

CERVEZA ZORRA

BISTRO & PUB

EST.



2021

@ZORRABISTROLAFAYETTE

MONRAZ

D. Golfo de Cortés 4140-A
Guadalajara, Jal.

ZAPOPAN

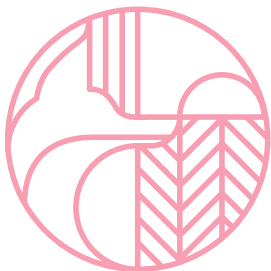
Calle 5 de Mayo 272
Zapopan, Jal.

ZONA REAL

Plaza D'Lucca A18 y A19
Zapopan, Jal.

LAFAYETTE

Miguel de Cervantes 173
Col. Lafayette



MENÚ

PAPAS BOTANERAS

\$ 125

Chips de papas caseras, chiles gueros, kalamatas, pepinillos, jamón serrano, chilli crunch, queso parmesano.

PAPAS UMAMI

\$ 125

Alioli de gochujang, alioli de miso, cebollin, ajonjolí tostado.

PAPAS BRAVAS

\$135

Papas cambray confitadas, alioli de hoja santa, salsa brava, jalapeño frito, tocino, queso parmesano.

FISH CAKES (3 pzas.)

\$ 165

Hojas Organicas, Salsa Tartara, y llema de huevo curada

QUESO FUNDIDO CON SETAS AL AJILLO

\$ 189

Setas, furikake casero, mezcla de quesos, alga nori, tortillas

ACEITUNAS MEDITERRANEAS

\$ 195

Aceitunas kalamata y gordal, berenjena rostizada, pimienta asado, alcaparras, jitomates cherry, cebolla morada, limón, feta

MUTTABAL

\$ 195

Berenjena rostizada, pepita tostada, ajo frito, jocoque y miso, hogaza de pan de masa madre.

GYOZAS DE LENGUA EN SU JUGO.

\$ 215

Cebolla encurtida, jalapeño y cilantro.

NEWYORK DOGO

\$ 215

Brioche, salchicha viena, mostaza, everything bagel, quesocrema con sriracha y ajo frito. Acompañado con papas

TORTA DE SUADERO

\$ 215

Chapata, suadero en su jugo, frijoles negros, aguacate, cebolla toreada, salsa verde cruda y cilantro fresco.

AGUACHILE ROJO

\$ 210

Camarones, coleslaw, piña asada, aguacate, cebolla cambray, ceniza de chile chiltepin, wakame tostada

TIRADITO COSTEÑO

\$210

Pesca curada, pesto costeño , melon verde jangajji, cacahuete tostado, cebolla morada, cebollin, polvo de alcaparra y hierbas
Acompañado de tostadas

ALITAS ANTICUCHERAS

\$ 210

Alitas confitadas, salsa anticuchera, limón amarillo, cebolla morada, chile serrano.

DOBLE SMASH BURGER

\$ 240

Carne de res, queso cheddar, aderezorra de la casa, pepinillo, mostaza y cebollita con tocino. Con papas fritas y catsup de la casa

MILANESA DE CERDO

\$ 255

Topoki con gochusalsa, kimchi casero, parmesano y alioli de hoja santa

SÁNDWICH DE PASTRAMI

\$ 255

Pastrami ahumado y curado en casa, queso Gruyère fundido, sauerkraut artesanal, pepinillos, aderezo ranch de chile morita y honey mustard

POSTRE

FRENCH TOAST

\$ 145

Canela, toffee, piel de naranja confitada, helado de arroz



— BARRA DE CERVEZA —

01	HIJA DE LA GUAYABA — <i>Duque (GDL)</i> 6% Hazy Milkshake IPA con guayaba, cryo Mosaic, cryo Ekuanot.	Copa 355 ml. \$ 130
02	HAY ELOTES! — <i>Zorra (GDL)</i> 5.5% Hoppy Lager, elaborada con maíz y lúpulo Mosaic, notas a arrayán y guayaba.	Copa 355 ml. \$ 110
03	COLD RED IPA — <i>Zorra (GDL)</i> 5.6% IPA roja elaborada con levadura lager, perfil tropical y cítrico.	Copa 355 ml. \$ 120
04	LA NOCHE — <i>Zorra (GDL)</i> 5.5% Lager oscura estilo checo, notas a malta tostada, amargor medio, fácil de tomar	Tarro de 500 ml. \$ 120
05	SENTIDO COMÚN — <i>Zorra (GDL)</i> 5.2 % Pale Ale, cerveza clara de perfil fresco y amargor medio	Copa 355 ml. \$ 110
06	HAZY TOTEM — <i>Zorra (GDL)</i> 6% Hazy IPA de lupulado intenso con terpenos de toronja.	Copa 355 ml. \$ 120
07	IMPERIAL PEANUT STOUT — <i>Zorra (GDL)</i> 7 % Nuestra clásica stout con cacahuete tostado, sedosa y tostada	Copa 355 ml. \$ 100
08	MEXAPILS — <i>Zorra (GDL)</i> 4.9% Pilsner extra amarga con dryhop de lúpulos nobles.	Tarro de 500 ml. \$ 120
09	BLACK CASCADE — <i>Zorra (GDL)</i> 5.8% IPA negra elaborada con lúpulo cascade, fresca, herbal, boscosa.	\$ 120
10	LLUVIA DE ORO — <i>Zorra (GDL)</i> 4.8% Helles Lager, estilo alemán, color dorado claro, amargor bajo, fácil de tomar	Tarro de 500 ml. \$ 110

— LATAS Y BOTELLAS —

GERMAN PILS — <i>Zorra (GDL)</i> 4.8% Lager estilo alemán, color dorado y amargor suave.	\$ 96 Lata 355 ml
BERRY SUMMER ALE — <i>Zorra (GDL)</i> 4.8 % Cerveza de trigo con frambuesa, color salmón y aroma frutal.	\$ 96 Lata 355 ml
IMPERIAL PEANUT STOUT — <i>Zorra (GDL)</i> 7 % Nuestra clásica stout con cacahuete tostado, sedosa y tostada	\$ 100 Lata 355 ml
RYE SESSION IPA — <i>Zorra (GDL)</i> 4.8 % IPA ligera de centeno, amargor firme y fresco.	\$ 96 Lata 355 ml
MOLE NEGRO — <i>Zorra (GDL)</i> 9 % Imperial Stout con ingredientes de mole negro: cacao, chile ancho, canela, etc.	\$ 130 Botella 355 ml
APPLE PIE BARLEYWINE — <i>Zorra (GDL)</i> 9 % Barleywine refermentada con jugo de manzana y canela.	\$ 130 Botella 355 ml
MAKO <i>Aguamala</i> (5% alc) <i>Pale Ale</i>	\$ 130 Botella 355 ml
MANTIS <i>Aguamala</i> (5% alc) <i>Witbier</i>	\$ 130 Botella 355 ml
PENÉLOPE <i>Fauna</i> (6.2% alc) <i>Coffee Porter</i>	\$ 140 Botella 355 ml
ROMPEOLAS <i>Insurgente</i> (6% alc) <i>West Coast IPA</i>	\$ 130 Botella 355 ml
SUPERLUPE <i>Hércules</i> (7% alc) <i>IPA</i>	\$ 150 Botella 355 ml
DEBUT (BLEND 2025) <i>Hercules</i> (6% alc.) Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble por 1 año, notas a roble, manzana roja y pera, acompañadas por una acidez marcada.	\$ 400 Botella 375 ml
TUMBA TUMBA <i>Hércules</i> (12.5% alc) <i>Imperial Stout con café, cacao y vainilla añejada en barricas de bourbon</i>	\$ 350 Lata 473 ml
MEZZANINE <i>Hércules</i> (12.5% alc) <i>Imperial Stout con añejada en barricas de bourbon</i>	\$ 350 Lata 473 ml
SUPERSUR <i>Hércules</i> (5% alc) <i>New Zealand Pils</i>	\$ 160 Botella 355 ml

— SPRITZ & LICORES —

ST GERMAIN SPRITZ St Germain, vino espumoso, agua mineral, limón amarillo.	\$ 195
PRIMO SPRITZ Primo Aperitivo, vino espumoso, agua mineral, naranja	\$ 180
SUCIO DEUS Vermut Rojo Dos Déus, salmuera de aceituna, top de agua tónica, pincho con 3 aceitunas	\$ 165
¡DESPIERTA! 1.5 Oz Vermut Holgazán con café, 1 oz café espresso, top de agua mineral, naranja	\$ 165
CARAJILLO Licor 43, Café espresso	\$ 180

— VINO —

	Copa	Botella
BLANCO CLANDESTINO <i>Chenin Blanc, Sauv. Blanc, Valle de Gpe., México</i>	\$ 150	\$ 690
PACO Y LOLA <i>Albariño, Rias Baixas, España</i>		\$ 930
WIIN WIIN <i>Riesling, Von Winning, Alemania</i>		\$ 950
ROSADO CALUMNIA ROSADO <i>(Lata 473 ml— 12% Alc.)</i> <i>Grenache, Baja California, México.</i>		\$ 450 Lata 473 ml
TEMPS DANSE <i>(Botella 750 ml— 12.5% Alc.)</i> <i>Pinot d’aunis, Cabernet franc, Valle de Loire, Francia.</i>		\$ 960
NARANJA CLOS ROUSSELY <i>(Botella 750 ml — 13% Alc.)</i> <i>Sauvignon Blanc, Valle de Loire, Francia.</i>		\$ 1,050
TINTO CALUMNIA TINTO <i>(Botella 750 ml — 13.3% Alc.)</i> <i>Syrah, Baja California, México.</i>	\$ 196	\$ 920
COCHINERO <i>(Botella 750 ml — 13% Alc.)</i> <i>Grenache natural, Valle de Gpe. México.</i>		\$ 790
OURNAC FRÈRES <i>(Botella 750 ml — 13% Alc.)</i> <i>Pinot noir natural, Languedoc, Francia.</i>		\$ 1,060
LEONORA <i>Cabernet Sauvignon y Merlot, Valle de Gpe. México</i>		\$ 1,460

— APERITIVOS/DIGESTIVOS —

VERMUT DOS DÉUS

\$ 150 (2 oz.)

— SIN GLUTEN —

VIGAS DE ARTEAGA Sidra de Manzana con granada (6.5% alc.) 355 ml	\$ 160	TEPACHE SAZÓN GUAYABA Tepache de guayaba y jamaica (7% alc.) 375 ml	\$ 120
---	--------	--	--------

— SIN ALCOHOL —

RICE BLONDE, SIN ALC. Good fucking crafts (355 ml.)	\$ 110	UMANI KOMBUCHA Hoja de higo o Toronja cnn romero (355 ml.)	\$ 80
IPA, SIN ALC. Good fucking crafts (355 ml.)	\$ 110	FELIX SCHORLE Piña, mandarina o frambuesa (355 ml.)	\$ 60
AGUA DE LOURDES Mineral, S. Luis Potosí (355 ml.)	\$ 45	PARASOL Gingerbeer (355 ml.)	\$ 65
CASA DEL AGUA Agua de lluvia purificada y gasificada, CDMX (600 ml.)	\$ 95	AMERICANO	\$ 50
COCA COLA Clásica o Light	\$ 45	ESPRESSO DOBLE	\$ 50
VELVET TONIC Agua tónica	\$ 60	ESPRESSO TONIC Coldbrew + Agua tónica velvet	\$ 120
SODA MATE (355 ml)	\$ 75		
SODA MATE ZERO (355 ml)	\$ 80		