

# ZAO

東洋料理 Cocina Oriental  
ORIENTAL CUISINE

ZEN ARMONÍA ORIGEN

OCTUBRE

## OMAKASES ZAO

Exclusivo en barra de sushi

Omakase ZAO A \$2,100  
(7 platos, 1 postre por persona)

Omakase ZAO B \$5,000  
**PRODUCTO IMPORTADO**  
(de 12 a 20 platos por persona)

## PREMIUM BEEF

Venta por onza, mínimo 1oz = 28.35g

New York Wagyu Japonés	\$635
Filete Wagyu Japonés	\$685
Rib Eye Wagyu Australiano	\$485
Filete Wagyu Australiano	\$425

## DRY AGED / IMPORTED

Venta de gramo sujeto a tiempo de maduración y corte

Venta mínima 100 g

Rib Eye Wagyu Australiano 1gr	\$32
Rib Eye Wagyu Japonés 1gr	\$35
New York Wagyu Japonés 1gr	\$37

## Caliente

Edamames Naturales al Vapor (120g) Con hojuelas de sal Maldon.	\$90	Gyoza Wagyu Foie Gras (1 pza) Gyoza rellena con una mezcla de Wagyu, vegetales y trocitos de Foie Gras acompañados con una salsa Sweet Spicy.	\$165
Edamames Asia Spicy (120g) 🍴	\$145	Dumpling De Cerdo (3pzs) Dumpling relleno con una mezcla de vegetales y carne de cerdo acompañado con una salsa Sweet Spicy.	\$145
Edamames Tempura Jalapeño (120g) Julianas de jalapeño y edamames sin vaina tempurizado espolvoreado con un toque de shichimi, sal y limón.	\$155	Camarones roca (90g) Camarones tempurizados bañados de una mayonesa spicy, yuzu y acompañados con una ensalada de lechuga y aderezo de yuzu dressing.	\$390
Almeja Panko Parmesano (1 pza) Almeja chocolata con enoki, cebollín, callo de almeja, kamikama horneada con mantequilla, panko, parmesano y terminado con espinaca frita.	\$240	Bao Zao (2pzs) Pan cocinado en casa al vapor con Pork Belly cocinado 24 horas en Sous-Vide, salsa coreana, pepino asiático, cebolla encurtida y cilantro.	\$165
Zao Chips (120g) Láminas de vegetales tempurizadas ligeramente con un toque de sal y paprika ahuma.	\$165	Zao Spicy Chicken (200g) Pollo crujiente estilo coreano bañado en salsa a base miel, soya y pimentón chino. Va montado sobre una cama de fideos chinos crujientes.	\$345

## Ramen

ZAO Peanut Ramen Una exquisita combinación de fondo de cerdo, pasta de sésamo con cacahuete acompañado de chashu, salsa asiática y cebollín fresco.	\$365
ZAO Spicy Ramen 🍴 Deliciosa mezcla picante de fondo de cerdo y spicy Miso acompañados de vegetales salteados y finas láminas de Pork Belly cocinado durante 24 horas en Sous-Vide.	\$395
Chicken Shoyu Ramen Rico fondo hecho a base de pollo y soya alcanzando perfiles de sabor salados y umami. Acompañado de pollo karague, elotito dulce, espinacas, cetos, cebollín, huevo, nori, aceite de ajo y un toque de rayu.	\$330

## Arroces

Gohan Arroz cocinado al vapor.	\$50
Shari Arroz avinagrado.	\$65
Yakimeshi Beef Arroz salteado con cebollita, zanahoria, zucchini sazonado con salsa de soya y trocitos de chicharrón y carne de Rib Eye.	\$200
Yakimeshi Mixto Arroz salteado con cebollita, zanahoria, zucchini sazonado con salsa de soya, camarón y carne.	\$160
Arroz Chino Arroz salteado con un huevo, cebollín, chorizo chino y un toque de salsa de soya para sazonar.	\$210
Arroz Trufado Arroz salteado con cebollita, zanahoria y zucchini sazonado con salsa de soya. Lleva trufa fresca laminada y un toque de aceite de trufa para aromatizar.	\$220

## Teppanyaki

Proviene de las palabras teppan (plancha de hierro) y yaki (asado o cocinado)

Rib eye corte grueso 250g Incluye vegetales.	\$900
Rib eye Corte Fino 200g Incluye vegetales.	\$880
Lubina 150g Incluye vegetales.	\$850
Teppanyaki Dorada 150g Incluye vegetales.	\$810
Salmon Escoses 150g Incluye vegetales.	\$680
Pulpo 150g Incluye vegetales.	\$820
Pollito de Leche 120g Incluye vegetales.	\$530

## Ensalada

Sunomono Finas láminas de pepino asiático bañados de vinagre dulce de arroz acompañados de kamikama y pulpo.	\$120
Green Fry Variedad de hortalizas fritas bañadas con aderezo Spicy Lemon.	\$135
Bu-búfalo Ensalada de lechuga con cilantro, perlas de arroz crujiente, láminas de salmón, miso seco, poro frito, aderezo de yuzu y aceite de curry.	\$280

## Robotayaki

BROCHETAS COCINADAS AL CARBÓN

Wagyu Australiano (40g, 1pza)	\$650	Pork Belly Miso (40g, 1pza)	\$100
Wagyu Japonés (40g, 1pza)	\$800	Vegetales (40g, 1pza)	\$85
Pechuga Orgánica (40g, 1pza)	\$125		

## Sushi

PESCA	TRADICIONAL Apegado al método antiguo de la tradición japonesa respetando la frescura del producto		NIGIRI DE ESPECIALIDAD Una fusión de la imaginación y talento del chef con la frescura de los productos de la más alta calidad y rareza		EXTRAS
	Nigiri (12g)	Temaki (1pza) <small>Preparación tradicional con pepino, aguacate y cebollín</small>	Nigiri (12g)		
Akami 🇲🇵	\$85	\$165	\$130	Trufa Negra (1g)	\$100.00
Chutoro 🇲🇵	\$100	\$189	\$140	Caviar Oscierta Imperial (1g) *Sujeto a disponibilidad*	\$350.00
O Toro 🇲🇵	\$120	\$205	\$150	Caviar Beluga (1g) *Sujeto a disponibilidad*	\$500.00
Toro del mediterraneo 🇪🇸	\$160	\$285	\$220	Wasabi Fresco (5g)	\$220.00
Toro 🇯🇵 *sujeto a disponibilidad*	\$300	\$620	\$350	Huevo de codorniz (1 pza)	\$65.00
Salmón Escoces 🇬🇧	\$80	\$140	\$130		
Salmón OraKing 🇺🇸	\$115	\$190	\$145		
Hamachi 🇯🇵	\$100	\$200	\$145		
Kampachi 🇺🇸	\$85	\$170	\$130		
Lubina 🇲🇵	\$70	\$160	\$125		
Dorada 🇬🇷 *sujeto a disponibilidad*	\$90	N/A	\$135		
Madai 🇯🇵	\$165	\$280	\$215		
Pulpo 🇲🇵	\$70	\$140	\$90		
Callo 🇯🇵	\$120	\$270	\$140		
Botan Ebi 🇯🇵	\$250	N/A	\$280		
King Crab 🇺🇸	\$215	\$310	\$250		
Madako 🇯🇵	\$100	\$170	\$155		
Masago 🇲🇵	\$80	N/A	N/A		
Tobiko 🇲🇵	\$90	N/A	N/A		
Ikura 🇲🇵	\$210	N/A	\$245		
Uni 🇲🇵 *sujeto a disponibilidad*	\$200	N/A	N/A		
Uni Hokkaido 🇯🇵 *sujeto a disponibilidad*	\$490	N/A	N/A		
Anguila 🇯🇵	\$75	\$140	\$115		
Wagyu A5 🇯🇵	\$220	\$310	\$255		
Foie Gras 🇲🇵	\$155	N/A	N/A		
Foie Gras con anguila 🇲🇵	N/A	N/A	\$150		

ESPECIALES	
Frozen White Fish <small>Trocitos de pescado blanco salpimentados con rodajas de serrano y cilantro acompañados de una nieve de yuzu con ajo y aceite de trufa hecha con nitrógeno.</small>	\$580

HANDROLLS	
King Crab Spicy 🍴 <small>King Crab flameado con mayonesa spicy, masago, aguacate y cebolla crujiente envuelto en hoja de soya.</small>	\$370
Soft Shell <small>Cangrejo de concha suave frito, aguacate, cebollín, mayo spicy, tobiko y kiury envuelto en alga.</small>	\$245
Tako Tempura <small>Pulpo tempurizado, hoja de lechuga, aguacate, cebollín, mayonesa japonesa y salsa Tom Yum envuelto en alga.</small>	\$200
Mexican Style <small>Pescado blanco tempurizado, masago, aguacate, espárrago blanqueado y pure de chipotle envuelto en alga.</small>	\$220
Salmon New Style <small>Salmón sellado con aceite de ajonjolí, cebollín, jengibre, yuzusoy y espárrago envuelto en alga.</small>	\$180
Tuna Avocado <small>Tartar de atún con spicy ponzu, cebolla, tartar de aguacate, espárrago blanqueado y aceite de ajonjolí, ajo frito titurado y miso seco envuelto en papel de soya.</small>	\$270
Callo Japonés 🍴 <small>Callo japonés flameado con mayonesa spicy, tobiko, pepino, aguacate y cebolla crujiente envuelto en hoja de soya.</small>	\$260
Anguila con Foie Gras <small>Anguila flameada con foie gras, ajonjolí y salsa de anguila envuelto en alga.</small>	\$210
Ebi Furai <small>Camarón empanizado, cebollín, mayonesa japonesa, salmón, aguacate y salsa yuzu honey envuelto en hoja de alga.</small>	\$220
Atún/Salmón Spicy <small>Preparado con mayonesa spicy, cebollín, aguacate y tanuki.</small>	\$190
Hamachi Spicy <small>Hamachi con mayonesa spicy, cebollín, aguacate y tanuki.</small>	\$210

TIRADITO			
Hamachi Jalapeño 🍴 <small>El clásico tiradito del chef Nobu deconstruido. Hamachi con gel de yuzusoy, rodajas de serrano y brote de cilantro bañados de yuzu con soya clarificado.</small>	\$550	Chutoro Fungi <small>Chutoro Tataki acompañado de hongos salteados con okra, soya con aceite de ajonjolí picoso y terminados con un toque de cebollín y limón amarillo.</small>	\$570
Madako Yuzu Honey <small>Finas láminas de pulpo con un toque de yuzu kosho, chips de ajo frito y brotes de cilantro saiseado con yuzu, miel y ají amarillo.</small>	\$610	Lubina Lemon Kush <small>Tiradito de Lubina espolvoreado con yuzu kosho, julianas de habanero, sal vikinga, cebollín, chips de ajo y una salsa de yuzu, aguacate y tanuki.</small>	\$350
Sake Black Garlic <small>Finas láminas de salmón con un alioli de ajo negro, parmesano y miso seco bañados con una salsa de soya trufada acompañado de coles de bruselas y poro frito.</small>	\$470	Madai Spicy <small>Finas láminas de pargo japonés sobre un espejo de salsa spicy asiática, hojuelas de sal maldon, chives y un aire de soya trufada.</small>	\$780

SASHIMIS VARIEDADES	
Sashimi 3 variedades <small>Sashimi corte grueso con salmón, atún y pesca blanca.</small>	\$570
Sashimi 5 variedades <small>Sashimi corte grueso con salmón, atún, pesca blanca, pulpo y callo japonés.</small>	\$980

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME


# Especialidades

Hot Stone Rib Eye Choice 200g  \$900

Filete de Rib Eye laminado y montado sobre piedras calientes flameado y brandy. Acompañado con vegetales salteados.

White Fish Guajillo 140g \$950


Pescado blanco con hongos japoneses cocinados al vapor, bañados con una salsa de Spicy Lemon, julianas de chile guajillo y masago con una guarnición de espinacas crujientes.

Baby Chicken Spicy Pasta 140g  \$520

Noodles hechos en casa salteados con una salsa Teriyaki, 1/2 Baby Chicken dorado y bañado con un aderezo de yuzu y ajo.

Alita de Cerdo ZAO 400g \$400

Chamorro de cerdo cocinado por tres horas con salsa de la casa acompañado con pepino japonés encurtido en vinagre de arroz dulce.

Uptown Fry Fish (1 pz)  \$1,340

Pescado frito y bañado con una salsa asiática con cacahuete, edamame, cebollin y un toque ponzu yuzu.

**PIEZA COMPLETA**

\*Sujeto a disponibilidad\*