

ZWA
es
arraigo

FRESCO, INNOVADOR Y CON MUCHO SABOR

AGENCIA/MEXICOINFORMA

Sin duda alguna ZEA nos sorprende con su exquisita propuesta gastronómica, ambientación relajada y platillos llenos de arte y sabor.

El servicio es muy ágil y amable, así mismo es pet friendly para ir con la mejor compañía, tiene espacios abiertos y cerrados, para cualquier tipo de gustos.

Un lugar pequeño en arquitectura, pero grande en concepto en el que nada más y nada menos, el chef Pepe Salinas imprime la identidad culinaria de este lugar a través una nueva propuesta de cocina mexicana creada para ofrecer experiencias únicas en cada visita.

Es la nueva propuesta mexicana de la zona, en donde el chef Pepe Salinas lidera la cocina junto con un equipo de expertos, quienes logran la perfecta sincronía para ofrecer en sus mesas del interior o a pie de calle (opcional), tragos impecables, platillos deliciosos y suculentos postres.

La dedicación, el empeño y la inspiración del chef lleva a la mesa identidad y creatividad en la que su filosofía es el arraigo a nuestra tierra y uno de sus ingredientes estrella es el maíz.

Su oferta culinaria no tiene límites, de entrada, puedes elegir infinidad de frutos del mar o si lo prefieres cualquier delicia que nos brinda la tierra. Mis recomendaciones: una tostada volteada de salpicón de res y col o un aguachile negro de callo y Jamaica, para empezar.

De plato fuerte esta la pesca del día, pollo orgánico a las brasas con almendras y ensalada de nopales, cordero braseado, filete de res en chichilo negro y hongos de temporada a las brasas por mencionar algunos.

Si tus oportunidades son pocas para visitar este restaurante, por que eres turista o siempre andas de pisa y corre, entonces te recomiendo el menú degustación, es una selección de platillos con ingredientes de temporada que cambian con las estaciones del año.

Para empezar se puede ordenar de la barra alguna opción de su excelente carta de mixología y así abrir boca, después se sugiere probar el menú degustación a siete tiempos con ingredientes locales y estacionales de México, por ejemplo la tostada de erizo con aguacate y chile cuaresmeño es una gran opción o el taco de chamorro con recado negro y frijol santero.

Para acompañar tus alimentos hay cervezas artesanales mexicanas, destilados, licores, deliciosa coctelería y una exclusiva selección de vinos con los que puedes darle el toque perfecto para que tu experiencia sea de lujo, pregunta por las recomendaciones.

El postre tiene un lugar a parte en nuestros corazones y por supuesto en el estómago, el macarrón de nubes de lavanda y una verdadera locura, pero también pueden resultar imperdibles el biscocho de tres leches, la jericalla de plátano o el sándwich de helado de maíz, toronja y rompope.



UBICACION
 CAMPOS ELISEOS 189,
 POLANCO, POLANCO IV SECC,
 MIGUEL HIDALGO, 11550
 CIUDAD DE MÉXICO, CDMX