \$230
50gr: \$110

CACAHUATES \$100

Cacahuates estilo japonés, pepino, chaca chaca, clamato + salsas de la casa

CHURROS PREPARADOS \$100

Pepino, chaca chaca, cacahuates, clamato, salsas de la casa

CHURROS \$30

PAPAS LOCAS \$130

Papas sabritas + cacahuates, chaca chaca

PAPAS Sabritas \$65



ensaladas

AMAZONA	\$170	ENSALADA BONELESS	\$225
Mezcla de lechugas mixtas, hojas de espinaca, elote, pepino, tiras de pechuga de pollo al grill & cebollitas crujientes bañado en aderezo de cilantro		Mezcla de lechugas, espinacas, pepino, zanahoria, cruotones, tomate cherry, queso parmesano fresco coronadas con boneless a su elección: BBQ, búfalo o naturales	
CÉSAR	\$160		
Lechuga romana, tiras de pechuga de pollo a la parrilla, crutones & el aderezo tradicional a base de anchoas espolvoreado con queso parmesano			

crepas ZAFARI

CREPA ARMADILLO	\$145	CREPA ZAFARI	\$145
Pechuga de pollo, rajas, crema y queso monterrey		Pollo, jamón, crema y cebollín en salsa de cilantro	
CREPA ÁFRICA	\$145	CREPA MANZANITA	\$145
Rellena de nutella, queso crema, nuez & plátano en salsa de chocolate		Rellena de manzana, queso crema, coronada con nieve de vainilla y canela	



postre

PASTEL DE ZANAHORIA	\$110
---------------------	-------

ARMA TU CREPA

1 A 2 INGREDIENTES	\$130		
INGREDIENTE EXTRA	\$20	• Nutella • Nuez • Fresa • Plátano	• Chocolate • Mermelada de fresa • Queso Philadelphia • Cajeta





cervezas

MEDIAS

CERVEZAS NACIONALES

\$45

- TECATE LIGHT

TECATE ROJA

TECATE 0
- INDIO

XX LAGER

XX ULTRA LAGER

CERVEZAS PREMIUM

\$55

- HEINEKEN

HEINEKEN SILVER

BOHEMIA CRISTAL

BOHEMIA VIENNA
- BOHEMIA PILSNER

BOHEMIA WEIZEN

MILLER HIGH LIFE

AMSTEL ULTRA

EXTRAS

MICHELADO	+\$35	CHABELA (Sin cerveza)	\$70
CUBANO	+\$40	CLAMATO	\$70
CLAMATO ZAFARI	\$230		
50 gr de carne seca, aceituna verde, cacahuate, pepino, tarugo + salsas de la casa			

mixología

MEZCALES

MEZCALITA CLÁSICA Mezcal, naranja, licor de naranja	\$130
MEZCALITA JAMAICA Mezcal + flor de jamaica	\$120
MEZCALITA BLUEBERRIES Mezcal, blueberries, licor de sauco	\$130
MEZCALITA FRESA Mezcal, fresa natural, licor de sauco, chiltepin (opcional)	\$130
PASSION MEZCAL Licor de damiana, mezcal, fruta de la pasión	\$135



MOJITOS

MOJITO CLÁSICO Ron blanco, hierbabuena, mascabado, lima, limón y agua mineral	\$120
MOJITO FRESA	\$130
MOJITO MARACUYÁ Ron, hierbabuena, mascabado, lima, limón, agua mineral y maracuyá	\$130



GIN

GIN TANISHA Gin, aromáticos, frutos rojos, agua tónica	\$135
GIN KONGO Gin, pepino, romero, agua tónica	\$135
GIN N TONIC Gin Bombay con agua tónica y rodaja de limón	\$135



PIDE TUS GINS CON GIN HENDRICKS (+\$50)

PÍDELO POR LITRO

MEZCALITRO \$210 Clásica Jamaica	MOJITO \$220 Clásico Fresa Maracuyá	GIN \$230 Tonic Tanisha (frutos rojos) Kongo (pepino & romero)	FLAMINGO \$230 Tequila + fresa macerada, limón & chilito
---	--	--	--

mixología

DE AUTOR

ROJO PASIÓN \$135
Mezcal, licor de damiana, jamaica, fruta de la pasión

ÁMBAR \$140
Sake + ron, dry martini, limón y frambuesa macerada

MALINCHE \$140
Tequila blanco + Licor de elote, Ancho reyes verde, jugo de piña y limón

ZAFARI MULE \$140
Ron + infusión de jengibre + cerveza

BESO LAVANDA \$140
Mezcal + infusión de lavanda de la casa, toronja + licor de sauco

RED ROSE \$140
Johnnie Walker Black Label, combinación de frutos rojos, gua mineral



SOUR

RIVERA SOUR \$140
Mezcal + Ancho Reyes, licor de guanábana, limón y jarabe de lavanda

CHERRY SOUR \$140
Gin + St. Germain, cerezas maceradas y limón, sour

WHISKY SOUR \$155
Johnnie Walker Black Label, sour

TEQUILA

PALOMA \$135
Jugo de toronja con tequila y squirt o soda de toronja.
*Tequila premium con costo adicional

MARGARITA \$135
*Tequila premium con costo adicional

SHOT TEQUILA \$150

CARAJILLOS

CARAJILLO CLÁSICO \$145
Licor 43, espresso, garnitura de canela y naranja

MR. CARAJILLO \$145
Licor 43, espresso + leche de chango



VODKA

COCOBERRY \$135
Vodka. agua de coco. berries, menta

ZAFARI ON THE BEACH \$140
Vodka, durazno, jugo de piña y jamaica

CLÁSICOS

OLD FASHIONED \$155

MOSCOW MULE \$135
Vodka, jengibre, limón & hierbabuena

APEROL SPRITZ \$135
Aperol, Prosecco y naranja

BULLS

BULL ZAFARI \$200
Tradicional Bull con toque Zafari:
Gin + cerveza nacional / premium (+\$10)

BULL CHERRY \$220
Gin + cherry
+ cerveza nacional / premium (+\$10)

BULL SKY \$220
Gin + blue curazao
+ cerveza nacional / premium (+\$10)

SUNRISE VIP \$135
Tequila, jarabe de la casa, fresa, naranja

MEXICALI FRESH \$135
Tequila blanco, licor de sauco, limón, menta y pepino



bebidas

AGUA CIEL 1 LT	\$35	LIMONADA NATURAL 16 OZ	\$55
AGUA CIEL 600 ML	\$20	LIMONADA MINERAL	\$60
AGUA MINERAL	\$55	LIMONADA CHERRY NATURAL	\$60
SODA LATA	\$38	LIMONADA CHERRY MINERAL	\$65
MONSTER	\$50	POWERADE 600ML	\$38
SUERO	\$38	POWERADE 1 LT	\$48
SUERO DE LA CASA	\$75	VITAMIN WATER	\$35
SUERO DE LA CASA FLASHLYTE (sandía fresa o uva)	\$100	TE DE LA CASA 16 OZ Endulzado con mango o durazno (+ \$5)	\$55
AGUA ALCALINA CENTURA 1LT	\$38	LIMONADA ELÉCTRICA Limonada + Ron	\$180
FLASHLYTE (sandía fresa o uva)	\$38	SQUIRT	\$38

INFUSIONES HERBALES (TÉ)

CALIENTE \$75 ROCAS \$80

- CANELA
- FLOR DE LAVANDA
- MANZANILLA & JENGIBRE COLMENA

INFUSIONES FRUTALES (TISANAS)

CALIENTE \$80 ROCAS \$85

- ETNIA
Arándano,uva , piña, mora azul, fresa y manzana
- CARAMBOLA
Carambola, piña, mango, arándanos, guayaba y manzana



bebidas

BARRA DE CAFÉ

HOT	
CAFÉ AMERICANO	\$55
Con refil	
MOCHA MEXICANO	\$80
Chocolate azteca + espresso / (Rocas \$85)	
CAPUCCINO	\$75
HOT ROCAS FRAPPÉ	
TÉ MATCHA	\$85
Dulce *Fruta: Plátano o moras (+10)	
CHAI	\$85
Mezcla de especias. Sabores a escoger: Vainilla, coco o plátano	
MOCHA	\$85
Café + chocolate	
MOCHA BLANCO	\$85
LATTE	\$85
Sabor a café	
LECHE CON CHOCOLATE	\$50
16 OZ Frío o al tiempo	



JUGOS

NARANJA	\$60
VERDE	\$65
Nopal, apio, espinaca, jengibre, piña, manzana verde + jugo de naranja	
VITAMINA C	\$70
Naranja, guayaba, jengibre & miel	

MIMOSAS

CLÁSICA	\$105
Naranja + vino espumoso	
ZAFARI	\$120
Frutos rojos + vino espumoso	

ALL YOU CAN DRINK MIMOSAS

2 horas de mimosas ilimitadas	\$350
-------------------------------	-------



LICUADO CON PROTEÍNA

PLÁTANO / PEANUT BUTTER	\$95
FRESA / AVENA	\$95
PLÁTANO / FRESA	\$95

EXTRAS

JARABES	+ \$10	LECHES	+ \$10
• Vainilla		• Deslactosada	
• Carmelo		• Avena	
• Avellana		• Soya	
• Canela		• Almendra	
• Lavanda			

bebidas

FRAPPÉS

CON NIEVE +\$10

FUNKEY MONKEY \$90
Plátano & chocolate

FRAPPÉ REESES \$90
Crema de maní + chocolate

ELEFANTE NUTELLA \$90
Nutella

FRAPPÉ PATZINI \$90
Baileys, espresso + avellana

PAY DE LIMÓN \$90
Galleta María con un toque de limón

REY PISTACHO \$90
Pistache

FRESA MOJITO \$90
Con fresa y hierbabuena

COOKIES & CREAM \$90
Galleta Oreo

COFFEE TOFFEE \$90
Caramelo

ESPECIALIDADES

	HOT	\$85
	ROCAS	\$90
	FRAPPÉ	\$98

MILANO
Amareto + vainilla

ZAFARI
Cajeta + nieve

MARFIL
Almendra + chocolate

TIGRE
Coco + chocolate + almendra



bebidas

SMOOTHIES

CON NIEVE +\$10

FRESA \$90

MANGO \$90

MEZCLA DE MORAS \$90

PIÑA COLADA \$90



HOT ZAFARI

\$115

Smoothie picosito de mango o piña coronado con serpentina & dulce de tamarindo enchiloso

MALTEADAS

CON NIEVE +\$10

FRESA \$90

VAINILLA \$90

CHOCOLATE \$90

OREO \$90

MATCHA \$90

