

ZIGGY

CENA

de 6pm a 10:30pm

Bajo la cálida y acogedora luz del fuego de nuestra parrilla, la cena de ZIGGY te invita a un viaje de redescubrimiento de los auténticos sabores de México. Disfruta de platos cocinados a la leña y preparados a baja temperatura, realizados con salsas caseras que despiertan los sentidos.

Para complementar, te ofrecemos una cuidada selección de vinos mexicanos y destilados icónicos como el tequila y el mezcal, ideales para cada momento. La magia se completa con música en vivo y un ambiente caribeño inigualable, creando veladas memorables bajo la luz de la luna.


Déjate llevar por una experiencia que deleitará todos tus sentidos


ZIGGY

CENA

de 6pm a 10:30pm


PARA EMPEZAR:

DUMPLING DE YACA "AL PASTOR"  \$ 310
Rellenos de yaca al pastor; compota de piña, chile serrano, cilantro, cebolla cambray y salsa negra.

NACHOS DE ATÚN *  \$ 395
Atún fresco marinado en salsa de soya, aceite de ajonjolí, aguacate y mayonesa de sriracha, brotes de cilantro, sobre tostada wonton (trigo).

* Plato crudo según receta tradicional.

TUETANOS ASADOS \$ 345
Tuétano al grill, chintextle, xnipec, sikil pak y tortilla de maíz.


POLCANES DE TOKSEL 3 pzas  \$ 310
Gordita de maíz criollo rellena de toksel (ibes, pepita molida y cebollín) col blanca y cebolla encurtida.


SOPECITOS DE CAMARÓN Y CHIPOTLE \$ 345
Cuatro piezas de sope de maíz criollo, camarón, tomate, crema de chipotle y mozzarella.


TLACOYO DE SHORT RIB \$ 375
Tortilla gruesa ovalada de masa de maíz criollo, rellena de requesón, con short rib, cremoso de aguacate, flores de cilantro y salsa molcajetada.


TACOS DE PORK BELLY 2 pzas. \$ 375
Elaborados con tortillas de maíz criollo, con panceta de cerdo, entomatado, cebolla cambray marinada en salsa de chile de árbol, arúgula y aguacate.


PLATOS FUERTES:

ARROZ CON HUITLACOCHÉ  \$ 380
Arroz arborio, granos de maíz, requesón de pepita, epazote, zanahoria, chile jalapeño y pepitas tostadas.

BRÓCOLI TATEMADO  \$ 380
Brocoli asado, sikil pak, chaya, cebolla morada y aceite de habanero.

MAHI MAHI EN MANGO MOSTAZA  \$ 590
Filete cocinado en vino blanco, salsa de mango y mostaza, cebolla, chícharo chino y arroz cremoso.

PULPO ZARANDEADO  \$ 690
Con adobo de chiles secos, cremoso de pepita, tierra de longaniza de Valladolid, cebolla caramelizada y espinaca.

PESCA DEL DIA  \$ 810
Pesca del día marinada en naranja agria y recado blanco, rellena de hoja santa, chaya, chile xcatic y queso parmesano, envuelta en hoja de plátano, flameado con mezcal y acompañado de sal de gusano, limón asado y pan de ajo.

BARBACOA DE RES \$ 590
Brisket de res en barbacoa, tortillas de maíz, consome de res y salsa de tomatillo.

SHORT RIB EN SALSA PREHISPANICA \$ 760
Costilla de res, salsa de recado negro, tomate cherry asado, chícharo chino, puré de papa con chaya y tocino.

CHAMORRO DE CERDO \$ 610
Elaborado al horno en adobo de tres chiles, acompañado de cebolla morada y pan de la casa.

ARRACHERA ANGUS 350 grs * \$ 750


RIB-EYE ANGUS 450 grs * \$ 1,350

* Vegetales orgánicos a la parrilla (zanahorias, calabacitas italianas y pattypan, berenjenas babys) camotes, papas, cebollas cambray a la parrilla, chile xcatic rellenos de queso Oaxaca & chaya, chimichurri.

POSTRES:

PASTEL DE TRES LECHE \$ 245
Infusión de vainilla & compota de frutos rojos

PAY DE CHOCOLATE  \$ 240
Con crumble de coco & amaranto y fresas

PASTELITO TIBIO DE ELOTE  \$ 225
Salsa de rompopo, epazote, palomitas caramelizadas & helado de vainilla.

MARQUESITA \$ 245
Cremoso de naranja agria, queso bola y chocolate

SORBETE DE MANGO  \$ 185

HELADO DE VAINILLA \$ 195

 Vegano  Vegetariano  Libre de gluten  Pesca Sustentable

Precios en pesos Mexicanos, impuestos incluidos Propina no incluida.

ZIGGY

MENÚ DE BEBIDAS

De Autor:

TROPICAL TIKI \$ 360

Ron Flor de Caña 12 años, Licor 43, coulis de maracuyá con cardamomo, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de canela, aquafaba, bitter de naranja.

MAYAN TEA \$ 290

Gin Armónico, Licor Xtabentún, Shrub de lima, té de lemongrass, clavo, pimienta y menta.

PALOMA & TONIC \$ 320

Chilcuague Raíz de Oro, jugo de toronja, óleo de lemongrass- toronja y agua tónica.

MEX NEGRONI \$ 360

Mezcal Creyente Tobalá, Licor Xila y Campari.

RUM FASHION \$ 360

Ron Flor de Caña 12 años, Licor de café Corajito, Licor Frangelico y Angostura Bitter.

Cervezas 355 ml

SOL \$ 90

INDIO \$ 90

TECATE LIGHT \$ 90

TECATE ORIGINAL \$ 90

XX LAGER \$ 95

BOHEMIA CLARA \$ 100

BOHEMIA CRISTAL \$ 100

BOHEMIA OSCURA \$ 100

HEINEKEN \$ 120

HEINEKEN SILVER \$ 120

HEINEKEN "0" \$ 120

AMSTEL ULTRA \$ 120

TULUM LAGER \$ 160

PERRO DEL MAR IPA \$ 150

VERANIEGA BLOND ALE \$ 150

PRINCIPIA SESSION IPA \$ 150

PRINCIPIA PILSNER \$ 150

Margaritas Premium

MARGARITA ZIGGY'S \$ 360

Tequila Reserva de la Familia Reposado, Cointreau, jugo de limón y miel de agave.

MARGARITA PICANTE \$ 360

Tequila Reserva de la Familia Platino, infusión de chiles, jugo de limón y jarabe natural.

PUNCH MARGARITA \$ 360

Tuxca Insecto, ponche de frutas, jugo de limón y miel de agave.

RED SMOKE \$ 320

Raicilla, Aperol, jugo de sandía, jugo de limón y jarabe de romero.

KO'OOX \$ 320

Mezcal Creyente Cristalino Reposado, Cointreau, coulis de cardamomo y maracuyá, jugo de limón y sal de gusano.

BETTY ROOT \$ 320

Señor Sotol infusionado con betabel, licor Xila, maracuyá y miel de agave.

NATIVO \$ 320

Chilcuague, jugo de piña, jugo de pepino y menta.

TEPACHITA \$ 320

Bacanora Pascola, Chartreuse Verde, tepache y jugo de naranja.

GRILLO \$ 320

Pox Poxna, óleo de kiwi romero, maracuyá y jugo de pepino.

Spritz:

PEY \$ 290

Gin Armonico, jugo de limón, óleo de manzanilla y lemongrass y vino espumoso.

HUGO SPRITZ \$ 290

Licor Saint Germain, menta, vino espumoso y soda.

ZIGGY'S SPRITZ \$ 290

Gin Armónico, maracuyá, jugo de limón, jugo de piña, soda y licor de durazno.

APEROL SPRITZ \$ 290

Vino espumoso, Aperol y soda.

ZIGGY DESTILADOS PREMIUM

TEQUILA

El tequila, orgullo de México, es un destilado elaborado con agave azul en regiones protegidas por su denominación. Su sabor único y proceso artesanal lo convierten en un símbolo de nuestra cultura. Disfrute de su esencia en nuestra selección.

Nuestra Selección:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

México es cuna de destilados únicos, protegidos por Denominaciones de Origen que garantizan su autenticidad y conexión con las regiones que los producen. Cada bebida refleja la tradición, los métodos artesanales y el alma de su tierra, ofreciendo sabores y aromas inigualables que cuentan historias ancestrales. Le invitamos a explorar nuestra selección y disfrutar de la riqueza cultural y sensorial de estos tesoros mexicanos.

Señor Sotol	\$ 350
Tuxca Insecto	\$ 400
Bacanora Pascola	\$ 380
Raicilla Huaraches de Plata	\$ 400
Pox Poxná Blanco	\$ 300
Chilcuague Raíz de Oro	\$ 320

MEZCAL

El mezcal es un destilado ancestral elaborado a partir de agaves mexicanos, con un profundo vínculo con la tierra y las tradiciones. Su proceso artesanal y sus sabores únicos, que varían según la región y el agave, hacen de cada sorbo una experiencia auténtica. Descubra su riqueza en nuestra selección.

11:11 Espadín	\$ 360
Cuish / Cuish	\$ 400
Vago / Elote & Espadín	\$ 350
Agua que ataranta / Tepestate	\$ 500
11:11 Ensamble / Espadín & Coyote	\$ 320
Creyente / Tobalá	\$ 360
Gracias a Dios / Cupreata	\$ 360
Gracias a Dios / Madrecuixe	\$ 360
Gracias a Dios / Tobalá	\$ 400
Gracias a Dios / Mexicano	\$ 400
Creyente Azul / Ensamble Reposado Espadín & Cuishe	\$ 590

Arette / Artesanal / Blanco	\$ 360
Reserva de la Familia / Orgánico / Platino	\$ 360
Emblema / Orgánico / Artesanal Plata	\$ 380
Emblema / Orgánico / Artesanal Blanco	\$ 380
Gran Centenario / Cristalino	\$ 480
Maestro Dobel 50 / Cristalino	\$ 800
Arette / Artesanal / Reposado	\$ 390
Reserva de la Familia / Orgánico / Reposado	\$ 390
Reserva de la Familia / PX / Cristalino	\$ 480
Arette / Artesanal / Añejo	\$ 450
Emblema / Orgánico / Artesanal Añejo	\$ 480
Reserva de la Familia / Extra Añejo	\$ 500
Emblema / Orgánico / Artesanal Extra Añejo	\$ 590
Maestro Dobel Atelier / Extra Añejo	\$ 900
Centenario Gallardo / Extra Añejo	\$ 1,990

RON

Flor de Caña 12 años	\$ 360
Zacapa 23	\$ 400
Matusalem XO	\$ 350

WHISKY & WHISKEY

Johnie Walker Black Label	\$ 360
Bushmills 10 Años	\$ 360
Macallan 12 Años	\$ 450
Bulleit Bourbon	\$ 320
Monkey Shoulder	\$ 360
Hendrick's	\$ 360
Condesa Clásica	\$ 320
Condesa Xoconostle	\$ 320
Martin Miller's	\$ 360

GIN

Tito's	\$ 320
Grey Goose	\$ 360
Belvedere	\$ 360
Stolichnaya	\$ 290

VODKA

45ml por copa - Disponible de 10am a 11pm
Precios en pesos mexicanos, IVA incluido
Servicio o propinas no incluidos.

ZIGGY

BEBIDAS | SIN ALCOHOL

AGUA EMBOTELLADA

350 ml Natural o Mineral	\$ 85
750 ml Natural o Mineral	\$ 155

KOMBUCHAS 353 ml

Moras	\$ 125
Maracuyá	\$ 125
Jengibre	\$ 125

AGUAS FRESCAS

Jamaica	\$ 120
Maracuyá	\$ 120
Limón y chía	\$ 120
Sandía y romero	\$ 120
Pepino, jengibre, limón y menta	\$ 120
Coco Natural	\$ 120

REFRESCOS

Coca Cola / Light	\$ 60
Sprite	\$ 60
Fanta	\$ 60
Fresca	\$ 60
Ginger Ale	\$ 60
Ginger Beer	\$ 85
Ginger Beer / Curcúma	\$ 85

JUGOS

Naranja	\$ 95
Toronja	\$ 95
Piña	\$ 95
Sandia	\$ 95
Verde:	\$ 120
<i>Manza verde, pepino, apío, chaya, jugo de piña y jugo de naranja</i>	

CAFÉS

Americano	\$ 75
Espresso	\$ 75
Espresso Doble	\$ 95
Cappuccino	\$ 95
Latte	\$ 95
Flat White	\$ 105

Opciones de leche: Deslactosada, regular, soya, almendra o crema

TISANAS

Menta Natural	\$ 75
Jengibre	\$ 75
Zacate - Limón	\$ 75
Manzanilla	\$ 75

TÉ FORTÉ

White ginger pear	\$ 95
African solstice	\$ 95
Organic earl gray	\$ 95
Organic english breakfast	\$ 95
Bombai chai	\$ 95
Organic jasmine green	\$ 95
Raspberry nectar	\$ 95