

zen^oeat

BY CAN VISTABELLA



BRUNCH DAILY

FROM 9 UNTIL 15:30

DINNER

FROM 19 TO 23

IN THESE QUIET HOURS, WE SERVE MORE THAN MEALS.

WE SERVE MOMENTS, SLOWLY MADE AND SHARED WITH LOVE.





BIENVENIDOS A ZENEAT

EN ZENEAT, LA GASTRONOMÍA ES UN ARTE MINIMALISTA QUE BUSCA RESALTAR LA PUREZA DE CADA INGREDIENTE. DESDE CERO, CON CONSTANCIA Y HONESTIDAD, CREAMOS PLATOS QUE REFLEJAN NUESTRA VISIÓN: LLEGAR AL ZENITH, EL PUNTO MÁS ALTO DEL SOL.

CON INGREDIENTES DE CALIDAD Y UNA PRESENTACIÓN CREATIVA, CADA PLATO LLEVA EL AMOR Y LA HISTORIA DE QUIENES LO ELABORAN. NUESTRO OBJETIVO ES SIMPLE: OFRECER UNA EXPERIENCIA ÚNICA, PROGRESANDO CON PASIÓN HASTA ALCANZAR LA CIMA.

BIENVENIDOS A ZENEAT, DONDE LO ESENCIAL SE CONVIERTE EN SUBLIME.



DESAYUNO

CONSCIENTE Y ESPIRITUAL - DISPONIBLE 9-15:30

HUEVOS DE PRODUCCIÓN LOCAL

AMANECER

Huevos revueltos con hierbas frescas 7

EL DESPERTAR

Huevos pochados con toques cítricos 7

SENDA LIGERA

Tortilla francesa clásica 9
con queso o espinaca 12

TOSTADAS DEL SENDERO VITAL

CON PAN DE MASA MADRE

ANCESTRAL

Tomate y jamón ibérico 16

OCÉANO

Salmón, aguacate y huevo poché 17

NATURA

Queso crema, anacardos, espinaca, champiñones & nueces 15

ALBA

Queso crema, aguacate & huevo revuelto 15

TERRENEAL

Queso de cabra, aguacate & cebolla caramelizada 15

MANÁ

Tomate cherry, burrata & albahaca 15

ÍGNEA

Sobrasada de Mallorca, queso mahón 15



MIEL EN LOS LABIOS

PANCAKES DE LA ARMONÍA

ALQUIMIA DE CACAO

Pancakes con plátano, cacao y sirope de algarroba o crema de avellanas & cacao

15

DULZURA DIVINA

Pancakes con fruta de temporada y sirope de arce

15

SOL Y TIERRA

Pancakes salados con queso de cabra, espinacas y semillas

15

BIZCOCHOS ARTESANALES

DUALIDAD

Bizcocho de mármol

5

SOLSTICIO

Bizcocho de limón

5

BOWLS DE EQUILIBRIO

VITALIDAD

Açaí bowl con plátano, frutos rojos, granola casera & coco rallado

17

AURA

Yogur griego con granola casera, frutos secos, miel y mermelada de limón

15

FLOW

Fruta tropical con leche de coco, granola casera, escamas de coco & semillas de chía

15

12-15:30

19-22:30



ORÍGENES

RAÍZ

Para comenzar el viaje.

Focaccia, pan de masa madre y pan nórdico, olivas & alioli suave.

15

ENCUENTRO

Para compartir lo esencial.

Polenta crujiente, selección de panes artesanos & alioli suave.

13

LEGADO

Lo que éramos antes de saberlo.

Una tabla de historias: jamón ibérico, sobrasada, queso local.

38

ATHENA

Tomate jugoso, pepino fresco y cebolla roja en pequeños dados, combinados con aceitunas Kalamata, queso feta cremoso y pimiento verde, todo armonizado por un aliño cítrico y aromático que realza cada sabor.

18

E D E N

Burrata fresca y cremosa servida sobre un lecho de rúcula tierna, acompañada de tomate confitado y un toque de pesto artesanal, elaborado con ingredientes de temporada.

18

SOLARIS

Finas láminas de calabacín aliñadas con limón fresco, coronadas con piñones tostados y lascas de parmesano curado. Ligero, aromático y lleno de matices.

18



SACRO

Crujientes por fuera y cremosas por dentro, elaboradas de forma artesanal con jamón ibérico de primera. Acompañadas de diferentes alioli suave que realza su sabor.

14

ABISMO

Crujiente por fuera, puro océano por dentro.
Croquetas de atún rojo, suaves como espuma, intensas como el fondo.
Un bocado que viaja del fuego al mar.

16

RUBÍ

Dados de atún rojo marinados, sobre una base cremosa de aguacate, con un toque final de alga nori crujiente. Fresco, sabroso y lleno de contraste.

28

NOMAD

Crema de Berenjena Asada al Humo.
Suave y aromática, con un delicado toque ahumado, servida con granada fresca que aporta un sutil contraste y pan tostado artesanal para acompañar.

18

OASIS

Tres colores, tres aromas, un mismo origen.
Crujientes falafel acompañados de tres variedades de hummus —cada uno con su propia esencia y textura y un toque de sésamo.

18

MANTRA

Dulce que abraza lo salado, fuego que acaricia la miel.
Dátiles medjool rellenos de queso crema y almendra, envueltos en panceta crujiente.
Jugosos, intensos, inesperados.

16



MANJARES DEL ORIGEN

19-22:30

EMBER

La intensidad del fuego, la nobleza del origen.

Entrecôte de carne premium Wagyu, jugoso y lleno de carácter, marcado al fuego y servido con milhojas de patata dorada, pistacho y mantequilla infusionada con tomillo fresco.

38

ECLIPSE

Un plato envolvente y oscuro, donde cada bocado revela intensidad y profundidad.

Carrilleras de ternera cocinadas lentamente al vino tinto hasta alcanzar una ternura sublime, acompañadas de un parmentier cremoso con ajo negro.

32

MAREA

Una danza entre lo salado y lo dulce, lo crujiente y lo suave.

Salmón a la plancha con costra crujiente de pistacho, acompañado de un puré sedoso de zanahoria asada, jengibre y un toque de miel.

34

BRISA

Merluza fresca con beurre monté, servida sobre una crema suave de puerro y almendra. Una combinación sutil que evoca la ligereza del mar y la calidez de la tierra.

32

GAIA

Ñoquis artesanos de espinaca, suaves y esponjosos, bañados en un curry de coco delicado y aromático. Un plato que acaricia el paladar con equilibrio entre cremosidad, especias y frescura vegetal.

30

SOMBRA

Inspirado en la profundidad del bosque y sus sabores ocultos.

Armonía entre la cremosidad del risotto, la riqueza de los hongos, el dulzor del dátil y el crujir vegetal.

32

12-15:30

19-22:30



MINI HUMANOS

MAGIC

Pasta con tomate

10

ZAZU

• Crujientes de pollo con polenta dorada o patatas fritas

12

MERLIN

Fish & Chips

12

PEQUEÑOS PLACERES

ZANAYA

Base sablé con crema de mango & coco

12

OBSIDIAN

Pastel de chocolate gianduia con matices de pistacho y almendra,
coulis de frutos rojos

12

ZING

Tartaleta de limón con merengue ligero

13



AQUÍ Y AHORA

CAFÉ, TÉS & INFUSIONES PARA HONRAR
EL MOMENTO PRESENTE

CAFÉ

ESPRESSO	2
AMERICANO	3
CAPUCCINO	4
LATTE	4
FLAT WHITE	4
+EXTRA SHOT	2
MATCHA LATTE	6
ICED COFFEE	6
PROTEIN ICED CAPPUCCINO /VG	10

DISPONIBLE TAMBIÉN CON BEBIDA DE AVENA O COCO

TÉS ORGANICOS DE IBIZA

EARL GREY FLOR AZUL	5
TÉ AZUL OOLONG NARANJA	5
TÉ NEGRO CHAI PURO	5
TÉ MATCHA	5
TÉ ROJO PU ERH	5
TÉ FLOR DE IBIZA	5



BEBIDAS QUE CONECTAN

AGUA	4
AGUA CON GAS	4
GINGER BEER	5
ZUMO NATURAL DE NARANJA	8
KOMBUCHA	8
LIMONADA	6
LIMONADA CON JENGIBRE	8
SHOT DE JENGIBRE	5

SMOOTHIES PARA EQUILIBRIO

OHANA	10
Mango, piña, bebida de coco & plátano	
GREENISH	10
Espinaca, manzana, jengibre y apio	
UMBRALE	10
Manzana, frutos rojos y mango	
ÁNIMA.	12
Café, plátano, dátiles & leche vegetal	
ENEAS	10
Piña, remolacha y menta	

CERVEZA

ESTRELLA LEVANTE	5
LA SAGRA - GLUTEN FREE	6
ESTRELLA LEVANTE - ALCOHOL FREE	5
CORONA	6



DE LA COSECHA/THE HARVEST VINO BLANCO/WHITE WINE

MESTA VERDEJO D.O. UCLÉS	5	26
Aromas de fruta blanca, toques herbales, hinojo y pimienta blanca. En boca es fresco, seco y equilibrado. <i>Aromas of white fruit, herbal notes, fennel, and white pepper. On the palate, it is fresh, dry, and well-balanced.</i>		
HERÈNCIA ALTÉS GARNATXA BLANCA D.O. TERRA ALTA	6	28
Fresco, limpio y equilibrado, aromas cítricos, frutales, de hierbas mediterráneas. En boca es muy fresco, con una acidez vibrante y muy elegante. <i>Fresh, clean, and well-balanced, with citrus, fruity, and Mediterranean herbal aromas. On the palate, it is very fresh, with vibrant acidity and great elegance.</i>		
JOSE PARIENTE SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA	7	32
En nariz se aprecia la mineralidad y las notas herbáceas características de la variedad. En boca es complejo y elegante. <i>On the nose, its minerality and the characteristic herbal notes of the variety stand out. On the palate, it is complex and elegant.</i>		
ABADIA SAN CAMPIO ALBARIÑO BY TERRAS GAUDA D.O. RIAS BAIXAS		30
Aromas de frutas blancas con un toque cítrico. En boca, su juventud se traduce en un sabor vibrante con excelente acidez. <i>Aromas of white fruits with a hint of citrus. On the palate, its youth translates into a vibrant flavor with excellent acidity.</i>		
POLVORETE GODELLO BY EMILIO MORO D.O. BIERZO		35
Aromas de frutas blancas y cítricas, con toques de flores blancas. En boca es jugoso, fresco y con una acidez perfectamente equilibrada. <i>Aromas of white and citrus fruits with hints of white flowers. On the palate, it is juicy, fresh, and perfectly balanced in acidity.</i>		
TERRAS GAUDA ALBARIÑO D. O. RIAS BAIXAS		40
Sabores de melocotón maduro, piña y piel de naranja. en la boca es la de un vino de gran carácter, pleno, pero a la vez fresco y juvenil. <i>Flavors of ripe peach, pineapple, and orange peel. On the palate, it is a wine of great character—full-bodied, yet fresh and youthful.</i>		



DE LA COSECHA/THE HARVEST VINO TINTO/RED WINE

CHOZA CRIANZA, D.O.Ca RIOJA	6	30
Aromas de frutas negras con toques de avellanas y vainillas. En boca produce una sensacion de suave y sedoso <i>Aromas of black fruits with hints of hazelnut and vanilla. On the palate is smooth and silky.</i>		
PETIT PITTACUM D.O. BIERZO	7	32
Aromas intensos a frutas rojas como cerezas y frambuesas. Entrada fluida y jugosa, con taninos suaves y una acidez equilibrada que aporta frescura. <i>Intense aromas of red fruits such as cherries and raspberries. Smooth and juicy entry, with soft tannins and a balanced acidity that adds freshness.</i>		
FINCA RESALSO BY EMILIO MORO D.O. RIBERA DEL DUERO		35
Aromas de moras, con sutiles notas de crianza en barrica y toques minerales. En boca es estructurado y tiene un final largo. <i>Aromas of blackberries, with subtle notes of barrel aging and mineral hints. On the palate, it is structured and has a long finish.</i>		
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA D.O.CA RIOJA		47
Aromas de frambuesa y cereza, acentuados con toques de tomillo, romero y sándalo. En boca es estructurado, con taninos elegantes. <i>Aromas of raspberry and cherry, accentuated with hints of thyme, rosemary, and sandalwood. On the palate, it is structured, with elegant tannins.</i>		

VINOS NATURALES/NATURAL WINE

LE NATUREL TINTO D.O. NAVARRA		30
Fresco y franco, con una buena intensidad, destacando las notas de moras y las violetas. Paso muy agradable, vino amable, ligero y muy fácil de beber. <i>Fresh and straightforward, with good intensity, highlighting notes of blackberries and violets. Smooth and pleasant on the palate, a friendly, light, and very easy-to-drink wine</i>		
LE NATUREL BLANCO D.O. NAVARRA		30
Acentuados con toques de tomillo, romero y sándalo. En boca es estructurado, con taninos elegantes. <i>Aromas of raspberry and cherry, accentuated with hints of thyme, rosemary, and sandalwood. On the palate, it is structured, with elegant tannins.</i>		



DE LA COSECHA/THE HARVEST ESPUMOSOS/SPARKLING

CYGNUS SADOR BRUT NATURE ORGÀNIC D.O.CAVA.	7	34
Aromas primarios de frutas verdes y notas de crianza (tostados). En boca es muy equilibrado, con una acidez notable y burbujas delicadas. <i>Primary aromas of green fruits and aging notes (toasted).</i> <i>On the palate, it is very balanced, with notable acidity and delicate bubbles.</i>		
CCORVEZZO PROSECCO BIANCO D.O.C PROSECCO (ITALIA)		36
Aromas de melón dulce y rosas. En boca es fresco, jugoso y afrutado, con burbujas finas y una acidez marcada. <i>Aromas of sweet melon and roses. On the palate, it is fresh, juicy, and fruity, with fine bubbles and pronounced acidity.</i>		
DELAMOTTE BRUT, GC BRUT AOC CHAMPAGNE		90
La frescura y la redondez dan paso a un final limpio y frutado. <i>Freshness and roundness give way to a clean, fruity finish.</i>		

VINO SIN ALCOHOL/NON ALCOHOLIC WINE

NEVERWINE SMELLS LIKE ALBARIÑO		30
Notas vibrantes de manzana verde, lima, flor blanca y cítricos. Suave, ligeramente ceroso y mineral, evocando la frescura atlántica típica del Albariño. <i>Bright notes of green apple, lime, white flowers & citrus.</i> <i>Smooth, slightly waxy and mineral finish, reminiscent of traditional Albariño wines.</i>		



DE LA COSECHA/THE HARVEST ROSÉ

DAHLIA ROSADO GRIS ECOLÓGICO D. O. PENEDES

6

32

Aromas delicados de pétalos de rosa y jazmín.

Fresco y floral, elegante con notas de frutos rojos y acidez persistente.

Delicate aromas of rose petals and jasmine. Fresh and floral on the palate, elegant with hints of red berries and a lingering acidity.

SAINTE MARIE ROSÉ COTES DE PROVENCE (FRANCE)

36

Aromas de fresas y cerezas, con toques florales. En boca es refrescante, con una acidez que realza su carácter frutal.

Aromas of strawberries and cherries with floral hints. On the palate.

It is refreshing, with acidity that enhances its fruity character.

RUMOR ROSÉ COTES DE PROVENCE (FRANCE)

45

Delicados matices cítricos y frutales. Ligero, aromático y lleno de sabor, acompañado de una acidez fresca y un final seco y equilibrado.

Delicate citrus and fruity nuances. Light, aromatic, and full of flavor, with a refreshing acidity and a dry, well-balanced finish.



SABORES EN MOVIMIENTO FLAVORS IN MOTION

SANGRÍA RED OR WHITE WINE/CAVA

12/15

MARGARITA

Tequila, Cointreau, lima

Tequila, Cointreau, lime

15

MOJITO / FRUIT MOJITO

Ron, menta, lima, azúcar de caña y agua con gas

Rum, mint, lime, cane sugar & sparkling water

15

PALOMA

Tequila, Cointreau, lima, tónica rosa de pomelo

Tequila, Cointreau, lime, pink grapefruit tonic

15

MOSCOW MULE

Vodka, lima, ginger beer, jengibre y angostura bitter

Vodka, lime, ginger beer, ginger & Angostura bitters

15

PIÑA COLADA

Ron, Malibu, piña, leche de coco y canela

Rum, Malibu, pineapple, coconut milk & cinnamon

15

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa, café

Vodka, Kahlúa, coffee

15

CAIPIRIÑHA

Cachaça, lima y azúcar de caña

Cachaça, lime & cane sugar

15



BLOODY MARY

Vodka, zumo de limón, sal, pimienta, Tabasco, zumo de
tomate, salsa Worcestershire, apio

Vodka, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, tomato juice,
Worcestershire sauce, celery

15

PISCO SOUR

Pisco, clara de huevo, zumo de limón, azúcar y angostura

Pisco, egg white, lime juice, sugar & Angostura bitters

15

APEROL SPRITZ

Aperol, cava & agua con gas

Aperol, cava & sparkling water

12

MOCKTAILS

VIRGIN COLADA

Piña, leche de coco & canela

Pineapple, coconut milk & cinnamon

10

VIRGIN MOJITO

Lima, menta, azúcar de caña, zumo de manzana y agua con gas

Lime, mint, cane sugar, apple juice & sparkling water

10