


Para Empezar

Guacamole Ziggy's 150 
Acompañado de queso panela marinado en hierbas finas a las brasas.

Esquites de Camarón 190
Granos de maíz, Camarón, mayonesa de cítricos, mayonesa de Chile de árbol y queso fresco.
**Receta tradicional mexicana*

Nachos de Atún 220
Atún fresco marinado en salsa de soya, aceite de ajonjolí, aguacate y mayonesa de Sriracha con brotes de cilantro sobre tostada wonton (trigo).


Para Los Niños

Pasta Fetuccini 160
- Salsa Bolognesa.
- A la mantequilla con pollo.

Dedos de Pollo 160

Tacos Del Comal

Tostadas de Salpicón de Pulpo 275
Pulpo tibio, tomate, rábano, cebolla, Cilantro & lima.

Tacos de Chile Relleno 230 
Chile jalapeño relleno de semillas, frutos secos, lenteja, pera y durazno.
**Aderezo de chipotle y nuez de la india*

Tacos Camarón al Chipotle 290
Camarones flameados con tequila & crema de chipotle.
**Salsa de Chile seco y ajonjolí*

Tacos de Pescado Rebozado 275
Filete de pescado fresco rebozado en cerveza oscura, mayonesa de chipotle y ensalada de col.
**Salsa de habanero y recado negro*


Tacos de Arrachera Asada 280
Arrachera con queso fundido, nopales, cebollas cambray asadas, aguacate y cilantro.
**Salsa roja molcajeteadas.*

Orden de 3 piezas en Tortilla Artesanal de Maíz

Ensaladas

Ensalada de Camarón & Quínoa 255
Mix de lechugas, camarón pacotilla, piña, CaCahuate, aguacate, quínoa, tomates orgánicos & Vinagreta de tamarindo y naranja.

Ensalada Verde Con Pollo 245
Mix de hojas verdes, suprema de pollo, pepino, manzana, pimienta verde, aguacate, semilla de girasol tostada & Vinagreta de miel de maguey.

Ensalada de Betabel Orgánico 240 
Betabel baby horneado, arúgula orgánica, supremas de naranja, jícama, CaCahuate tostado, pepita de calabaza garapiñada & aderezo de guanábana y queso de cabra.

Aguachiles & Ceviches


Aguachile 295
Camarón marinado en jugo de limón, salsa verde, pepino, cilantro, aguacate, poro frito & culis de recado negro.


Ceviche Caribe 275
Camarón, mango, cebolla morada, menta, pepino, jícama & mezcla de maracuyá y coco.

Ceviche Tuluminati 285
Mero fresco, semilla de cilantro, pepino, aguacate, hojas de cilantro, cítricos & mezcal.

De Mi Casa

Hamburguesa Ziggy's 295
Carne de res Angus, queso fundido, tocino, cebolla asada, lechuga, jitomate & mayonesa de chipotle.

Hamburguesa Vegetariana 255 
Hongo portobello, queso de cabra, cebolla caramelizada, aguacate, arúgula, salsa de Chile mulato & CaCahuate.

Hamburguesa Vegana 245 
Mezcla de lentejas hidratadas con chía, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos hechos en casa & salsa de piña y chipotle.

Camarones al Coco 295
Camarones empanizados al coco crujiente, puré de cilantro, relish de papaya & salsa de yaca y habanero.

Filete de Pescado al Ajillo 340
Filete de pescado fresco a la plancha, arroz con huitlacoche, espárragos y Zanahorias baby.

Pulpo a los Brasas 340
Tentáculos de Pulpo marinado en puré de ajo, ensalada fresca de nopal, papas al romero & salsa de habanero quemado.

Costillas Glaseadas 350
Costilla de cerdo cocinadas en cerveza oscura, salsa de Chile chipotle & miel de maguey, col fermentada y Camote horneado.

Langosta Caribeña \$3 pesos por gramo
Al ajillo, con arroz con huitlacoche, espárragos y Zanahorias baby.
** Plato de temporada*

Mariscada 900
Filete de pescado, camarón, pulpo & aros de Calamar bañados en ajillo, arroz blanco, ensalada mixta y tortillas artesanales.

Los precios son en pesos mexicanos, con IVA incluido.

 *Opción Vegetariana*
 *Opción Vegana*

