

ENSALADAS Y DIPS

ENSALADA DE CORAZONES DE LECHUGA ROMANA \$280
Aderezo cesar a nuestro estilo/ ajo rostizado/crotones/anchoas/ laminas de parmesano

ENSALADA DE CÍTRICOS \$270
Mix de lechugas/ supremas de cítricos/ salmón/ aderezo de maracuyá

DIP AVOCUYA & CRUDITÉS \$250
Jicama/pepino/zanahoria/ apio/rabanos/ dip de aguacate-maracuyá

GUACAMOLE TRENDY \$260
Sandia comprimida/serrano/ queso de cabra/ aceite de cilantro/semilla de cañamo

CARNITAS DE ATÚN \$360
Cubos de atún /salsa dulce de cítricos/ base de aguacate/ pepino

HAO

GOOD EATS



ALWAYS FRESH

BOWLS

BOWL ATÚN POKE \$340
Arroz al vapor/ jengibre / mango / jalapeño/ aguacate/ aderezo de alga-ajonjolí

BOWL CAMARÓN ROCA \$360
Arroz al vapor/jengibre/paté de jaiba picante/ensalada de col/jicama/aguacate/glaseado de soya-agave

BOWL QUINOA Y KALE \$310
Hongos asados/espárragos/ elotes baby/ aderezo de mostaza

BOWL MARINO \$420
Arroz basmati/ atún crudo/ camarón asado/ callo de hacha crudo/pulpo /aderezo de anguila y cítricos

TIRITAS ZIHUA \$290
Pez vela marinado con limon/ oregano/habanero/cebolla morado /aguacate/cilantro

COCTEL DE CAMARÓN \$295
Camaron pochado/tomate/salsa coctelera/pepino/aguacate

TOSTADAS DE ATÚN SELLADO \$290
Tortilla deshidratada/lomo de atun sellado en costra de chiles/aioli de chipotle/cebolla encurtida/tomate

AGUACHILE VERDE \$310
Camarón curtido al limon/callo de hacha crudo /base verde de pepino-chile asado

TATAKI DE ATÚN \$290
Atún ennegrecido/ salsa teriyaki / cama de aguacate

CEBICHE PERÚ \$310
Pescado en corte grueso/ jugo de limón/ cítricos /granos de maíz/ cebolla

CEVICHE ROJO \$330
Camarón/pulpo /callo de hacha/ ponzoña negra / jugo de tomate con chile piquín /pepino

AGUACHILE DE RIB EYE \$410
Rub de café y especias tostadas / base roja con chiltepin y chile de árbol/ agua de coco

CEVICHE Y CRUDOS

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS, IVA INCLUIDO

ZIHUA CLASICS

CAMARONES COCO \$420

Camarón azul/costra de coco/
salsa de mango/ensalada
orgánica/ arroz al vapor con
jengibre

AJILLO \$420

Fritos en salsa de ajo-huajillo
arroz / tostones de
platanos macho

PESCA DEL DÍA

(precio según tamaño)

*Su elección de preparación :
Al mojo de ajo , Ajillo , A la talla

LANGOSTA LOCAL ENTERA

(precios según tamaño)

NEW YORK AL GRILL \$550

Servido con dos guarniciones
a elegir
- Arroz
- Vegetales de
temporada a la parrilla
- Ensalada verde
- Papas a la francesa

ARRACHERA AL GRILL \$395

Servido con dos guarniciones
a elegir
- Arroz
- Vegetales de
temporada a la parrilla
- Ensalada verde
- Papas a la francesa

HAO

GOOD EATS



ESTD.

2018

ALWAYS FRESH



TRÍO DE SLIDERS \$385

Hamburguesa res con queso cheddar-
tocino/pescado crujiente con salsa
tártara/camarón ennegrecido con salsa
bqq de chipotle/ papas a la francesa

HAO CLUB \$370

Pan de aceituna kalamata/ pollo
parrillado al pesto/ tocino ahumado/
queso mozzarella/ huevo volteado/
tomate criollo/lechuga orgánica/
aderezo de dijon

NACHOS ÉPICOS \$320

Frijoles charros refritos/ queso oaxaca/
guacamole/pico de gallo/ jalapeños
encurtidos/crema /arrachera a angus a
la parrilla

NY STEAK SÁNDWICH \$450

Hongos asados/ queso derretido/ pan
de cristal /mostaza

SÁNDWICH DE ATÚN \$280

Mix de lechugas y arúgula/atún sellado
con polvo de chiles/ ciabatta/reducción
de balsámico con chile de árbol

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$430

Mayonesa de chipotle-coco/
piña asada/tocino

EL ARTE DEL "TACO"

TACOS DE CAMARON (X2) \$285

Al pastor/ cebolla cambray asada/
piña asada/ tortilla con costra de queso

TACOS DE PULPO (X2) \$285

Zarandeado /puré de aguacate /
aioli de cítricos

TACOS DE PESCADO CRUJIENTE (X2) \$290

Capeado de cerveza/ tortilla de harina/
ensalada de jícama-col/ alioli de chipotle/
aguacate/salsa de molcajete

TACOS DE RIB EYE \$325

Costra de queso/cebolla cambray/ aguacate/
cilantro/ tortilla de comal/ salsa verde

POOLSIDE INDULGENCES

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS, IVA INCLUIDO