

Zoila's Alcoholic Menu

Mojito de fresa S/ 18.00

Frescura en cada sorbo. Disfruta de la mezcla vibrante de hierbabuena y fresas naturales, equilibradas con ron, jarabe de goma y el toque cítrico del limón recién exprimido.

Margarita de coco afresada S/ 25.00

El encuentro perfecto entre el trópico y la frescura: la dulzura de la fresa y la cremosidad del jarabe de coco, equilibradas con la acidez del limón, el toque cítrico del triple sec y el carácter del tequila.

Tequifresh S/ 20.00

Una base refrescante de fresas naturales y limón recién exprimido, fusionada con la fuerza del tequila y la sofisticación cítrica del triple sec.

Tinto Verano S/ 20.00

zum de naranjas 100% orgánicas recién exprimidas y la intensidad del vino tinto, con un toque exótico y vibrante de maracuyá, servido intensamente frío sobre hielo.

Happy
Father's
Day



Zoila's
SUITE ESCAPE

BEBIDAS DE TIENDA

Gaseosas

Inka cola 600 ml	S/ 6.00
Coca cola 600 ml	S/ 6.00
Inka colà 1.5 L	S/ 11.00
Coca cola 1.5 L	S/ 11.00
Fanta 1.5 L	S/ 8.00

Cervezas

Pilsen 600 ml	S/ 10.00
Pilsen personal	S/ 8.00
Stella Artois	S/ 9.00
Cusqueña Trigo 620ml	S/ 11.00
Cusqueña Negra 620ml	S/ 11.00
Cusqueña Personal	S/ 9.00
Cristal 650ml	S/ 9.00
corona	S/ 8.00

Agua

Agua con gas san mateo	S/ 3.00
Agua sin gas san mateo	S/ 3.00
Agua life	S/ 2.00



BEBIDAS FRIAS

Chai tea latte 15.00

Té negro especiado con jengibre fresco y clavo de olor, con leche cremosa y endulzada con jarabe de arce (maple).

Mocha Frappuccino 20.00

Intenso café, chocolate y leche licuados con hielo para crear una textura ultra cremosa, helada y adictiva. ¡Tu recarga de energía más fresca!

Toronjil latte 15.00

Esencia fresca de toronjil de nuestro huerto, combinada con la cremosidad de la leche de coco y un toque sutil de miel de abeja pura. Una pausa de bienestar en cada sorbo.

PARA COMPARTIR

Cafe en jarra 25.00

Infusion en jarra 20.00

HOT DRINK

Cafe 7.00

El sabor clásico en su expresión más pura, fresca y reconfortante. Presentacion taza.

Cappuccino 15.00

Espresso intenso, leche vaporizada y una densa capa de crema de leche, fusionados para crear una textura excepcionalmente rica, sedosa y espumosa.

Chocolate con leche 15.00

chocolate artesanal, leche y el abrazo aromático de la canela y el clavo de olor. El clásico perfecto para abrigar tu día, sorbo a sorbo.

Infusion de hierbaluisa 6.00

Infusion de Toronjil 6.00

Infusion de manzanilla 6.00

Infusion de cedron 6.00

Infusion de menta 6.00



Vegetarian Menu



20

El futuro es basado en plantas

Veggies de estacion envueltas en tortilla de arroz



20

No como huevos

mini tortillas de veggies servido con arroz



20

No como carne

Ucho de papas, arroz, platanos y ensalada.



20

Zoila's Veggies

Camotes, cebolla, lechuga, menestra, paltá y frutos secos



20

I love beans

Guiso de garbanos acompañado de arroz y ensalada



30

I am hungry

Mushroom preparado con ingredientes frescos



Butterfly pea tea

7.00

Lima tea

6

Infusion de hojas de limá del huerto

Jamaican tea

6

Infusion de flores de jamaica

Toronjil

6

Infusion de hojas de toronjil del huerto

FOOD MENU

PLATOS DE AUTOR



TRUCHA AL LIMON | 35.00

Trucha salmonada con salsa de limon
servido con pure de papas. Pedir arroz



POLLO AL PISTACHIO | 35.00

Filete de pollo apanado con
pistachios bañado en salsa
blanca servido con
ensalada y arroz.



ENSALADA ZOILA'S | \$30.00

Combinacion de veggies, con
vinagreta casera servido con
pollo al pistachio.

ZOILA'S DUOS

ARROZ CHAUF A CON CEVICHE | 45.00

Arroz chaufa regional servido con ceviche Zoila's y complementos

ARROZ CHAUF A REGIONALES CON COSTILLAS AHUMADAS | 45.00

Arroz chaufa regional servido con costillas ahumadas de la region.

TACOS DE TRUCHA CON CEVICHE | 45.00

Trucha con verduras servidas en tortillas de maiz servido con
ceviche Zoila's.



PLATOS REGIONALES

ARROZ CHAUF A REGIONAL | 30.00

Carnes regionales de cerdo, res y chorizo
combinado con arroz casero y salsas con
topping de huevos y platanos fritos

PIQUEO REGIONAL TO SHARE | 30.00

Carnes regionales de cerdo, res y chorizo
servido con papas fritas de la region.

CUY ENTERO | 80.00

Cuy de la region acompañado de ucho de
papas con arroz y ensalad.

MEDIO CUY | 50.00

CECINA DE RES | 30.00

CECINA DE CERDO | 28.00



MENU NIÑOS

CHICKEN FINGERS | 25.00

Trozos de pollo apanado en panco servido con papas fritas y su
bebida de frutas

PAPILLA DE CAMOTES | 15.00

Pure de camote servido con pollo a la plancha

SNACK KIDS | 20.00

Huevos revueltos, papas fritas y frutas de estacion

ENTRADAS

ENSALADA DE VEGGIES | 15.00

Mix de verduras de estacion acompañado con vinagreta casera.

CEVICHE ZOILA'S | 30.00

QUESADILLA REGIONAL | 25.00

Combinacion de carnes regionales con queso suizo y tortilla de maiz
acompañado de guacamole

QUESADILLA REGIONAL | 25.00

trozos de pollo con queso suizo y tortilla de maiz acompañado de
guacamole

Menu

FAST FOOD



ALITAS A LA BBQ – 28.00

Crispy Alitas bañado en salsa bbq de frutas, acompañado de papas fritas

Hamburguesa skinny classic – 18.00

Jugosa hamburguesa casera, topping cheddar. Servido con papas fritas.

Skinny modern – 20

Jugosa hamburguesa casera, topping de queso cheddar. Servido con chips casero y guacamole

Fat so – 20.00



Jugosa hamburguesa, topping de queso cheddar, tocino y platanos fritos. Acompañado de papas fritas.

Oliver's – 30.00

Doble hamburguesa, doble topping de queso cheddar, doble tocino, doble huevo, platanos fritos. Servido con papas fritas y chips.



PIQUEOS Y GUARNICIONES

Canchita con cecina – 15.00

Papas al queso – 25.00

Pop corn a la mantequilla – 20.00

Gomitas artesanales – 15.00

Porcion de arroz – 8.00

Porcion de papas fritas – 15.00

