



ZERO LAB

# DESPPIERTA TUS SENTIDOS

MENÚ SENSORIAL

ZERO LAB SENSORY  
DRIVING EXPERIENCE

Una experiencia donde la gastronomía se conduce como un Mazda: Precisión, equilibrio, potencia y emoción en cada etapa.



## START BUTTON

CROCANTES · TUBÉRCULOS · PANES DE LA CASA

Texturas iniciales que despiertan el tacto y el oído. El primer contacto con la mesa, como presionar el botón que enciende el motor.

## KODO

Alma del Movimiento

 **CEVICHE DE PICUDO**

MAJADO DE VERDE CON MANÍ CARAMELIZADO

Frescura y energía que se expresan en movimiento, tensión y vitalidad.

## JINBA ITTAI

Jinete y caballo, uno solo

 **CORVINA DORADA**

PAPA CONFITADA · MARINARA PROFUNDA

· HUEVOS PASADOS

Ingredientes y técnica actúan en perfecta armonía, como una sola unidad.

## TAKUMI

Maestría artesanal

 **CARRILLERA DE TENDERLOIN DE VACA**

Ahumada en maduración controlada.

Demiglace del famoso ajo de carne del Chef.

Tiempo, fuego y técnica dominados con precisión absoluta.

## OMOTENASHI

Hospitalidad japonesa

 **PANACOTA DE FRUTOS ROJOS**

TEXTURAS Y CONTRASTES

Un cierre delicado que cuida y acompaña la experiencia

hasta el final.

## MARIDAJE

 **ESTE MENÚ INCLUYE:**

3 VINOS DE LA CASA,  
SELECCIONADOS PARA ACOMPAÑAR CADA TIEMPO.

1 COCKTAIL DE AUTOR,  
CREADO EXCLUSIVAMENTE PARA MAZDA.

## VALORES

Socios Mazda: USD 75 por persona

Menú regular: USD 100 por persona

PERFORMANCE BY:



UNIVERSIDAD  
UNIANDES

ZERO LAB  
BY UNIANDES

 Tripadvisor

H10 Berlin Ku'Damm

 NATIONAL  
GEOGRAPHIC

 TASTE  
ECUADOR