



Zibu está inspirado en la primera isla de Oriente, donde se funda la ciudad que sería el punto de intercambio de sabores entre Asia y México, a través del Galeón de Manila.

ENTRADAS

Rollitos

de Verano \$ 220



Lechugas frescas, germinado de soya y camarón, envueltos en delicado papel de arroz, acompañados de salsa de cacahuete con tamarindo. (120 gr, 3 piezas)

Satays \$ 290



Brocheta de pollo satay y brocheta de panceta de cerdo asadas al carbón, acompañadas de salsa agri dulce de pepino y salsa de cacahuete. (400g) (100g p/u)

Rollitos de Pescado \$ 220



Crujientes rollitos primavera rellenos de atún aleta amarilla, acompañados de hojas de lechuga, cilantro, menta y salsa de tamarindo. (110 gr, 2 piezas)

Ceviche

Vegetariano \$ 180



Servido dentro de un chile húngaro con palmitos, jitomate, cebolla, cilantro, nuez pecana y aceite de oliva, acompañado de salsa de aguacate, salsa de chiles tostados y chips de camote. (120 gr)

Palmito Tatemado

con Aguacate \$ 140



Palmito asado directamente a la llama, acompañado de salsa de miso y ajonjolí tostado (120 gr)

Carpaccio de

Abulón \$ 280



Finas láminas de abulón de Ensenada con salsa oriental, rábano rasurado y chipotle mayo. (100 gr)

TACOS Y BUÑES

Bao Bun de Short Rib \$ 140



Costilla de res braseada lentamente, sobre esponjoso pan bao al vapor con fritura de camote, acompañada de nuestra salsa especial de tres chiles. (50 gr)

Bao Bun con Pork Belly \$ 140



Esponjoso pan bao al vapor relleno de panceta de cerdo confitada, pepino encurtido y salsa hoisin. (50 gr)

Taco de Papada de Cerdo \$ 180

Tortilla de maíz hecha a mano con papada de cerdo rostizada al carbón a la talla, salsa de habanero y guacamole. (160 gr, 2 piezas)

Taco de Carnitas

de Pescado Adobado \$ 450



Tortilla de maíz hecha a mano con carnitas de pescado asadas en adobo costeño. (200 gr, 3 piezas)

SOPAS

Sopa Fría

de Pepino y Jicama \$ 180  

Refrescante receta de la casa con pepino, eneldo, crema ranchera y yogurt natural. (200 ml)

Caldo de

Coco Tierno \$210   

Un verdadero deleite para el paladar, preparado con pollo y trozos de coco tierno. (300 ml)

ENSALADAS

Ensalada César

de Cangrejo \$ 350   

Endivias, queso parmesano, limón Meyer y crumble de baguette. (100 gr)

Ensalada Thai

con Camarón Alacrán \$305   

Una explosión de sabores, acompañada de una vinagreta de chile serrano rojo y camarones a la parrilla en salsa de chiles tostados. (180 gr)

PLATOS FUERTES

Khao Pad (Arroz al wok)



Arroz salteado al wok con tu elección de proteína. Disponible:

Con mariscos

(camarón y pulpo, 150 gr) \$400

Con pollo (100 gr) \$ 380

Vegetariano (100 gr) \$ 350

Pad Thai



Platillo nacional tailandés, fideos de arroz estilo fettuccine con salsa de tamarindo y chile piquín.

Con pollo (100 gr) \$250

Con camarón (100 gr) \$ 280

Con carne (100 gr) \$280

Mixto (300 gr) \$ 310



Gluten



Soja



Nueces



Pescado



Moluscos



Huevo



Crustaceos



Leche



Wellness



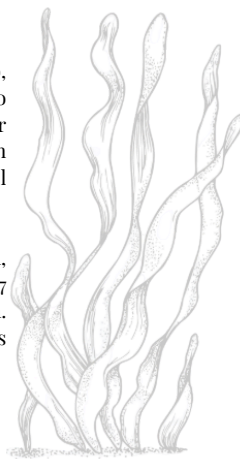
Vegano



Gluten Free

Todos nuestros precios están expresados en moneda nacional e incluyen el 8% de IVA aplicable en Mexicali, Nuevo Laredo, Ciudad Juárez, Tijuana y Chetumal, y el 16% de IVA para el resto del país. El gramaje consignado en los platillos representa el peso de la materia prima (proteína) en crudo. Los productos elaborados con huevo, pescado y carne crudos o semicrudos deben ser consumidos a criterio del comensal y con pleno conocimiento del riesgo que esto pueda implicar. Los alimentos descritos pueden contener nueces o ingredientes asociados con alergias alimentarias, por lo que su consumo es responsabilidad exclusiva del cliente.

A menos que el menú lo indique de otra manera, todas nuestras bebidas alcohólicas son servidas a una medida de 45 ml por copa, y acompañadas con un refresco de 355 ml. Nuestras onzas son consideradas en equivalencia al estándar estadounidense de 29.57 ml. El contenido de los productos identificados como cerveza, cerveza premium o cerveza artesanal puede variar según la marca. El contenido de las botellas de licor o destilado puede variar según la marca; cada botella puede ser acompañada por 4 refrescos de 355 ml o 1 litro de jugo. La venta de alcohol está sujeta al horario establecido por las autoridades y se hará únicamente a mayores de edad. Todas las imágenes son ilustrativas. Evita el exceso.





DEL MAR

Pescado Almendrado \$ 580



Filete de pescado con salsa de soya ligera al limón y almendras horneadas, acompañado de chicharo japonés salteado. (200 gr)

Salmón Mediterráneo \$ 650



Lonja de salmón sobre cama de risotto cremoso con setas al ajillo, servido con salsa de esencia de trufa blanca. (200 gr)

Camarones a la Mantequilla de Ajo

y Té Limón \$ 590



Camarones asados al carbón con salsa de chiles tostados, sobre cama de risotto cremoso con hongos al ajillo y vegetales. (200 gr)

Pescado a la Talla Masala \$ 620



Filete de huachinango con salsa masala a la talla, acompañado de nuestro arroz biryani. (200 gr)

Pulpo a las Brasas \$ 495



Tentáculo de pulpo colosal marinado con jugo de limón Meyer, aceite de oliva y polvo de chiles. Asado al carbón y servido con salsa masala y papas místicas. (180 gr)

CARNES

Short Rib \$ 990



Costilla de res braseada lentamente al carbón en un mirepoix de hoja santa y vino tinto, acompañado de papas místicas y salsa de tres chiles. (600 gr)

Rib eye \$ 1050



Corte Sterling Silver asado al carbón, acompañada de papas místicas y salsa de tres chiles. (400 gr)

MENÚ INFANTIL

Slider \$ 300



Mini hamburguesa artesanal al carbón, acompañada de papas fritas. (150 gr)

Pasta Alfredo \$ 220

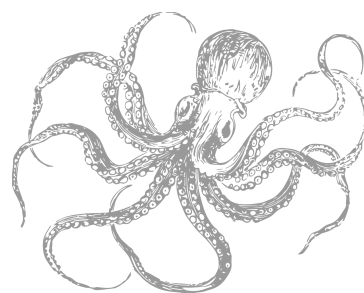


Tagliatelle con salsa de cremosa al parmesano. (120 gr)

*El concepto **Mex-Tai** fue creado por el Chef Eduardo Palazuelos, producto de sus viajes por el mundo y se traduce en una fusión de sabores picantes, salados, dulces y amargos.*



POSTRES



CRÈME BRULEE DE CAMOTE -242-

Cremoso de camote naturalmente caramelizado, de textura aterciopelada, acompañado de una delicada selección de frutos rojos frescos. Una reinterpretación contemporánea del clásico francés con alma mexicana. (120gr)

SUSPIRO DE MANGO -242-

Mango macerado en su propio jugo, coronado con espuma de yogurt ligera y nieve de limón de perfil cítrico y refrescante. Un equilibrio preciso entre intensidad tropical y ligereza. (120gr)

SUNSET TROPICAL -242-

Crema de yuzu montada sobre bizcocho de limón, con crema de maracuyá y compota de kumquat. Una composición que evoca la riqueza cítrica del Pacífico asiático en cada bocado. (120gr)

PANQUE DE ELOTE* -220-

Pan de elote de textura húmeda y aromática, acompañado de helado de vainilla artesanal y palomitas caramelizadas para un contraste de texturas memorable. *Opción sin gluten disponible. (150gr)

MOUSSE DE CHOCOLATE Y CARDAMOMO -242-

Bizcocho de chocolate sobre confit de durazno y cardamomo, con ganache de chocolate negro y gelée de durazno. Una composición de profundidad aromática y complejidad sin concesiones. (150gr)

HELADO Y SORBETE* -200-

Selección de sabores de temporada, elaborados con ingredientes en su punto óptimo de madurez. Consulte al mesero por las opciones disponibles. *Opción vegana. (180 gr)

