



EL NUEVO SABOR DE LA TRIBU

LA SALVAJE \$290

CLÁSICA \$190

VEGGIE \$230

ZAFARI \$250



RECIÉN SALIDAS DEL HORNO...

ELIGE TU FAVORITA





MENÚ



desayunos

DE LA ALDEA

ALGO LIGERO

PARFAIT DE YOGURT \$130

Yogurt griego sin azúcar con fruta de temporada, granola artesanal y un toque de miel de abeja

BOWL AÇAÍ \$220

Bowl a base de yogurt griego con açaí coronado con fresa, plátano, raspberries, coco rayado, amaranto, chía, linaza y cacahuete quebrado

AVENA \$120

Hojuelas de avena en leche de su elección con fresa y plátano

DE LA CASA

DESAYUNO AMERICANO \$250

2 huevos al gusto, tiras de tocino + 2 Pancakes acompañados de fruta de temporada

AVOCADO TOAST \$210

Pan sourdough sobre una cama de guacamole, huevo al gusto, chile quebrado
Acompañado de ensalada de la casa

SALMON TOAST \$220

Pan sourdough sobre una cama de guacamole, filete de salmón, queso crema, tomate deshidratado + chile quebrado
Acompañado de ensalada de la casa

FRENCH TOAST \$230

Pan esponjoso de masa madre, relleno de crema dulce mascarpone y frutos rojos. Coronado con fresa y compota de frutos rojos

PANCAKES \$190

3 piezas de pancakes esponjosos acompañados de fresa y plátano, miel de maple y mantequilla
Con huevo (+ \$30)

MINI PANCAKES \$210

25 mini Pancakes con berries & fresas
A elegir: Nutella, Cajeta o Chocolate

HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO \$180

Acompañado de frijoles meneados y papa campesina

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

OMELETTE \$220

Acompañado con ensalada de la casa o papas campesinas y frijoles meneados

- 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
- Huevo al gusto + \$25
- Pollo +\$50



CHILAQUILES VERDES

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 \$230

500 gr de alitas bañadas en salsa de su elección:
Búfalo | BBQ | Chipotle
Acompañados de bastones de apio & zanahoria

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
Topping de queso parmesano y perejil

AROS DE CEBOLLA \$150

8 piezas, empanizado crujiente
Acompañados de ranch o cátsup

SAMPLER ZAFARI \$620

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



SAMPLER ZAFARI

PAPAS PULLED PORK \$220

NACHOS PULLED PORK \$290

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 \$280

3 tacos de aarrachera marinada montados en tortilla de masa azul, guacamole, cebolla curtida, cilantro y salsa de la casa



TACOS DE ARRACHERA

PASTA FETUCCINI \$225

Deliciosa pasta fettuccini en mezcla de pimientos, calabacita y champiñones salteados
Salsa de su elección: Alfredo | Chipotle

Con pollo | Con jamón



PASTA FETUCCINI

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 y cebolla morada

POKE DE POLLO

\$250

POKE DE ATÚN

\$265



AGUACHILE

BURGERS | SÁNDWICHES | WRAPS

SÁNDWICH ZAFARI

\$220

Sándwich de 3 pisos en pan integral 12 granos, pechuga de pollo, jamón, queso manchego, salami, tomate, hojas de lechuga romana, mayonesa y mostaza dijon
Acompañada 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

\$260

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 chillibears, cebollitas y queso amarillo. Acompañado de papas

WRAP BONELESS

\$190

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

PANINI ARRACHERA

\$280

Panini con 180gr de arrachera premium salteada con pimientos, champiñones cebolla caramelizada y queso manchego sobre una cama de guacamole
Acompañado de papas fritas

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



BACON BURGER

WRAP TAPIR

\$190

Tortilla de chipotle, pechuga de pollo, tomate, lechuga champiñón y pimiento
Acompañado de papas o ensalada de la casa



WRAP BONELESS

BOTANAS

CARNE SECA	\$230	CHURROS PREPARADOS	\$100
Pepino, aceituna, cacahuates, salsita de la casa		Pepino, chaca chaca, cacahuates, clamato, salsas de la casa	
100gr: \$230			
50gr: \$110		CHURROS	\$30
CACAHUATES	\$100	PAPAS LOCAS	\$130
Cacahuates estilo japonés, pepino, chaca chaca, clamato + salsas de la casa		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			

PASTEL DE ZANAHORIA	\$110
BROWNIE	\$80
Pastelito de chocolate coronado con nieve de vainilla	
CHUSCO DE ELOTE	\$110
Delicioso pan de elote libre de gluten coronado con nieve de vainilla y canela	

POSTRES

CREPAS

DULCES

SALADAS

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

ARMA TU CREPA

1 A 2 INGREDIENTES \$130
INGREDIENTE EXTRA \$20

- NUTELLA
 - NUEZ
 - FRESA
 - PLÁTANO
- CHOCOLATE
 - MERMELADA DE FRESA
 - QUESO PHILADELPHIA
 - CAJETA

PIZZAS

PEPPERONI

\$190



Base de salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

VEGGIE

\$230



Base de pesto, queso mozzarella, espinaca, tomate cherry, champiñón y queso parmesano rallado.

ZAFARI

\$250



Base de frijol, queso mozzarella, cebolla morada, tocino, chorizo y jalapeño.

LA SALVAJE

\$290



Elige tu proteína favorita.

Base de salsa de tomate, queso mozzarella y proteína a elegir:

- Chicharrón prensado en salsa verde.
- Pulled pork con jalapeños.
- Boneless con salsa a elegir: Buffalo o BBQ, acompañado de ranch.
- Birria con cebolla y cilantro.

CERVEZAS

MEDIAS

CERVEZAS NACIONALES \$45

- TECATE LIGHT

TECATE ROJA

TECATE 0

CAGUAMA MILLER \$130
- 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

CLAMATO ZAFARI \$230

50gr de carne seca, aceituna verde, cacahuete japonés, pepino, apio, tostitos, tarugo + clamato y salsas de la casa

EXTRAS

MICHELADO	+\$35
CUBANO	+\$40
CLAMATO	\$70
CHABELA (Sin cerveza)	\$70



CLAMATO ZAFARI

MIXO LOGÍA



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, chiltepín (opcional)

\$130
- MEZCALITA MARACUYÁ**
Mezcal + maracuyá

\$135
- PASSION MEZCAL**
Licor de damiana, mezcal, fruta de la pasión

\$135



MEZCALITA JAMAICA

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



MOJITO CLÁSICO

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



GIN KONGO & GIN TANISHA

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

LITROS ZAFARI

MEZCALITRO \$210 Clásica Jamaica	MOJITO \$220 Clásico Fresa Maracuyá	GIN \$230 Tonic Tanisha (frutos rojos) Kongo (pepino & romero)	MARGARITA \$250 Frutos rojos Mango Pepino
FLAMINGO \$230 Tequila blanco + fresa macerada, limón en vaso escarchado	LIMONADA ELÉCTRICA \$180 Limonada + ron + curacao	BLUE SAVANNA \$230 Ron+ crema de coco + piña + blue curacao	

MIXO LOGÍA

DE AUTOR

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

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



VODKA

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

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

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)

MARGARITAS

FRUTOS ROJOS \$250
Jugo de toronja, frutos rojos con tequila
squirt o soda de toronja
*Tequila premium con costo adicional

MANGO \$250
Jugo de toronja, mango con tequila,
squirt o soda de toronja
*Tequila premium con costo adicional

PEPINO \$250
Tequila con pepino fresco, jugo de limón
y notas herbales
*Tequila premium con costo adicional

CARAJILLOS

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

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



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

CLÁSICOS

OLD FASHIONED \$155

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

APEROL SPRITZ \$135
Aperol, Prosecco y naranja

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

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	\$38	NARANJADA NATURAL	\$55
AGUA CIEL 600 ML	\$20	NARANJADA MINERAL	\$60
AGUA MINERAL	\$55	LIMONADA NATURAL 16 OZ	\$55
SODA LATA	\$40	LIMONADA MINERAL	\$60
MONSTER	\$55	LIMONADA CHERRY NATURAL	\$60
SUERO	\$38	LIMONADA CHERRY MINERAL	\$65
SUERO DE LA CASA	\$80	POWERADE 600ML	\$40
SUERO DE LA CASA	\$95	POWERADE 1 LT	\$50
FLASHLYTE (sandía fresa o uva)		VITAMIN WATER	\$48
AGUA ALCALINA	\$40	TE DE LA CASA 16 OZ (+ \$5)	\$55
CENTURA 1LT		Endulzado con mango o durazno	
FLASHLYTE	\$40	SQUIRT	\$38
(sandía fresa o uva)			

REFRESHERS

- DRAGON FRUIT \$90
- LAVANDA \$90
- PEPINO ROMERO \$90

INFUSIONES HERBALES (TÉ)

CALIENTE \$80 | ROCAS \$90

- CANELA
- FLOR DE LAVANDA
- MANZANILLA & JENGIBRE COLMENA

INFUSIONES FRUTALES (TISANAS)

CALIENTE \$85 | ROCAS \$95 | FRAPPÉ \$105

- ALDEA SALUDABLE
Fresa, kiwi & manzana
- CARAMBOLA
Carambola, piña & mango
- ETNIA
Fresa, arándano & manzana



BEBIDAS

BARRA DE CAFÉ

HOT	
CAFÉ AMERICANO	\$55
Con refil	
MOCHA MEXICANO	\$85
Chocolate azteca + espresso / (Rocas +\$5)	
CAPUCCINO	\$75

HOT | ROCAS | FRAPPÉ

TÉ MATCHA	HOT \$90 ROCAS \$95
Dulce	FRAPPÉ \$100

CHAI	HOT \$90 ROCAS \$95
Mezcla de especias.	FRAPPÉ \$100
Sabores a escoger:	
Vainilla, coco o plátano	

MOCHA	HOT \$85 ROCAS \$90
Espresso + chocolate	FRAPPÉ \$95

MOCHA BLANCO	HOT \$90 ROCAS \$95
Espresso + chocolate blanco	FRAPPÉ \$100

LATTE	HOT \$85 ROCAS \$90
Espresso + leche	FRAPPÉ \$95

LECHE CON CHOCOLATE	\$50
16 OZ Frío o al tiempo	



LICUADO CON PROTEÍNA

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

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	



EXTRAS

JARABES + \$15	LECHES + \$15
• Vainilla	• Deslactosada
• Carmelo	• Avena
• Avellana	• Soya
• Canela	• Almendra
• Lavanda	• Coco
NIEVE DE VAINILLA + \$15	SHOT DE ESPRESSO + \$15

BEBIDAS

FRAPPÉS

CON NIEVE +\$15

FUNKEY MONKEY \$95
Plátano & chocolate

FRAPPÉ REESES \$95
Crema de maní + chocolate

ELEFANTE NUTELLA \$95
Nutella

FRAPPÉ PATZINI \$110
Baileys, espresso + avellana

PAY DE LIMÓN \$95
Galleta María con un toque de limón

REY PISTACHO \$95
Pistache

FRESA MOJITO \$95
Con fresa y hierbabuena

COOKIES & CREAM \$95
Galleta Oreo

COFFEE TOFFEE \$95
Caramelo

ESPECIALIDADES

HOT	\$95
ROCAS	\$99
FRAPPÉ	\$105

MILANO
Amareto + vainilla

ZAFARI
Cajeta + nieve

MARFIL
Almendra + chocolate

TIGRE
Coco + chocolate + almendra

TARO
Ingrediente natural, dulce y suave, con textura cremosa y tonos lilas.



FRAPPÉ REY PISTACHO



MARFIL

BEBIDAS

MATCHA CEREMONIAL

ZAFARI MATCHA

Crema de dátil + matcha ceremonial
+ dátil + leche

FRESA MATCHA

Fresa natural + matcha ceremonial
+ leche

COCONUT MATCHA

Matcha foam endulzado con miel de agave
+ agua de coco

MANGO MATCHA

Mango natural + matcha ceremonial
+ leche

BLUE MATCHA

Matcha foam endulzado con miel de agave
+ blue matcha + leche

CLASSIC MATCHA

Matcha ceremonial + leche

CALIENTE	\$95
ROCAS	\$100
FRAPPÉ	\$110

ESPRESSO TONIC

ESPRESSO NARANJA

\$95

Zumo de Naranja + espresso doble
+ agua tónica

ESPRESSO ROMERO

\$95

Romero + espresso doble
+ agua tónica

ESPRESSO LAVANDA

\$95

Lavanda + espresso doble
+ agua tónica



ZAFARI MATCHA, FRESA MATCHA
& MANGO MATCHA



ESPRESSO NARANJA, ESPRESSO ROMERO
& ESPRESSO LAVANDA

BEBIDAS

SMOOTHIES

CON NIEVE +\$15

FRESA \$95

MANGO \$95

MEZCLA DE MORAS \$95

PIÑA COLADA \$95



SMOOTHIE MORAS



HOT ZAFARI MANGO

HOT ZAFARI

\$120

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

MALTEADAS

CON NIEVE +\$15

FRESA \$95

VAINILLA \$95

CHOCOLATE \$95

OREO \$95

MATCHA \$95



MALTEADA OREO