



ZERO LAB

DESPIERTA 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

HIO Berlin Ku'Damm
....

**NATIONAL
GEOGRAPHIC**

**TASTE
ECUADOR**