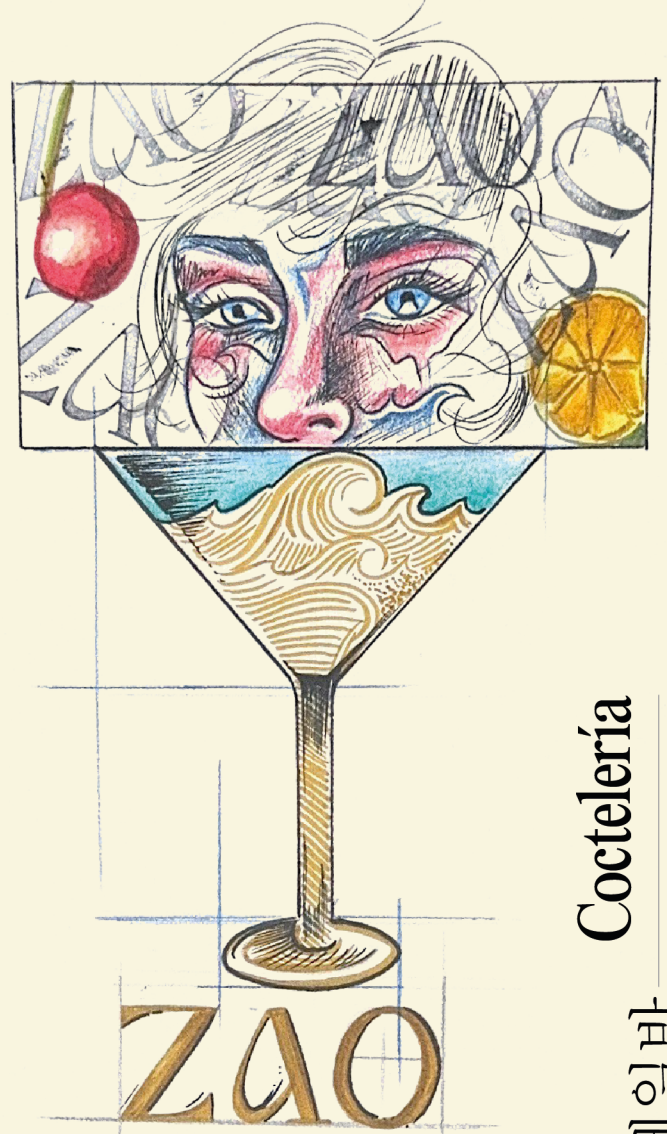


ZAO.
ORIENTAL CUISINE 中心, TRC, MX | 東洋料理



Coctelería

ORIENTAL COUSINE

각테일바

SOFT

SOFT

LIGHT BODY

FULL BODY

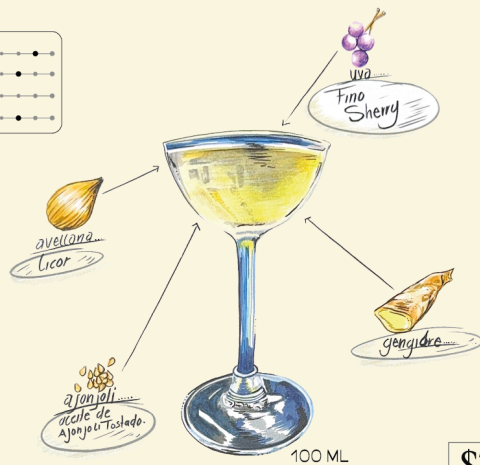
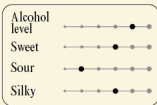
STRONG

STRONG



COCTELERÍA DE AUTOR
POR: ARGENIS CASTRO

ZAO.



Abura

100 ML

\$270.00

El cóctel ABURA está inspirado en el Tratado de Kanagawa de 1854, donde las semillas simbolizaban nuevas oportunidades e intercambio cultural, el protagonista de ABURA es el aceite de sésamo tostado que aporta una conexión con la herencia culinaria japonesa.

Ingredientes: Whisky, Jerez Fino Sherry, Licor de Avellana, Jengibre y Aceite de Ajonjolí.

Técnica: Dry Milk Washed



Pine Nut

190 ML

\$330.00

Un homenaje a la región de Trentino-alto Adige, de donde proviene el licor de pino, y la producción de lácteos es una de su principal fuente de trabajo PINE NUT es la deconstrucción de las características de esta región.

Ingredientes: Crema de pistache, licor de pino, gin, cítricos y yogurt.

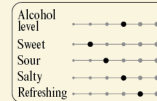
Técnica: Shake and Bubble Air



Umami Harmony

200 ML

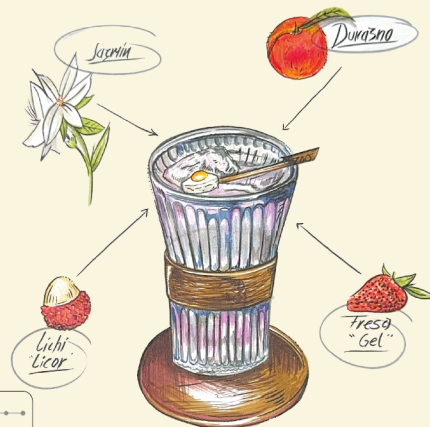
\$220.00



Umami Harmony, uno de nuestros cócteles de autor! Como su nombre lo dice, es una armonía de ingredientes que resultan algo único y diferente.

Ingredientes: Sake, Alga Kombu, ciruela japonesa, cordial simple, Co2 y shiso.

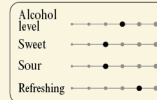
Técnica: Co2 y Sous Vide



Jazu-Min

160 ML

\$255.00

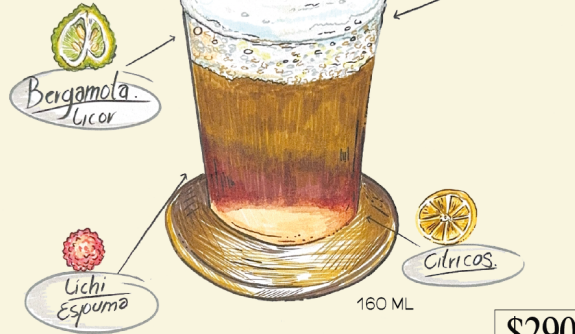
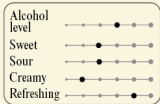


La ceremonia del té en China es una tradición que ha existido a lo largo de generaciones. Es habitual servir té de jazmín en reuniones, promoviendo la unión y la comunicación entre las personas. En ZAO buscamos generar esa misma esencia mediante este coctel.

Ingredientes: Soda de durazno con jazmín, gin, licor de lichi y fake lime.

Garnish: Falso queso de Yuzu y gel de fresa

Técnica: Armado



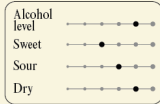
Malum

\$290.00

160 ML

A 100 años de la creación de la centrifuga por Theodor Svedberg, decidimos utilizar su metodo para crear nuestro cóctel "MALUM".

Ingredientes: Jugo de manzana, vodka, cordial simple, licor de bergamota y lichi foam.
Técnica: Foam y Centrifugado



La Tomato

\$315.00

140 ML

Conoce "LA TOMATO", un cóctel inspirado en el país de Nepal, elaborado con Timut Pepper, evocando físicamente al monte Everest.

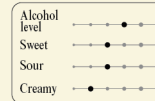
Ingredientes: Gin, Timut Pepper, licor Tomato, tomato water, Cordial simple y Pineapple Basil air.
Técnica: Aire y Centrifugado



Tomei Momo

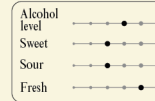
\$250.00

100 ML



Es una mezcla de culturas entre Japón y Países Bajos. Gracias a este cóctel, podemos darnos cuenta que del intercambio cultural pueden surgir grandes creaciones.

Ingredientes: Yuzu, vodka, coco, sugar y tea and peach foam.
Técnica: Milk Washed and foam



Ocimum

\$315.00

140 ML

Este cóctel es un homenaje a la tierra que nos nutre y al clima que nos brinda Torreon, no solo disfrutaras de la frescura de la sandía, sino que también vivirás una experiencia auténtica y genuina de nuestra ciudad.

Ingredientes: Ron, Basil liqueur, sandia, Cordial simple y jarabe natural.
Técnica: Centrifugado



Cenoura

130 ML

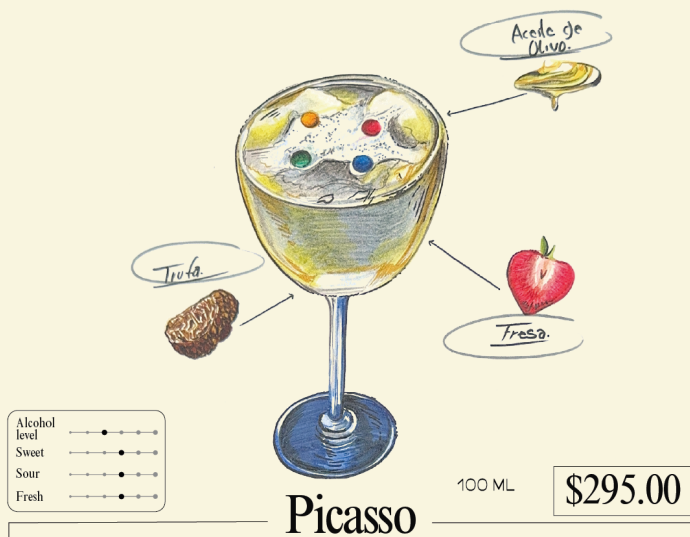
\$290.00

Aportando un color radiante, la zanahoria es el principal ingrediente de CENOURA, que evoca la tradición italiana con sus notas de bergamota y hierbas aromáticas creando un puente entre culturas.

Ingredientes: Jugo de zanahoria, licor italicus, vodka, jarabe de agave, cordial simple y hojas de albahaca.

Técnica: Foam y Centrifugado

COCTELERÍA CLÁSICA



Picasso

100 ML

\$295.00

El cóctel Picasso se inspira en la audacia y la innovación del artista Pablo Picasso, quien rompió con las convenciones y reinventó el arte moderno. Este cóctel juega con sabores, colores y texturas.

Ingredientes: Ron, miel de trufa, licor peach, bitter green strawberry y aceite de oliva

Técnica: Centrifugado

ZAO.

Fresh

さわやか

Bourbon Smash

Cóctel a base de Bourbon, menta, cítricos y top de agua mineral.

Es un cóctel de la famosa guía de Jerry Thomas de 1887 a base de Bourbon, menta, cítricos y top de agua mineral.

\$230.00



230ml

Mojito

Elaborado con ron, menta, azúcar y agua mineral.

\$180.00

Elaborado con Ron, menta, azúcar y agua mineral. Creado por Francis Drake y popularizado por Ernest Hemingway.



230ml

Kir Royale

Cóctel a base de licor de grosellas y vino espumoso.

\$210.00

Debe su nombre al famoso cóctel Kir a base de licor de grosellas y vino blanco. Cambiando a Kir Royale sustituyendo el vino blanco por vino.



230ml



230ml

Moscow Mule

Elaborado con vodka, ginger beer y jugo de lima.

\$250.00

Creado en EUA el bar Cock'n Bull de Jack Morgan por la necesidad de darle salida a inventario excesivo de vodka y ginger beer. Elaborado con vodka, ginger beer y jugo de lima.

Aperol Spritz

Cóctel elaborado con Aperol, prosecco y agua mineral.

\$225.00

Su origen se remonta a 1919 elaborado por los hermanos Barbieri después de la Segunda Guerra Mundial. Aperol, Prosecco y agua mineral.



230ml

French 75

A base de ginebra, zumo de limón, jarabe natural y champagne.

\$220.00

A base de Ginebra, zumo de limón, jarabe natural y champagne. Debe su nombre al cañón francés de 75 mm de la Primera Guerra Mundial.



230ml

공기

Sweet 甘い



190ml

Daiquiri

Elaborado a base de ron blanco, jarabe natural y limón.

\$170.00

Su origen es en 1896 creado por el ingeniero de minería Jennings Cox que trabajaba en la mina de Daiquiri en Santiago de Cuba. Ron Blanco, jarabe natural y limón.

Mint Julep

Cóctel elaborado con Bourbon, azúcar, lima y menta.

Elaborado con bourbon, azúcar, lima y menta. Se popularizó en las carreras de caballos del derby de Kentucky. En 1939 después de que acabara la ley seca se hizo la bebida oficial del famoso derby.

\$215.00



190ml

Gipsy Eyes

Cóctel a base de ginebra, Aperol, Chartreuse amarillo, zumo de toronja y zumo de limón.

\$210.00

Cóctel moderno, creado por Jessica González en 2009. A base de Ginebra, aperol, chartreuse amarillo, zumo de toronja y zumo de limón.



190ml

공기

Bramble

Elaborado con ginebra, licor de frambuesa, jarabe natural y limón.

\$200.00

Clásico moderno de 1980, creado en Londres por Dick Bradsell quien era barman del Fred's Club. Ginebra, licor de frambuesa, jarabe natural y limón.



190ml



190ml

Our Piña Colada

Nuestra versión remasterizada del clásico de 1954 creado en Puerto Rico. Abase de Ron, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.

\$200.00

Penicilin

Elaborado con whisky, miel de jengibre, jugo de lima y whisky Islay ahumado.

\$200.00

Creado en 2005 por el bartender Sam Ross y considerado un nuevo clásico. Elaborado con whisky, miel de jengibre, jugo de lima y whisky Islay ahumado.



190ml

Robusts 屈強

Negroni

A base de partes iguales de ginebra, vermouth rosso y campari.

\$200.00

Creado por el conde Camillo Negroni cuando le pidió a su bartender que cambiara por ginebra el agua mineral de su cóctel favorito el Americano. Partes iguales de Ginebra, vermouth rosso y campari.



100ml

Manhattan

Rye o Bourbon, Vermouth Rosso y Bitter Angostura.

\$225.00

Creado en New York en el club Manhattan por Jenny Jerome madre de Wiston Churchill para el amigo de su padre, Samuel Tilden, elegido gobernador del estado. Rye obourbon, vermouth rosso y bitter angostura.



100ml

Old Fashioned

Famoso cóctel a base de Bourbon, Angostura y azúcar.

\$210.00

Considerado el primer cóctel de al historia y atribuyendo su creación al Coronel James E. Pepper el Old fashioned es señalado como el cóctel más famoso del mundo. Bourbon, angostura y azúcar.



90ml

공기



100ml

Martini

Cóctel a base de ginebra, vermouth seco y aceitunas.

\$200.00

A base de Ginebra, vermouth seco y aceitunas el Martini heredó su nombre de el Sr. Martini di Arma jefe de barra del club Knickerbocker en 1910.

Sazerac

Cóctel elaborado con Whiskey Rye, azúcar, bitter Peychaud's

Inventado por Antoine Amadie Peychaud, en 1830, en Nueva Orleans. Elaborado con Whiskey Rye, azúcar, bitter Peychaud's y absenta.

y absenta.
\$220.00



100ml



100ml

Hanky Panky

Elaborado con ginebra, Vermouth Rosso y Fernet.

\$205.00

Nacido en 1903 por la bartender Ada Coleman del American bar del Hotel Savoy, preparándolo por primera vez para Charles Hawtrey. Ginebra, vermouth rosso y fernet.

Sours 酸っぱい



125ml

Whiskey Sour

Elaborado con Bourbon, jarabe natural, limón y albumen.

\$190.00

Tiene su origen en Chile en el puerto de Iquique, elaborado por Eliot Stubb, mayordomo británico que estableció su bar en el puerto chileno. Bourbon, jarabe natural, limón y albumen.

Pisco Sour

Es una variación del Whisky Sour, elaborado con pisco, limón, clara de huevo y jarabe natural.

Es una variación del whisky sour, elaborado con Pisco, limón, clara de huevo y jarabe natural. Creado el 1 de abril de 1916 por el estadounidense Victor Morris en el Morris bar en Lima, Perú.

\$195.00



125ml



공기 125ml

Clover Club

Elaborado con ginebra, jarabe de frambuesa, limón y clara de huevo.

\$190.00

Elaborado con Ginebra, jarabe de frambuesa, limón y clara de huevo. Nacido en Filadelfia a finales del siglo XIX y creado por Ambrose Burnside en el bar Clover Club.



125ml

Amaretto Sour

Cóctel a base de amaretto jarabe simple, limón y emulsificante.

\$200.00

La creación del amaretto tiene sus raíces en Italia en la provincia de Lombardia. El amaretto nació en el Renacimiento, alrededor del año 1525, cuando el famoso pintor Bernardino Luini fue comisionado para pintar en una iglesia de Saronno dedicada a la Virgen.

New York Sour

A base de Bourbon, jarabe natural, limón, clara de huevo y un toque de malbec.

Su creación se remonta a 1880 aunque nació con el nombre de Continental Sour cambiando después a New York sour por su gran popularidad en Manhattan. Bourbon, jarabe natural, limón, clara de huevo y un toque de Malbec.

\$200.00



125ml



125ml

Ramos Gin Fizz

A base de ginebra, limón, jarabe natural, clara de huevo, crema y agua de rosas.

\$230.00

Creado en el siglo XX, debe su nombre al tabernero Henry C. Ramos, a base de Ginebra, limón, jarabe natural clara de huevo, crema y agua de rosas.

Mocktails

アルコールなし

Amargo 300ml \$125.00



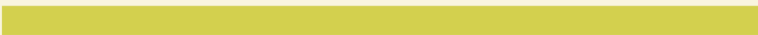
Dulce 300ml \$125.00



Ácido 300ml \$125.00



Umami 300ml \$125.00



Coffee

コーヒー

Espresso Martini 110ml \$345.00

Cóctel frío de vodka con café y licor de café, con una capa de espuma y granos de café como adorno.

Carajillo 130ml \$165.00

Es una bebida que mezcla café caliente con Licor 43. Es fuerte y dulce, ideal para después de comer.

Black Russian 100ml \$150.00

Es una cóctel simple hecho con vodka y licor de café, servido con hielo.

White Russian 120ml \$150.00

Es una variación del Black Russian, añadiendo crema o leche, lo que le da una textura suave y cremosa.