

EN SERVICIO DE 12:00 M. - 8:00 P.M

MANANTIAL- VEREDA MONTELIBANO, ACACIAS META



ZULÚ

HOTEL • RESTAURANTE



DESCUBRE ZULÚ

Escanea y déjate llevar por nuestros sabores, descubre nuestra identidad y disfruta la experiencia ZULÚ.

WWW.ZULUHOTEL.CO



A LA CARTA		
EN ZULÚ, CADA PLATO CUENTA UNA HISTORIA. SABORES QUE HONRAN NUESTRAS RAÍCES Y CREAN MOMENTOS PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR.		
MANANTIAL - VEREDA MONTELÍBANO, ACACÍAS, META		
   @zuluhotelrestaurante		
ENTRADAS	BALAS DE CAMARÓN - 40.600	Croquetas de plátano apanadas rellenas de camarón, con salsa de encocado, acompañadas de chips de plátano y yuca.
	MARRANITAS CON SALSA DE UCHUVAS - 34.900	Croquetas de plátano apanadas rellenas de chicharrón, con salsa de uchivas, acompañadas de chips de plátano y yuca.
	LANGOSTINO ZULÚ ★ - 46.200	Langostinos envueltos en tocineta en reducción de salsa de piña, BBQ y cerveza.
CEVICHE	CEVICHE ZULÚ ★ - 47.500	Ceviche de corvina asada con toques agridulces entre los cuales se encuentra el plátano maduro, acompañado con chips de yuca.
	CÓCTEL DE CAMARONES - 36.000	Camarones en salsa de la casa con aguacate, cebolla morada, cilantro y limón, acompañados de chips de plátano.
	CEVICHE DE CHICHARRÓN - 35.000	Chicharrón crocante aderezado con cítricos, en una mezcla de cebollas encurtidas, mango y hierbas aromáticas, acompañado de chips de plátano y yuca.
CREMAS	CREMA DE CAMARÓN - 35.000	
	CREMA DE POLLO ASADO - 29.000	
	CREMA DE VEGETALES - 24.000	
CAZUELAS	AGUADITO ZULÚ DE MARISCOS ★ - 52.800	Un delicado caldo de mariscos, perfumado con hierbas de azotea y especias, que realiza los sabores del mar.
	CAZUELA DE MARISCOS ENVICHADO - 56.300	Exquisita cazuela de mariscos inspirada en los sabores del Pacífico colombiano, delicadamente perfumada con viche, destilado tradicional de nuestra región. Acompañada de crujientes chips de plátano o yuca.
	ENCOCADO DE CORVINA Y MARISCOS - 44.300	Corvina fresca y selección de mariscos, cocinados en una cremosa salsa de coco con un delicado toque de especias y sabores del Pacífico.
PESCADOS	AMARILLO A LA CRIOLLA - 44.700	Filete de pescado amarillo preparado a la criolla, acompañado de una sedosa reducción de leche de coco.
	TAPAO ZULÚ ★ - 60.200	Suave róbalo y camarones seleccionados, cocidos en un delicado encocado enriquecido con un sutil toque de viche que resalta sus notas tropicales y ancestrales.
	TAPAO DE SALMÓN - 61.300	Salmón cocido en un cremoso encocado, inspirado en los sabores del Pacífico colombiano.
	SALMÓN - 57.700	Salmón a la parrilla a las finas hierbas y salsa de uchivas.

Menu			
RESTAURANTE			
EL ENCANTO DE UNA EXPERIENCIA DELICIOSA.			
CARNES			
CHURRASCO		- 58.100	
Corte de res a la parrilla, jugoso y sellado al punto, acompañado de nuestro chimichurri artesanal de hierbas frescas, ajo y especias, que realiza cada bocado, acompañado de cascos de papa.			
BISTEC A CABALLO		- 53.000	
Bistec de res a la parrilla, acompañado de una delicada salsa criolla de tomate y cebolla, coronado con huevo frito de yema cremosa y un toque de hierbas frescas, acompañado de cascos de papa.			
MEDALLONES DE PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS		- 49.000	
Terneros medallones de pechuga de pollo, delicadamente sazonados con una selección de finas hierbas, sellados a la perfección, acompañados de papas al horno con salsa de queso.			
MEDALLONES DE CERDO A LA PARRILLA		- 52.400	
Cortes jugosos y tiernos, marinados con una selección de especias, sellados a la parrilla para resaltar su sabor, acompañados de cascos de papa.			
COSTILLA ZULÚ ★		- 55.800	
Costilla de cerdo tierna, jugosa y de cocción lenta, glaseada con una salsa BBQ de la casa, acompañada de cascos de papa.			
ZULÚ CHEESE BURGER		- 44.300	
Jugosa carne de res artesanal, cuidadosamente sellada a la parrilla, con tocineta, queso fundido y nuestra salsa especial de la casa, acompañada de cascos de papa.			
ARROCES			
ARROZ ZULÚ MAR Y TIERRA ★		1 pax 58.700 · 2 pax 75.200	
Arroz salteado al wok, preparado con una selección de mariscos, carne de res, pollo, cerdo y vegetales, aromatizado con especias del Pacífico, acompañado con patacones crocantes.			
ARROZ CREMOSO DE CAMARONES ★		1 pax 55.300 · 2 pax 68.200	
Cremoso arroz de camarones, fondo de mariscos y un delicado toque de especias, terminado con notas aromáticas que resaltan la esencia de la cocina del Pacífico, acompañado de chips de yuca.			
ARROZ DE VEGETALES		- 46.600	
Arroz salteado al wok con vegetales frescos de temporada, salteados a fuego alto para conservar su textura, color y sabor, acompañado con patacones crocantes.			
ENSALADAS			
SALMÓN ZULÚ ★		- 48.700	
Selección de vegetales frescos y crocantes, acompañados de burrata cremosa, crujientes de tocineta y un corte de salmón a la parrilla, creando un contraste de texturas y sabores que celebra la frescura con el sello de ZULÚ.			
ENSALADA TIMBIQUÍ		- 42.000	
Una delicada selección de vegetales frescos y crocantes, acompañados de mariscos en tempura dorada, logrando un contraste irresistible entre frescura, textura y sabor.			
ENSALADA DE POLLO		- 37.000	
Mix de lechugas, burrata, vegetales frescos, crocantes de tocineta, pollo salteado y aderezado con salsa César de la casa.			
MENÚ INFANTIL			
CRISPETAS DE POLLO		- 36.800	
Terneros bocados de pollo crocante, acompañados de cascos de papa dorados y crujientes.			
CRISPETAS DE PESCADO ★		- 36.800	
Crocantes bocados de pescado, acompañados de cascos de papa dorados y crujientes.			
BEBIDAS		POSTRES	
JUGOS NATURALES	12.000	MILHOJA ZULÚ ★	15.000
LIMONADAS	14.000	MOUSSE DE LULO	12.000
(Natural · Cerezada · Coco · Hierbabuena)		MOUSSE MARACUMANGO	12.500
SODAS ITALIANAS	16.000	ARROZ DE LECHE ENVICHADO	10.300
Frutos rojos, amarillos o verdes			
GASEOSA	8.000		
CERVEZA CLUB DORADA	8.000		
CERVEZA CORONA	11.000		
CERVEZA STELLA ARTOIS	12.000		