

ZIGGY

— ALMUERZO —

de 12pm a 5:30pm

Descubre nuestro menú de almuerzo, una propuesta fresca y versátil que celebra lo mejor de la cocina mexicana. Desde ensaladas vibrantes y ceviches llenos de sabor hasta platos más elaborados, cada creación resalta ingredientes locales como el maíz criollo, símbolo de nuestra tradición gastronómica. Completa tu experiencia con nuestra coctelería de autor, donde la creatividad y los sabores locales se fusionan en cada copa

Precios en pesos Mexicanos, impuestos incluidos Propina no incluida.

ZIGGY


ALMUERZO


de 12pm a 5:30pm

PARA EMPEZAR:



GUACAMOLE ZIGGY  \$ 240
Aguacate + cilantro + salsa mexicana + queso panela & hierbas frescas.

NACHOS DE ATÚN *  \$ 395
Atún fresco + mayonesa sriracha+ soya + aceite de ajonjolí + aguacate+ cebolla cambray + tostada wontong + poro frito. * Plato crudo según receta tradicional.

TARTAR DE ATÚN *  \$ 395
Atún fresco + mango + aguacate + aceite de cacahuate + ajonjolí + limón amarillo + alioli de mango y habanero + galletas de chia & habanero.
* Plato crudo según receta tradicional.

EMPANADAS DE CAMARÓN  \$ 395
Camarón + queso Bola + crema de habanero + chaya + rabano + aguacate + cilantro.
3 piezas por orden

ENSALADAS:


ENSALADA VERDE   \$ 295
Lechugas mixtas+ pimiento verde+ pepino+ menta + amaranto + manzana verde + aguacate + semilla de girasol + vinagreta de miel de maguey.


ENSALADA CAESAR \$ 310
Lechuga + queso parmesano + tostones + tomate organico + aderezo Caesar.

• Pollo \$ 120


• Camarón \$ 160

CEVICHE:


AGUACHILE *  \$ 395
Camaron + pepino + cebolla morada + rabano + aguacate + salsa tatemada de tomatillo & chile chiltepin.
* Plato crudo según receta tradicional.



CEVICHE YUCATÁN  \$ 395
Camarón + pescado fresco + piña nixtamalizada + jícama +naranja agria + cebolla morada + semilla de cilantro + aceite de habanero y recado negro.

CEVICHE CARIBE  \$ 395

CEVICHE TRADICIONAL MIXTO  \$ 470
Pescado + pulpo+ camarón+ pepino+ tomate + cilantro +cebolla morada+ aguacate + aceite de ajo

ANTOJITOS:

TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR  \$ 380
Tortilla de maíz criollo + camarones en adobo "Pastor" + costra de queso + tocino + piña asada + cebolla + aguacate+ salsa molcajetada de chile de arbol.


TACOS DE COLIFLOR   \$ 345
Tortilla de maíz criollo + coliflor rostizada + salsa de cacahuate y chile morita + aguacate + escabeche de zanahoria & chile Xcatic.


TACOS ESTILO BAJA



Tortillade maíz criollo + cerveza oscura + mayonesa de chipotle + ensalada de col + cebolla encurtida + salsa de habanero con limón.

• Pescado \$ 390

• Camarón \$ 370

TACOS DE ARRACHERA  \$ 395
Tortilla de maíz criollo + nopal + cremoso de aguacate + cilantro + cebolla + queso mozzarella + salsa molcajetada de chile de árbol.


GORDITAS DE CHILORIO  \$ 370
Tortilla de maiz criollo + chilorio + cebolla blanca + chile jalapeño + salsa tatemada de chile morita.

QUESADILLA DE HONGOS   \$ 370
Tortilla de maíz criollo + queso mozzarella + hongos + epazote + guacamole + cilantro + salsa mexicana + chiles toreados.


3 piezas cada uno | Gracias por consumir Maíz Criollo



DE MI CASA:



HAMBURGUESA ZIGGY \$ 465
Carne de res Angus + queso fundido + tocino + cebolla asada + lechuga + jitomate + mayonesa chipotle + papas fritas + aceite de trufa + queso parmesano

HAMBURGUESA DE ATÚN  \$ 490
Pan brioche negro + atún sellado + aguacate + arúgula + mermelada de cebolla y tocino + salsa macha de chile mulato & cacahuete + papas gajo + camarón + mango + cebolla morada + semilla de cilantro + chile cascabel + pepino + jícama + mezcla de maracuyá & coco.

SANDWICH DE POLLO CAJUN \$ 395
Pan ciabatta + pollo marinado con cajun + arúgula+ calabaza + pepinillos + aderezo cesar + papas gajo.



HAMBURGUESA DE LENTEJAS  \$ 340
Mezcla de lentejas hidratadas con chí + aguacate + lechuga + jitomate + cebolla + pepinillos hechos en casa + salsa bbq piña + papas fritas.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO   \$ 515
Filete de pescado a la plancha + arroz con huitlacoche & granos de elote + vegetales salteados + ajo + chile de árbol + perejil.

CAMARONES AL AJO   \$ 590
Camarón jumbo + mojo de ajo + lechugas mixtas + aguacate + tomate cherry + perejil + cilantro + limón amarillo asado + chips de camote + alioli de ajo.

PULPO AL AJO   \$ 595
Pulpo maya + papas horneadas + pimientos asados + crema de ajo & habanero.

ARRACHERA ANGUS 350 grs \$ 750
Vegetales organicos 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.

 Vegano  Vegetariano  Libre de gluten  Pesca Sustentable

Precios en pesos Mexicanos, impuestos incluidos Propina no incluida.

ZIGGY


ALMUERZO

de 12pm a 5:30pm

POSTRES:

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

CREME BRULÉE DE MARACUYÁ  \$ 225
Con crumble de coco & amaranto y fresas

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

PASTEL DE CHOCOLATE Y CAFÉ \$ 245
Tierra de cacao, frutos rojos, helado de vainilla-
café y licor de café

SORBETE DE MANGO  \$ 185

HELADO DE VAINILLA \$ 195



Vegano



Vegetariano



Libre de gluten

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

Our Selection

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 / Tepeztate	\$ 500
11:11 Ensemble / Espadín & Coyote	\$ 320
Creyente / Tosalá	\$ 360
Gracias a Dios / Cupreata	\$ 360
Gracias a Dios / Madrecuixe	\$ 360
Gracias a Dios / Tosalá	\$ 400
Gracias a Dios / Mexicano	\$ 400
Creyente Azul / Ensemble Reposado Espadín & Cuishe	\$ 590

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.

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	\$ 780

WHISKY & WHISKEY

Johnie Walker Black Label	\$ 360
Bushmills 10 Años	\$ 360
Macallan 12 Años	\$ 450
Bulleit Bourbon	\$ 320
Monkey Shoulder	\$ 360

GIN

Hendrick's	\$ 360
Condesa Clásica	\$ 320
Condesa Xoconostle	\$ 320
Martin Miller's	\$ 360

VODKA

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

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

ZIGGY

BEBIDAS | SIN ALCOHOL

SMOOTHIES

12 oz/ 355ml | Disponible de 7:00 am a 6:00 pm

ACHO \$ 195
Jugo de naranja, platano, té matcha, menta, espinaca, salvia y espirulina

INLAK \$ 195
Leche de soya, yogurt, mango, manzana, canela, platano y maca

KEREJ \$ 195
Leche de soya, mango, nuez, mora azul, jengibre, piña y açai

ICNIHUITLI \$ 195
Dátiles, cúrcuma, camu - camu, jugo de naranja, maracuyá, mango, piña y papaya

ANTIOXIDANTE \$ 195
Fresa, plátano, goji berries, menta, leche de almendra, taro y arándanos

AÑADE FALCON PROTEÍNA VEGETAL \$ 145

AGUA EMBOTELLADA

350 ml Natural o Mineral \$ 85

750 ml Natural o Mineral \$ 155

KOMBUCHAS 353 ml

Moras \$ 125

Maracuyá \$ 125

Jengibre \$ 125

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

JUGOS

Naranja \$ 95

Toronja \$ 95

Piña \$ 95

Sandia \$ 95

Verde: \$ 120

Manza verde, pepino, apío, chaya, jugo de piña y jugo de naranja

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

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