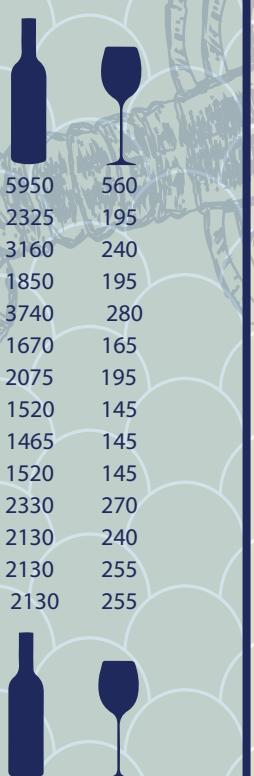


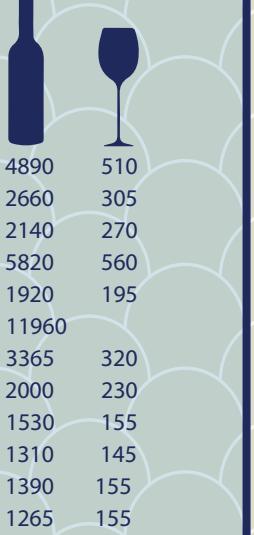
Tequila

RESERVA DE LA FAMILIA.....	
DON JULIO REPOSADO 750 ML.....	
DON JULIO AÑEJO 750 ML.....	
DON JULIO BLANCO 750 ML.....	
DON JULIO 70.....	
1800 REPOSADO 700 ML.....	
1800 AÑEJO 700 ML.....	
HERRADURA BLANCO 950 ML.....	
CUERVO TRADICIONAL REP 950 ML.....	
SAUZA HORNITOS 750 ML.....	
PATRON AÑEJO 750ML.....	
PATRON SILVER750 ML.....	
PATRON REPOSADO 750 ML.....	
HERRADURA ULTRA 750 ML.....	



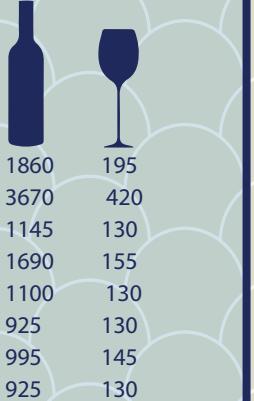
Whisky

BUCANAN'S 18 750 ML.....	
BUCHANAN'S 12 750 ML.....	
CHIVAS REAGAL 12 750 ML.....	
CHIVAS REAGAL 18 750 ML.....	
CROWN ROYAL 750 ML.....	
BLUE LABEL 750 ML.....	
BLACK LABEL 750 ML.....	
JACK DANIEL'S 1000 ML.....	
RED LABEL 750 ML.....	
JIM BEAN 750 ML.....	
J&B 750 ML.....	
FIRE BALL 750 ML.....	



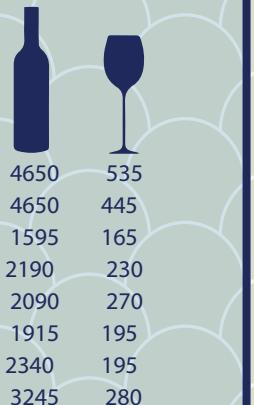
Ron/ Rum

ZACCAPA AMBAR 12 750 ML.....	
ZACCAPA 23 750 ML.....	
CAPITAN MORGAN 750 ML.....	
HAVANA 7 AÑOS 750 ML.....	
MALIBU 750 ML.....	
APPLETON BLANCO 750 ML.....	
BACARDI AÑEJO 1 LITRO.....	
BACARDI BLANCO 980 ML.....	



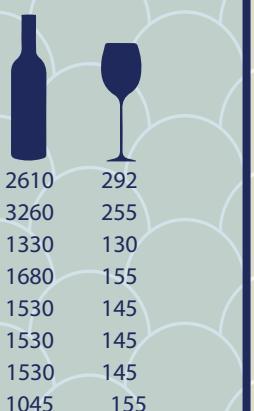
Cognac y Gin

HENNESY VSOP.....	
MARTELL MEDAILLON VSOP 700 ML.....	
BULLDOG GIN.....	
TANQUERAY TEN.....	
TANQUERAY 750 M.....	
BEEFEATEAR.....	
BOMBAY SAPHIRE 750 ML.....	
HENDRICKS 750.....	



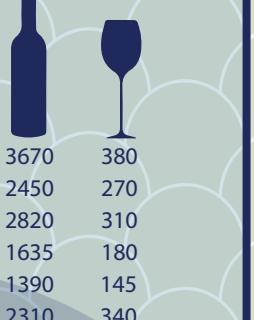
Vodka

BELVEDERE 700 ML.....	
GRAY GOOSE 750 ML.....	
STOLICHNAYA 750 ML.....	
ABSOLUT AZUL 1000 ML.....	
ABSOLUT CITRON 750 ML.....	
ABSOLUT MANDRIN 750 ML.....	
ABSOLUT RAZZBERRY 750 ML.....	
SMIRNOFF 1 LITRO.....	



Mezcal

MARCA NEGRA EMSAMBLE.....	
AGUA QUE ATARANTA JABALI.....	
AGUA QUE ATARANTA EMSAMBLE MADRE CUXE	
AMORES ESPADIN.....	
400 CONEJOS ESPADIN JOVEN.....	
DANZANTES.....	



Jarras/ Pitchers

CHAYA Y PIÑA.....	290
LIMONADA.....	290
NARANJADA.....	290



Margaritas

MARGARITA DE CHAYA.....	205
CUCUMBER MARGARITA.....	205
GOLDEN MARGARITA.....	275
SERRANO PEPPER MARGARITA.....	205
TAMARIND MARGARITA.....	255
RED BERRIES MARGARITA.....	230
PASSIONFRUIT MARGARITA.....	230
MARGARITA BEER.....	290
HIBISCUS FLOWER MARGARITA.....	230

Especiales/ Top Choices

RED BULL O BOOST.....	130
LIMONADAS O NARANJADAS.....	75
FRESADAS O MANGADAS.....	115
GRAPEFRUIT TONIC.....	220
FREE STYLE MOJITO.....	195
MEZCALDIA.....	380
PINEAPPLE DAY DREAM.....	320
CARAJILLO.....	280
SPARKLING SUNSET.....	290
APEROL SPRITZ.....	290
RED BERRIES AND GIN.....	290

Licores/ Liquors

LICOR 43.....	175
DISSARONNO.....	175
FRANGELICO.....	175
JAGERMAISTER.....	165
BAILEY'S.....	165
SAMBUCA BLANCO.....	155
SAMBUCA NEGRO.....	155
CAMPARI.....	130

Cerveza/ Beer

BOHEMIA CLARA.....	85
XX LAGUER.....	85
XX AMBAR.....	85
TECATE LIGHT.....	85
TECATE ROJA.....	85
SOL.....	85
COORS LIGHT.....	85
INDIO.....	85
DRAFT OSCURA.....	65
DRAFT CLARA.....	65
CUBETAZO NACIONAL.....	340
VASO MICHELADA O CHELADA.....	35

Sodas

AGUA SIN GAS , COCACOLA, SPRITE, ETC.....	65
AGUA FIJI 500ML.....	100
AGUA NATURAL HETHE 355ML.....	90
AGUA MINERAL HETHE 355ML.....	90
AGUA NATURAL HETHE 750ML.....	175
AGUA MINERAL HETHE 750ML.....	195
AGUA PELLEGRINO.....	105
AGUA PERIER.....	105

Cafe/ Coffee

CAPUCCINO.....	100
EXPRESSO.....	100
AMERICANO.....	100

Vino

TINTO/RED	
ZURCO 2.7 (CABERNET SAUVIGNON).....	725
PARALELO (BLEND).....	920
CASA MADERO 3V (BLEND).....	1245
ROSADO/ROSE	
CASA MADERO V (CABERNET SAUVIGNON).....	920
DON LEO (ZINFANDEL).....	1245
BLANCO/WHITE	
ANTERRA (PINOT GRIGIO).....	735
INDIGO EYE (CHARDONAY).....	725
PETER LEHMAN (RIESLING).....	1360
SPARKLING/ ESPUMOSO	
MOET ROSÉ.....	3020
MOET BRUT.....	3020

Zama

BEACH CLUB

WINE | VINOS



Zama's Choice



Refreshing



Top Rated

RED

Vino de la casa. The House Wine.

Color rubí, aroma de frutos de acidez media, taninos medianos y suaves.

Ruby color, fruit essences, medium acidity, medium and soft tannins.



Surco 2.7 (Cabernet Sauvignon). Llano Colorado, México

De aroma ligero a pimiento, frutos rojos y negros con un toque a vainilla. En boca tanino medio, suave, maduro y armónico.

Light pepper, black and red fruits essences with a hint of vanilla. Medium and soft tannins, light to medium body with red berries aftertaste.

Banrock Station (Shiraz). Australia

Aroma a frutos frescos, notas de canela y café con taninos suaves. Es un vino equilibrado y fácil de tomar.

Fresh fruit essences, notes of cinnamon and coffee. Soft tannins, balanced wine easy to drink.

Calixa Blend (Tempranillo, Merlot, Cabernet).

\$550.00

Valle de Guadalupe, México

Con aromas principalmente frutales, sobresaliendo los frutos rojos y silvestres, como moras, grosellas y frambuesas maduras. Es un vino seco, de acidez refrescante, de cuerpo sedoso.

Crisp on the nose, very fragrant, mainly fruit aromas. Notes of red fruit and wild berries, ripe blackberry, redcurrant, and raspberry with a hint of black pepper. A dry wine, refreshingly tart, with a silky body.

Paralelo 31.8 (Tempranillo, Cabernet, Sirah)

\$1,000.00

Valle de Santo Tomás, México

De color rojo intenso con aroma a frutos negros y especias con muy buena estructura y final largo.

Velvety texture. Black fruits and spices aroma, with a very good structure and long finish.

Casa Madero 3V (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo) Parras de la Fuente, México

\$760.00

Aroma a frutas como grosella, ciruela, frambuesa, eucalipto, madera y especias.

Fruit essence like currant plum, raspberry, eucalyptus, wood and spices.

Casa Madero 3V (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo) Parras de la Fuente, México

\$1,030.00

¡PREGUNTA POR NUESTROS ESPECIALES Y SUGERENCIAS DE LA TEMPORADA!

ASK ABOUT OUR SPECIAL WINES AND SUGGESTIONS OF THE SEASON!

Copa/Glass

\$150.00

\$600.00



\$550.00



\$1,000.00



\$760.00

Casa Madero 3V (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo) Parras de la Fuente, México

\$1,030.00



Don Leo (Zinfandel). Valle de Parras, México

\$950.00

iExcelente opción para un día de calor!

Aromáticamente intenso con notas de frutos rojos, poca acidez y buen balance de dulzura.

Excellent choice for a hot day! Intense aromas with hints of red berries, little acidity with great sweetnes balance.



AIX (Shiraz, Grenache Blanc, Cinsault). Coteaux d'Aix-en-Provence, Francia

\$1,400.00

iEs elegante y delicioso! AIX es sencillamente el vino perfecto para tomar todo el día. De color salmón hipnotizante que revela a un rosado afrutado

Premium. Tiene esencia delicadas, frescas y fragantes a melón, fresas y flores.

AIX Rosé is elegant, generous and tasty. The perfect wine to drink all day long! With a hypnotising salmon pink colour; that reveals a fruity freshness and premium rosé. The nose is fresh and fragrant, delicate yet youthful and offers classy notes of watermelon, strawberries and flowers.



Casa Madero V Rosado (Cabernet Sauvignon). Parra de la Fuente, México

\$760.00

Muy aromático con notas a frutos como guayaba rosa, nectarina, toronja, durazno, melón y un final de papaya con miel. Ideal para toda ocasión.

Very aromatic with notes of fruits such as pink guava, nectarine, grapefruit, peach, melon with honey and papaya long finish.



Le Poussin Rose (Grenache, Cinsault). Hérault-Languedoc, Francia

\$650.00

Combina lo mejor del “know-how” de vinos franceses con tecnología moderna.

De color rosa pálido y grisáceo con esencia a flores y sabor a variedad de frutas, tiene taninos suaves y gran frescura.

This wine combines the best of French winemaking Know-How with modern winemaking tecgnology. Pale pink and gray color; floral scents and lots of fruits, soft tannins. Fresh, bold and smooth.



Whispering Angel (Vermentino, Tibouren). Cotes de Provence, Francia

\$1,600.00

Este hermoso vino color salmón tiene una hermosa esencia a fresas cortadas, durazno, agua de rosa y flor de naranja.

En paladar es maravillosamente seco con un delicado sabor a frutos rojos de verano balanceados para una acidez cítrica y un toque cremoso.

This beautiful salmon-pink wine has a very pretty scent of crushed strawberries, peach, rose-water and orange blossom. On the palate, it is wonderfully dry and crisp with delicate summer berry fruits balanced by citrus zest acidity and a deliciously creamy finish.

The big name in Provence Rosé!



WHITE

Vino de la casa. The House Wine.

Vino con cuerpo, seco y sabores frutados con toques cítricos.

Buttery, good fruit flavors with citric highlights.



Casal Garcia (Trajadura, Loureiro, Arinto and Azal). \$550.00

Vinho Verde, Portugal

De apariencia clara es fresco y sutil con un delicado aroma a frutas y en paladar sabores con notas cítricas y una muy leve sensación burbujeante.

Of clear appearance it is smooth and fresh with a delicate and fruity aroma, young and balanced with a slight spritz on the palate.



Anterra (Pinot Grigio). Venecia, Italia.

Aromas frescos y florales. Notas cítricas en paladar, balanceado con un final equilibrado.

Light, fresh and crisp. Floral aroma with citric accents, well balanced.



Danzante (Pinot Grigio). Venecia, Italia

Vino elegante con aroma a frutos frescos, notas florales en paladar, balanceado con final aterciopelado.

A bouquet of fruity and citrus notes are accompanied by fine floral accents. Posses both the crisp qualities of Green apples and the sweetness of ripe apricots.



Indigo Eyes (Chardonnay). California, Estados Unidos

Un Chardonnay muy fácil de tomar con sabores dominantes a durazno y notas acentuadas de piña.

Tiene un final cremoso mantequilloso con toques a vainilla.

Super easy drinking Chardonnay! Dominated by flavors of peach and accented with notes of pineapple, a butter-creamy texture and hints of vanilla.



Pine Ridge (Chenin Blanc). Napa Valley, Estados Unidos

Aroma a jazmín, pera dulce y especias chai con suculentos sabores a fruta tropical como guayaba, papaya y kiwi y notas de melón, manzanas frescas y lima-limón.

Aromas of summer jasmine, honeyed pears, and chai spice lead to flavors of succulent tropical fruits like guava, papaya, and kiwi, complemented by melons, fresh apples, and lemon-lime. Crisp and refreshing.



Paco & Lola (Albariño). Rías Baixas, España

De aroma a hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, toronja, limón, tropical, piña, lichis y flores blancas. Fresco, goloso, muy frutal, equilibrado y persistente.

Citric notes and white flowers, acacia and orange blossom, with a sweet tropical background, intense aroma of lychees. Fresh, citric, intense and fruity in mouth.



Calixa (Chardonnay). Valle de Guadalupe, México

Esencias frutales a ciruela amarilla, plátano, piña, caqui, mango y mandarina y a flores de azahar y acacia. Suave, seco, de acidez fresca con sabores a plátano y piña, y el anís.

Mainly fruit aromas of yellow plum, banana, pineapple, persimmon, mango, and mandarin and floral aromas of orange blossom and acacia. Gentle mouth feel with fresh acidity, and light vinosity with flavors of fresh fruit like banana and pineapple, and anise.



Macon Village 'Les Sardines' Domaine R. Denogent (Chardonnay). Borgoña Maconnaise, Francia

Añejado en barrica usadas por 24 meses, expresa un aroma con perfil balanceado donde predominan notas de duraznos, cítricos, almendras y natilla de limón.

En boca tiene una armoniosa sensación mantequillosa, excelente frescura y amplia salinidad. Es uno vino hecho por métodos antiguos.

Aged for about 24 months in used barriques and expresses a balanced profile, marked by notes of white peach, citrus, almonds and lemon custard. At the mouthfeel it is slightly buttery, of excellent freshness and wide salinity. Artisanal Wine, made with old style methods.



Peter Lehman (Riesling). Eden Valley, Australia

Delicadas fragancias florales y a limón recién cortado con toques minerales y un buen balance.

Delicate floral and fresh cut lime aromas paired with minerality and well balanced crispness.

Copa/Glass
\$120.00



Yves Cuilleron (Viognier) Rhone Norte, Francia.

Aroma ligero a platano, vainilla, regaliz y anís.

En boca resaltan sabores a duraznos y albaricoque. Es un vino fresco.

The nose gives a pear aroma, a light note of banana, vanilla, licorice and anise together. White peach and apricots flavor; juicy and fresh.



\$1,700.00

SPARKLING



Yellow Tail Pink Bubbles (Shiraz, Chardonnay, Sauvignon blanc). Australia

\$600.00



Una delicia burbujeante lista para alegrar cualquier momento, fresco y con sabores predominantes de fresas y limón.

Summer in a bottle! Sparkling bubbly goodness ready to brighten up ordinary moments, everyday.

Strawberries and lemon flavors.



Yellow Tail Bubbles (Traminer). Australia

\$580.00



Con sabores cítricos y un final fresco y cremoso, ideal para celebrar.

Citrus flavors and a fresh creamy finish for a everyday celebration.

Danzante Prosecco (Glera). Treviso, Italia

\$1,030.00

Intensamente frutal con balance placenteramente fresco y bien balanceado.

Intensely fruity and the wine is pleasantly fresh and balanced in the mouth.

Nicolas Feuillatte. Chouilly, Francia.

Extremadamente bien balanceado, maravillosamente refinado y ligero, este Champagne no fallará en seducir a los amantes del Champagne.

An extremely well-balanced, wonderfully refined and light Champagne which cannot fail to seduce Champagne lovers.



Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

\$2,600.00

Con aromas a frutos blancos, manzana y frambuesa. De dos a tres años de añejamiento en botella

aporta un hermoso balance sin quitarle frescura.

Releases unwavering aromas of white fruit, apple and raspberry to glorious effect. Two to three years cellar-ageing brings lovely balance, while maintaining appealing freshness.



Rosé (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

\$3,200.00



Una cabalgata de frescura, de frutas crujientes donde la grosella, arándano y frambuesa se entrelazan y generan una oleada de sabores a frutos de verano remarcados de frescura y con estructura vibrante.

A cavalcade of fresh, crunchy fruits where redcurrants, blueberries and raspberries merge and weave; a surge of summer fruits underscored by fresh, vibrant structure.

Moët Brut (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)

\$2,500.00

Color dorado con destellos verdes, tiene un bouquet vibrante donde predomina la manzana verde y los cítricos. Sabor fresco con matices minerales y flores blancas, tiene notas a brioche, cereal y nueces frescas.

Golden straw yellow with green highlights. A sparkling bouquet with vibrant aromas of green apple and citrus fruit. Fresh with white flowers, brioche, cereal and fresh nuts tastes.



Moët Rosé (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)

\$2,500.00

Color rosa con toques ámbar, tiene un bouquet vivo e intenso a frutos rojos (fresa silvestre, frambuesa y cereza) y notas florales de rosa con un ligero toque de pimienta.

Pink with amber highlights. A lively intense bouquet of fruits (wild strawberry, raspberry and cherry). Floral notes of roses with a slight hint of pepper.

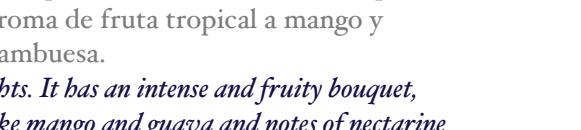


Moët Ice (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)

\$2,900.00

Color denso a oro profundo con toques de ámbar, tiene un bouquet intenso y frutado con potente aroma de fruta tropical a mango y guayaba, notas de nectarina y frambuesa.

Deep gold color with amber highlights. It has an intense and fruity bouquet, powerful aroma of tropical fruits like mango and guava and notes of nectarine and raspberry.



Macon Village 'Les Sardines' Domaine R. Denogent \$1,800.00

Añejado en barrica usadas por 24 meses, expresa un aroma con perfil balanceado donde predominan notas de duraznos, cítricos, almendras y natilla de limón.

En boca tiene una armoniosa sensación mantequillosa, excelente frescura y amplia salinidad. Es uno vino hecho por métodos antiguos.

Aged for about 24 months in used barriques and expresses a balanced profile, marked by notes of white peach, citrus, almonds and lemon custard. At the mouthfeel it is slightly buttery, of excellent freshness and wide salinity. Artisanal Wine, made with old style methods.



Peter Lehman (Riesling). Eden Valley, Australia

\$1,120.00



Delicadas fragancias florales y a limón recién cortado con toques minerales y un buen balance.

Delicate floral and fresh cut lime aromas paired with minerality and well balanced crispness.

Ensaladas

Ensalada de Camote y Betabel rostizado	\$195.
Con queso cabra, almendras caramelizadas, aderezo de yogurt, miel y mostaza en grano	
Ensalada de hojas verdes	\$195.
Tomate cherry, pepino, aguacate asado y semillas de calabaza con queso mozzarella y vinagreta de cebolla asada	
Ensalada de Arúgula y Espinaca	\$195.
Con cebolla morada, uvas verdes, nueces caramelizadas, manzana roja, vinagreta de vino blanco y trocitos de parmesano	
Ensalada César	\$180.
Servida con pollo o camarones, crotones y queso parmesano	
Carpaccio de Calabaza Yucateca	\$150.
Con vinagreta de lima, quelites y pepita tostada	
Carpaccio de Betabel horneado	\$150.
Con vinagreta de tortilla quemada y cremoso de cacahuate	

La Lista del Chef

Moné de Dorado (200g)	\$450.
Pescado envuelto en hoja santa con puré de frijol, cremoso de aguacate asado y ensaladita de quelites y queso sopero	
Arroz Cremoso con Mariscos (320g)	\$480.
En salsa de guajillo, queso de bola y tentáculos de nuestro famoso pulpo chamuscado	
Callo de Hacha al grill (200g)	\$550.
Con puré de coliflor y vegetales dorados en mantequilla de limón	
Sopas de Rib Eye y Castacán (3)	\$395.
Con salsa de chile morita y ajonjolí	
Steak de Atún (200g)	\$345.
Con puré de papa, salsa teriyaki y ejote francés en vinagreta de soya y ajonjolí	
Filete de Pescado Local al Tikinxic (200g)	\$395.
Servido sobre una cama de frijol y arroz, plátano macho, salsa ixnipek y aguacate	
Short Rib en cocción lenta (200g)	\$480.
Servido con polenta, champiñones salteados y salsa de jugos caramelizados	
Taco de Pulpo Maya (3)	\$295.
Con guiso de cantina y longaniza. Taco ganador del Gourmet Taco Competition 2017	
Arroz Meloso (450g)	\$450.
Con pollo de leche rostizado y un toque de cacahuates y aceite de chiles	
Corazón de Rib Eye (300gr)	\$690.
En mantequilla de almendra, puré de papa al ajo rostizado y ensalada de ejote francés salteado	
Pulpo Chamuscado (180g)	\$400.
En polvo de chiles con puré de papa rústico y sofrito de longaniza de Valladolid	
Coliflor Rostizada al Romero	\$220.
Con puré de ibes, aceite de ajo servido con salsa arrabiata	

Tacos & Botanas

Tacos de Pescado (3)	\$260.
Estilo Ensenada rebozado con cerveza obscura, ensalada de col, salsa de ciruela-chipotle, mayonesa de chipotle y crema de ajo	
Tacos Veganos (4)	\$180.
Relleno de papa y garbanzo asado, servidos con salsa verde	
Camaroncillas (3)	\$180.
Empanadas de tortilla de maíz fritas, rellenas de minilla de camarón	
Tacos de alambre de Arrachera (4)	\$240.
Con queso, tocino, champiñones, cebolla y rajas	
Tacos de Camarón Roca (3)	\$180.
Rebozados ¡ideales para botanear!	
Pescadillas (3)	\$145.
Empanadas de tortilla de maíz fritas, rellenas de minilla de pescado	
Kibis de Camarón Roca (4)	\$190.
Rellenos de Queso de bola	
Aros de Calamar	\$210.
Rebosados en chirmole con mayonesa de habanero	
Tacos Estilo Gobernador (3)	\$330.
Tacos de camarón a la plancha con chile poblano y queso derretido	

*Del Mar a tu Mesa
Pregunta por nuestros especiales
y recomendaciones*

Al Cliente. Lo que Pida

¡Como tú lo pidas! Te cocinamos lo que tienes en mente, pero mejorado. (200g)
Mojo de ajo, empanizados, al coco, a la diabla, a la mantequilla, ¡elige lo que se te antoje!

Filete de Pescado Local	\$395.
Camarones 16/20	\$360.
Pulpo del Golfo	\$395.
Callo de Hacha del Pacífico	\$530.
Pescado entero	P.M.

Entraditas Coquetas

Torre de mariscos de península a península (500g)	\$750.
Ceviche de pescado, sashimi de atún, pulpo, camarón y callo de hacha servido en una base de salsa negra de la casa, aguacate, cebolla morada y chile serrano	
Tiradito de Lobina del Pacífico ahumada en frío (180 g)	\$380.
Emulsión de cítricos y un aderezo de horse radish	
Tartar de Res (180g)	\$360.
Yema de huevo, mostaza, cebolla morada servido con ensalada de arúgula y láminas de queso de bola con fiseles al grill	
Trilogía de Humus	\$260.
Con chips de plátano, camote y vegetales para botanear	
Cazuela de Mejillones (12 pzs)	\$595.
Silvestres, desde Ensenada. Cazuela de barro con pico de gallo, chorizo bien dorado y flameados con mezcal, gotas de jugo de limón y aroma de hoja santa	
Tacos de Carnitas de Pato (200g)	\$395.
Servidos con salsa verde y salsa de ciruela con chipotle, cebollita, cilantro y pepino	
Guacamole Zama	\$230.
¡Hecho en su mesa! Servido con sandía al mezcal y sal de gusano	

Otras Opciones

Club Sándwich Zama	\$230.
Pechuga de pollo, jamón, huevo frito y tocino	
Hamburguesa Zama (240g)	\$250.
La receta de la Casa, mezcla de carne de puerco y tocino	
Hamburguesa CAB (180g)	\$250.
Con queso Jack Monterrey y pesto	
Hamburguesa de Camarón (180g)	\$330.
Con salsa de chipotle, tocino y queso Manchego	
Hamburguesa de Pollo Empanizado	\$230.
Acompañada de salsa teriyaki	
Sándwich Vegetariano	\$230.
Vegetales al grill, aderezo de tofu y chipotle y aguacate	

Ceviches & Tostadas

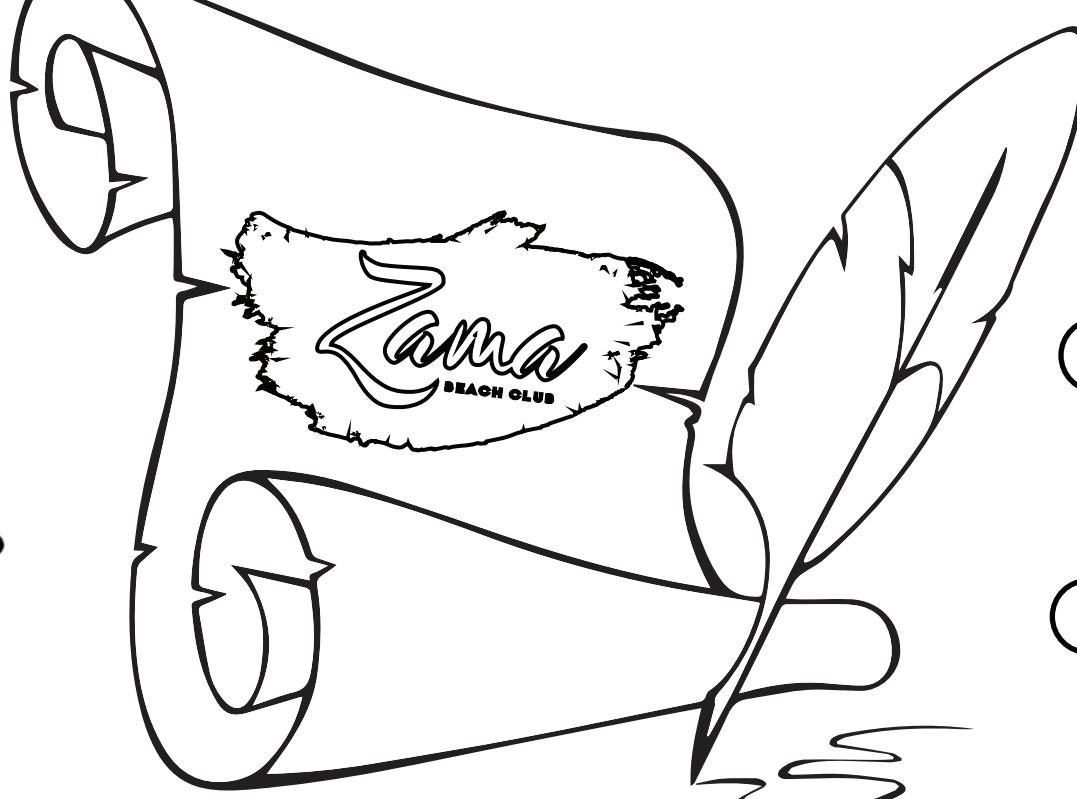
Ceviche Verde (180g)	\$230.
Pescado fresco marinado en salsa de hierbas finas y aceite de oliva	
Ceviche Yucatán (180g)	\$330.
Tradicional ceviche con camarón, calamar y pulpo	
Tostada de Ceviche Negro (120g)	\$145.
Con salsa de recado negro	
Tostada de Atún (120g)	\$145.
Con mayonesa de Chile Xcatik y virutas de cebolla frita	
Tostada de Pulpo (120g)	\$145.
Con aceite de chiles y cacahuates tostados con jengibre y aguacate	
Tostada de Ceviche de Pescado (120g)	\$145.
Con salsa de longaniza y frijol negro	
Tiradito de Pargo (120g)	\$210.
Con mojito de menta y agua de coco	
Tiradito de Pez León (120g)	\$245.
Un platillo con sustentabilidad marina. Con jengibre, jícama, tomate, cebolla morada, aceite de ajonjolí y limón amarillo	

Siempre hay un Lugarcito para el Postre

Pastel de Chocolate	\$200.
¡El consentido de la casa! Mermelada de naranja, nuez caramelizada y helado de vainilla	
Pan de Elote con Tres Leches	\$200.
Cremoso de queso de bola y palomitas acarameladas	
Carlota de Limón	\$150.
Servida con una salsa de Lemon Grass y julianas de manzana verde	
Creme Brûlé	\$160.
Con esencia de naranja y Blue Berry	
Brownie con galleta Oreo	\$160.
Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla	

Zama
BEACH CLUB

ZAMA KIDS: UN MENÚ DIVERTIDO PARA UN NIÑO MUY DIVERTIDO



Hora de Comer

Sopa de lima y pollo \$130.

Espagueti en salsa pomodoro \$130.

Fettuccini a la crema con pollo a la plancha \$130.

Pechuga de pollo a la parmesana y papas fritas \$240.

Sopa de calabacitas y granos de elote \$110.

Sabanita de res con frijol, arroz y guacamole \$240.

El premio

Pastel de chocolate de La Casa \$200.

Pan de elote con tres leches \$200.

Carlota de limón \$150.

Creme Brûlé \$160.

Brownie con galleta oreo \$160.

EN EL MAR, LA VIDA ES MÁS SABROSA Y EN ZAMA AÚN MÁS. ¡BUEN PROVECHO!