

ZUNI

T E R R A Z A



Hora del Café / Coffee Time

Cafe, tinto y aromatica / coffee and tea

AMERICANO // \$3.000

ESPRESSO // \$4.000

CAFÉ CON CREMA / COFFEE WITH CREAM // \$4.000

CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE // \$5.000

MACCHIATO // \$5.000

LATTE // \$5.500

CAPUCCINO // \$6.000

MORACCINO // \$6.500

TÉ NEGRO / BLACKTEA // \$ 3.500

TÉ DE FRUTOS ROJOS / RED FRUITS TEA // 5.000

Un Antojo Pequeño / A Small Fancy

Galletas / biscuits

CON MERMELADA Y FRESAS // \$ 2.000
/ WITH MARMALADE AND STRAWBERRIES

CON CHOCOLATE / WITH CHOCOLATE // \$ 2.000

2 ALFAJORES DE MAICENA RELLENOS DE AREQUIPE // \$ 4.000
/ SANDWICH BISCUIT WITH CORN AND FILLED WITH AREQUIPE

DANESAS // \$ 3.000

PALMERAS // \$ 3.000



Refresca La Garganta / Smoothies

Jugos y batidos / juices and drinks

ZUNI // \$ 12.000

(Zanahora, melocotón, naranja, jengibre, aonoli y yogurt natural)
(Carrot, Peach, Orange, ginger, Sesame and Yogurt)

PLAYA FRESCA / FRESH BEACH // \$ 11.000

(pina, banana, leche de coco, helado de vainilla, hojas de menta)
(Pineapple, Banana, Coconut Milk, Vanilla Ice Cream and Mint Leaves)

NARANJA - MANDARINA - GUANÁBANA - FRESA
(En agua o leche) // \$ 6.000 - \$ 7.000

(Orange, Tamarillo, Soursoa, Strawberry in Water or Milk)

AGUA EL NACIMIENTO / BOTTLE OF WATER // \$ 4.000

SODA / SODA WATER // \$ 3.500

TÉ HELADO / ICED TEA // \$ 5.000

Para Empezar La Mañana / Beginning A New Day

Pasteles, sandwiches y ensaladas / cakes, sandwiches and salads

HUEVOS AL GUSTO / EGGS COOKED TO ORDER // \$ 9.000

HUEVOS A LA MEDITERRÁNEA // \$ 14.000

CROISSANT SIMPLE / CROISSANT // \$ 2.000

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO
/ PORK LOIN AND CHEESE CROISSANT // \$ 5.000

(Jamón, queso, champiñones, crema de leche, perejil y especias)

CROISSANT RELLENO DE CHOCOLATE // \$ 4.500

CROISSANT RELLENO DE AREQUIPE // \$ 4.500

PASTEL DE POLLO / CHICKEN PIE // \$ 7.000

(Carne moída adobada con tomate, cebolla, salsa bechamel, queso doble crema y especias)
(Ground chicken marinated with tomato, onions, hard-boiled eggs and spices)

PASTEL DE CARNE / MEATLOAF // \$ 7.000

(Carne moída adobada con tomate, cebolla, huevo cocinado y especias)
(Ground beef marinated with tomato, onions, hard-boiled eggs and spices)



Para Endulzar El Paladar / A Sweet Taste To The Palate

Tortas y postres / pies and desserts

FRAISIER / FRAISIER // \$ 6.000

(Torta tipo de ladyfinger relleno con masilla de crema pastelea y crema fambilly con fresaspicalles)
(Two layers of sweet lady finger filled with cream-pastry and vanilla cream with chopped strawberries)

MILHOJAS / MILLEFEUILLE // \$ 6.000

(Galletas de crema pastelea y arequipe) (Filled with Cream and Atespique)

MOUSSE / MOUSSE // \$ 6.000

(Guahátana) (Maracuyá) (Passion fruit)

TARTELETA DE FRUTAS / FRUITS TARTLET // \$ 4.500

CHEESECAKE CON GALLETAS OREO / CHEESECAKE WITH OREO // \$ 7.000

TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE // \$ 8.000

(Bizcochuelo de chocolate con crema y mousse de chocolate, cubierto con salsa de chocolate)
(Chocolate cake with chocolate cream and mousse, cover with chocolate sauce)

TRES LECHES / TRES LECHES CAKE (THREE MILK) // \$ 7.000

Panes / Breads

PAN FRANCÉS / FRENCH BREAD // \$ 3.500

PAN DE ORÉGANO / OREGANO BREAD // \$ 4.500

PAN INTEGRAL / WHOLEMEAL BREAD // \$ 4.500

PAN RÚSTICO / RUSTIC BREAD // \$ 4.000



Para La Tarde / Noon Time

Pasteles, sandwiches y ensaladas / cakes, sandwiches and salads

QUICHE DE POLLO CON CHAMPIÑONES / QUICHE WITH MUSHROOMS AND CHICKEN // \$ 12.000

(Quiche chicken with mushrooms)

PAN PLANO / FLAT BREAD // \$ 10.500

(Masa de pizza extra delgada y crujiente con pollo, tomates frescos,
cebolla roja, alcaparras, aceitunas, queso doble crema y aceite de oliva)
(Thinly Pizza Dough with shredded chicken, fresh tomatoes,
red onions, capers, olives, double cream cheese and olive oil)

SANDWICH DE SALMÓN EN PAN INTEGRAL / WHOLE WHEAT BREAD SALMON SANDWICH // \$ 17.000

(Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla morada, pepinillos y aceite de oliva)
(Smoked salmon, cream cheese, capers, red onions, pickles and olive oil)

SANDWICH VEGETARIANO / VEGETARIAN SANDWICH // \$ 12.000

(Espinacas, zucchini, brinjeras, tomates secos y
pimentones a la parrilla marinados con aceite de oliva, ajo y orégano)

SANDWICH DE ROAST BEEF // \$ 16.000

(Lonjas de roast beef, cebolla grillada, salsa BBQ y queso derretido)

ENSALADA DE ATÚN / TUNA SALAD // \$ 18.000

(Tomate, lechuga, cebolla, maíz tierno, aguacate, huevos cocinados, lomitos de atún,
acompañada de mayonesa de finas hierbas)

TODOS LOS PRODUCTOS SON ARTESANALES,
DE NUESTRA PASTERÍA

ALL PRODUCTS ARE HOMEMADE, BY OUR PASTRY SHOP

