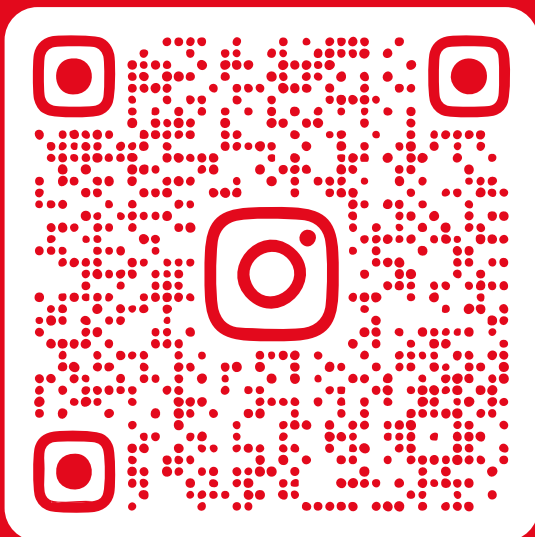




Viva Zapata es un restaurante de **cocina mexicana de autor** que celebra la **tradición, el sabor y la creatividad**. Su propuesta combina técnicas contemporáneas con la esencia auténtica de México, ofreciendo una experiencia gastronómica **elegante, festiva y memorable**.

Su propósito es crear experiencias culinarias únicas que honren la riqueza cultural de México, elevando sus sabores tradicionales a través de una propuesta **innovadora** y de **alta calidad**.

Creemos en la fuerza de las raíces, en la celebración de la vida y en el arte de transformar lo tradicional en experiencias inolvidables. Cada plato y cada detalle en **Viva Zapata** reflejan respeto por la cultura mexicana, pasión por la cocina y un compromiso con la excelencia.



**ESCANEA,
SÍGUENOS Y
CONOCE MÁS**

 [@vivazapata_co](https://www.instagram.com/vivazapata_co)

rest. &



barra

VIVA ZAPATA

COCINA MEXICANA DE AUTOR



VERDADERO
SABOR
MEXICANO

PICOSITO
para
SABROSO

PARA QUITAR LA SED

* AGUA SIN GAS	\$6,500
* AGUA CON GAS	\$6,500
* TE HATSU	\$7,000
* SODA HATSU	\$6,500
* SODA BRETAÑA	\$7,000
* COCA COLA 400 ML	\$8,000
* COCA COLA ZERO 400 ML	\$8,000



SODAS
CON
Breña

* FRUTOS
ROJOS

\$16,000

* FRUTOS
AMARILLOS

\$16,000



GRANIZADAS

* LIMÓN	\$12,000
* NARANJA	\$12,000
* HIERBABUENA	\$12,000
* LIMONADA DE COCO	\$15,000
* LIMONADA CEREZADA	\$13,000



AGUAS FRESCAS

* HORCHATA	\$11,000
* JAMAICA	\$9,000
* TAMARINDO	\$9,000



CHELAS & MICHELADAS

* MICHELADA CLASICA	\$18,000
Corona/Sol, salsas de la casa y limón.	
* MICHELADA ZAPATA	\$23,000
Corona/Sol, tamarindo, mango, salsas de la casa y limón.	
* MICHELADA LA MERA	\$21,000
Corona/Sol, maracuyá, salsa de la casa y limón.	
* SOL 250 ML	\$9,000
* CORONA 330 ML	\$13,000
* CORONITA 210 ML	\$10,000
* STELLA ARTOIS 330 ML	\$13,000
* CLUB COLOMBIA 330 ML	\$13,000



MARGARITAS

MARGARITA CLASICA \$30,000
Tequila blanco, triple sec y limón.

MARGARITA MANGO \$32,000
Tequila Jose Cuervo, triple sec y mango.

MARGARITA DE MARACUYA \$32,000
Tequila Jose Cuervo, triple sec y maracuya.

MARGARITA BLUE \$34,000
Tequila blanco Jose Cuervo, triple sec, zumo de limon, blue curazao, hielo y sal.

MARGARITA FRIDA \$34,000
Tequila Jose cuervo, granadina, zumo de limón y sal.



MOJITO

\$30.000

Coctel refrescante a base de ron bacardi, soda, limón y sirope de la casa.

CANTARITO

\$33,000

Refrescante coctel tradicional de Mexico, contiene tequila, tamarindo, naranja, soda y sirope de la casa.

CÓCTELERÍA DE AUTOR

★ **GRITO DE HIDALGO** \$32,000

José Cuervo Silver, zumo de maracuyá, sirope, zumo de limón, soda y

★ **OAXACA SOUR** \$32,000

Mezcal 400 Conejos, sirope de jalapeño y limón.





COCTELERÍA CLÁSICA

DAIKIRI \$25,000
Ron, limon y sirope de la casa.

PALOMA \$38,000
Tequila Blanco, soda toronja, sal, sirope de la casa y limón.

CUBA LIBRE \$35,000
Ron bacardi, coca cola, rodajas de limón.

TINTO DE VERANO (COPA) \$28,000
Vino tinto, naranja, soda y sirope de la casa.

TEQUILA SUNRISE \$32,000
Tequila José Cuervo, jugo de naranja y jarabe de frutos rojos.

MEZCAL & TEQUILAS

* **MEZCAL 400 CONEJOS** \$390,000
Trago \$37,000

* **DON JULIO BLANCO** \$415,000
Trago \$38,000

* **DON JULIO REPOSADO** \$517,000
Trago \$40,000

* **1800 AÑEJO CRISTALINO** \$530,000
Trago \$45,000

* **JOSE CUERVO REPOSADO** \$180,000
Trago \$26,000

* **JOSE CUERVO SILVER** \$160,000
Trago \$26,000



VINOS

* **LAS MORAS MALBEC** \$105,000

* **DON SIMON** \$85,000



ENTRADAS

- | | | |
|---------------------------------|---|-----------------|
| ★ TOSTADAS MARÍA BONITA | Crujientes tostadas de maíz coronadas con un fresco ceviche de camarón, cubos de mango y pepino. Aderezada con un toque picante que resalta los sabores tropicales. | \$25,000 |
| ★ ELOTE CHINGON | Elote a la parrilla bañado con nuestra salsa agria de la casa, cubierto con crujiente tocineta ahumada, queso fresco y un toque de Tajín. | \$28,000 |
| ★ EMPANADILLAS MEXICANAS | 3 Empanaditas de trigo rellenas de cerdo al pastor, birria de res y pollo desmechado a la Mexicana. Acompañadas de salsa verde de la casa y ajl. | \$26,000 |
| ★ GUACAMOLE ZAPATA | Suave base de guacamole fresco, coronada con chicharrón crujiente, totopos, pico de gallo. | \$35,000 |

MOLCAJETES

★ MOLCAJETE MAR Y TIERRA

Suave guacamole como base, acompañado de camarones apanados, crujiente chicharrón, pico de gallo. Acompañada tortillas ahumadas y sour cream.

\$73,000

FUNDIDOS

★ FUNDIDO JALISCO

Cama de queso fundido con toque tatemado ahumado, coronada con proteína a elección, guacamole, pico de gallo y un toque de Tajín. Acompañado de tortillas nixtamalizadas y sour cream.

\$69,000



SOPA MEXICANA

CREMA AZTECA

Sopa de jitomates, chiles secos, pollo desmechado, queso semisalado, aguacate y tortilla crocante.

\$28,000

ESPECIALIDADES

★ SALMÓN JAMAICA

Pieza de salmón parillado de 250gr en salsa de reducción de flor de Jamaica con chile chipotle, acompañado de pure de papa rustico y verduras salteadas al wok.

\$65,000

★ POLLO CHILTEPÍN

Jugosa milanese de pollo apanada de 150gr bañada en salsa de la casa. Acompañada de papa francesa en sal de chile.

\$42,000

★ HAMBURGUESA DE BIRRIA

Deliciosa hamburguesa en pan brioche, rellena con una jugosa fusión de carne de hamburguesa y auténtica birria. Acompañada de queso tipo americano, crujientes totopos de maíz, lechuga fresca, pico de gallo, salsa mayo chipotle y lonjas de aguacate. Acompañada de papas a la francesa, caldo de birria para dipear y salsa tártara.

\$39,000



SALMÓN JAMAICA



TAQUERÍA

Pide tus tacos con tortillas blandas o crocantes/ tortillas blandas o crocantes, ¡TU ELIGES!



TACOS AL PASTOR

3 tortillas de maíz nixtamalizadas, cerdo marinado, piña asada, cebolla, y cilantro, acompañados de salsa de tu preferencia.

\$33,000



TACOS GOBERNADOR

3 tortillas de maíz nixtamalizadas, camarones, costra de queso, cebolla y cilantro, acompañados de la salsa de tu preferencia.

\$36,000



TACO DE COCHINITA PIBIL

3 tortillas de maíz nixtamalizadas, cerdo cocinado por cuatro horas, cebolla roja, cilantro, acompañados de salsas de tu preferencia.

\$33,000



TACOS VEGGIE

3 tortillas de maíz, vegetales salteados (champiñón, pimentones, cebolla, maíz, calabacín) frijol negro, cebolla y cilantro, acompañado de la salsa de tu preferencia.

\$26,000



TACOS DE BIRRIA

3 tortillas de maíz nixtamalizadas, birria de res, cebolla y cilantro, acompañados de la salsa de tu preferencia.

\$35,000



TACOS DE ALAMBRE DE POLLO

3 tortillas de maíz, pollo a la mexicana (salteado con cebolla, pimentones y salsa de la casa), cebolla y cilantro, acompañados de la salsa de tu preferencia.

\$30,000



TACOS DE CHICHARRON EN SALSA VERDE

3 tortillas de maíz nixtamalizadas, chicharrón crujiente en salsa verde de la casa, costra de queso, cebolla y cilantro, acompañados de la salsa de tu preferencia.

\$36,000

ROMPE CORAZONES

30 tacos a tu gusto

Escoge a tu gusto las proteínas de la casa.

(Birria, cochinita, pastor)

10 tacos de diferente proteína

* Máximo para 5 personas *

por **\$270,000**



A top-down view of a plate of Birria tacos. The plate is light-colored with a green rim. It features three large, golden-brown corn tortillas. Each tortilla is filled with shredded, dark brown meat (likely beef or lamb) in a rich, dark sauce. The meat is topped with finely chopped green cilantro and sliced white onions. To the right of the tortillas, a small metal bowl is filled with several golden, triangular tortilla chips. In the bottom left corner, another small metal bowl contains a dark red consommé, garnished with cilantro and small pieces of yellow and red vegetables. A single wedge of fresh lime sits at the top right of the plate.

TACOS DE BIRRIA



GARNACHERÍAS

★ ENCHILADAS ROJAS

3 Tortillas de maíz nixtamalizadas rellenas de pollo desmechado, bañadas en salsa roja, cubiertas con queso semi salado, acompañadas de frijoles refritos, queso semisalado y totopos.

\$36,000

★ FAJITA DE RES

Selección de carne de res salteado de cebolla y pimentón, guacamole, totopos artesanales, flor de aguacate y tajín.

\$38,000

★ FAJITA DE POLLO

Pollo salteado de cebolla y pimentón, guacamole, totopos artesanales, flor de aguacate y tajín.

\$36,000

★ ENMOLADAS

3 Tortillas rellenas de pollo desmechado, bañadas en salsa de mole, cubiertas con queso semi salado, acompañadas de frijoles refritos, queso semisalado y totopos.

\$39,000

★ CHILAQUILES

Selección de totopos acompañados de salsa de guacamole, salsa roja y pollo desmechado con huevo estrellado, queso semisalado, pico de gallo y cilantro.

\$37,000

BURRITOS

POLLO

Deliciosa combinación de frijoles refritos, arroz, pollo a la mexicana (salteado con cebolla, pimentones y salsa de la casa), aguacate, salsa de cilantro envuelto en tortilla de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y salsa a elección.**

\$36,000

BIRRIA DE RES

Deliciosa combinación de frijoles refritos, arroz, birria de res, aguacate, salsa de cilantro envuelto en tortilla de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y caldo de birria.**

\$41,000

BIRRIA DE COCHINITA

Deliciosa combinación de frijoles refritos, arroz, carne de cerdo cocinado por 4 horas, aguacate, salsa de cilantro envuelto en tortilla de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y caldo de birria.**

\$39,000

PASTOR

Deliciosa combinación de frijoles refritos, arroz, cerdo marinado, piña asada, aguacate, salsa de cilantro envuelto en tortilla de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y salsa a elección.**

\$39,000

CHILI CON CARNE

Delicioso chili con carne, queso cheddar, mayonesa de la casa envuelto en tortilla de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y salsa a elección.**

\$36,000

BURRITO DE CHICHARRÓN

Deliciosa combinación de frijoles refritos, arroz, chicharrón crujiente, aguacate, salsa de cilantro, envuelto en tortilla de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y salsa a elección.**

\$37,000

VEGGIE

Deliciosa combinación de champiñones salteados, pimientos, maíz, cebolla morada, frijoles negros y arroz, mayonesa de la casa, todo envuelto en una suave tortilla de harina de trigo XL. **Acompañado de totopos de maíz, guacamole, pico e' gallo y salsa a elección.**

\$28,000

CHILI CON CARNE



QUESADILLAS

PASTOR

2 Tortillas de trigo rellenas de cerdo marinado, piña asada y mix de quesos. Acompañado de totopos y guacamole.

\$42,000

COCHINITA

2 Tortillas de trigo rellenas de exquisita carne de cerdo cocinado por 4 horas y mix de quesos. Acompañada de totopos y guacamole.

\$42,000

QUESABIRRIAS

3 tortillas de maíz rellenas de birria de res y mix de quesos. Acompañada de consomé de birria y totopos.

\$45,000

POLLO

2 tortillas de trigo rellenas de pollo salteado de cebolla y pimentón y mix de quesos. Acompañadas de totopos.

\$40,000

VEGGIE

Tortillas de trigo rellenas de vegetales salteados (champiñón, pimentones, cebolla, maíz, calabacín) frijol negro y mix de quesos. Acompañado de totopos y guacamole.

\$36,000



QUESABIRRIA



NACHOS

★ **BIRRIA DE RES**

Totopos, birria de res, salsa cheddar, jalapeños, guacamole, pico de gallo y mix de quesos gratinado.

\$55,000

★ **CHILI CON CARNE**

Totopos, chili con carne, doble salsa cheddar, jalapeños, guacamole, pico de gallo.

\$49,000

PIZZAS MEXICANAS

★ PIZZABIRRIA

Tortillas XL de trigo rellenas de birria de res y mix de quesos.

\$72,000

★ PIZZA GRINGA (PASTOR)

Tortillas XL de trigo rellenas de cerdo marinado, piña asada, cebolla, cilantro y mix de quesos.

\$66,000

ACTUAL MOOD:
LA VIDA ES
una FIESTA



FIESTA MEXICANA

2 tacos crocantes, 2 mini burritos, 2 mini quesadillas, 2 mini flautas, nachos con cebolla, cilantro y queso fresco.

★ BIRRIA, PASTOR Y COCHINITA ★

Acompañada de guacamole, caldo de birria y salsa picante a elección.

por **\$80,000**



PAPAS LOCAS MEXICANAS

Crujientes papas a la francesa, acompañadas con proteína a elección, salchicha picante tipo mexicana, guacamole cremoso, fresco pico de gallo, salsa mayochipotle, queso salado y una capa gratinada de queso doble crema.

\$46,000

BIRRIA

\$43,000

COCHINITA

\$44,000

PASTOR

\$40,000

POLLO

**ADICIÓN DE
CHICHARRÓN**

\$18,000



MENÚ INFANTIL

★ MEDIA QUESADILLA DE POLLO QUESO

Tortilla de trigo rellena de pollo queso. Acompañada de papas fritas.

\$28,000

★ TENDERS DE POLLO ARTESANALES

Deliciosas piezas de pollo apanados, jugosas en su interior y crujientes por fuera, acompañados de papa a la francesa.

\$34,000



POZOLE

ESPECIALIDADES FIN DE SEMANA



BARBACOA MEXICANA

Selección de 450gr de carnes maduradas y ahumadas a la brasa, acompañadas de chorizo, pieza de mazorca asada, papa casco, guacamole y pico e' gallo.

\$70,000



FLAUTAS DORADAS

3 flautas ahogadas crocantes de pollo queso, pastor y birria

(1) Flauta de pollo queso en salsa tartara de la casa, (1) Flauta de pastor, (1) flauta de birria, ahogadas en salsa roja a base de tomates tatemados, lechuga fina, queso fresco y sour cream.

\$39,000



POSTRES

CHIMICHANGA DE NUTELLA

Cremoso de nutella derretido, rodajas de banano y fresas, envueltos en tortillas de trigo doradas a la perfeccion, con un toque calido de canela, azucar glass y porcion de helado de vainilla.

\$35,000

CHURROS MEXICANOS

12 Deliciosas piezas de churro con helado, acompañado de salsas de chocolate o frutos rojos.

\$28,000

CHIMICHANGA DE NUTELLA



ADICIONALES

* BIRRIA	\$25,000
* PASTOR	\$17,000
* COCHINITA	\$17,000
* CHICHARRÓN	\$18,000
* PECHUGA	\$13,000
* CERDO	\$16,000
* RES	\$19,000
* POLLO DESMECHADO	\$16,000
* MICHELADO + ZUMO DE LIMÓN	\$6,000
* ZUMO DE LIMÓN	\$3,000
* NACHOS	\$5,000
* TORTILLAS X5	\$7,000
* PAPAS FRITAS	\$6,000

* GUACAMOLE	\$7,000
* PICO DE GALLO	\$2,000
* JALAPEÑOS	\$2,000
* CREMA AGRIA	\$5,000
* SALSA DE LA CASA	\$1,000
* SALSA MAYOCILANTRO	\$2,000
* SALSA MAYOCHIPOTLE	\$2,000
* SALSA TÁRTARA	\$2,000
* SALSA DE PIÑA	\$2,000
* PIÑA PARA PASTOR	\$2,000
* SALSA VERDE	\$2,000
* SALSA BBQ	\$2,000
* CALDO DE BIRRIA	\$3,000
* POSTRE HELADO Y BROWNIE	\$15,000

