

ZORA

SUSHI & RICE

Conoce nuestros productos





EL ARTE DE LA PERFECCION EN UNA COCINA OCULTA

En ZORA no necesitas una mesa en un salón para vivir la alta cocina. Operamos bajo el formato de cocina oculta, un espacio privado y estrictamente controlado donde nuestros chefs concentran toda su atención y pasión en un solo objetivo: crear el sushi y los platos de arroz más extraordinarios que hayas probado.



Sin distracciones externas. Cada técnica se ejecuta al milímetro, seleccionando insumos de calidad premium y pescados de una frescura indiscutible. Diseñamos nuestra logística para que el viaje del empaque a tu mesa sea impecable, garantizando entregas rápidas que preservan las texturas, temperaturas y el balance perfecto de cada bocado.

Llevamos la sofisticación de la barra de sushi directamente a tu espacio.

Vive la experiencia ZORA.

COCINA OCULTA
PREMIUM

SUSHI & ARROZ
DE AUTOR

 @zorasushi&rice
 zorasushi.com

PEDIDOS: ☎ 324 833 8280

DELIVERY EXCLUSIVO - NEIVA

SIGNATURE ROLLS

ZORA

Nuestra pieza insignia. Langostino y salmón ahumado se integran con queso crema y kanikama en una composición delicada y equilibrada. Se culmina con láminas de salmón fresco, anguila ahumada, aguacate y ajonjolí tostado, logrando una experiencia refinada y armoniosa.

Caja 1 Roll: \$44.000 Caja 2 Rolls: \$79.200



Noir Imperial

Arroz sushi teñido con tinta de calamar, de estética profunda y carácter sutil. En su interior, calamar y queso crema se funden con salsa dinamita. Se corona con atún fresco y aguacate, creando un contraste elegante entre intensidad y frescura.

Caja 1 Roll: \$40.000 Caja 2 Rolls: \$72.000



Citrus Mare

Camarón crocante y salmón fresco armonizan con aguacate y notas sutiles de mango. Bañado en una delicada salsa de ceviche, ofrece un perfil fresco, vibrante y perfectamente equilibrado.

Caja 1 Roll: \$38.000 Caja 2 Rolls: \$68.400



Ebi Tempura Prestige

Camarón tempura de textura impecable, acompañado de aguacate y queso crema, con un delicado toque de salmón crocante. Finalizado con salsa dinamita infundada con maracuyá, donde la suavidad y el matiz tropical se encuentran con sofisticación.

Caja 1 Roll: \$40.000 Caja 2 Rolls: \$72.000



California Roll

Clásico atemporal. Pepino fresco, queso crema, aguacate, salmón crudo y palmito se combinan con precisión. Decorado con masago y ajonjolí, mantiene su esencia elegante y ligera.

Caja 1 Roll: \$36.000 Caja 2 Rolls: \$70.000



Caribe Royale

Tilapia crocante y palmito crujiente envueltos en aguacate y queso crema. Acompañado de una salsa cartagenera con camarones, este rollo tempura ofrece una experiencia cálida, dorada y sofisticada.

Caja 1 Roll: \$38.000 Caja 2 Rolls: \$68.400



SIGNATURE ROLLS

Kyoto Doré

Pollo apanado y tocineta crujiente se integran con queso crema y aguacate en una combinación intensa y equilibrada. Se finaliza con láminas de maduro y reducción de tocineta, logrando un contraste dulce-salado de carácter envolvente.



Caja 1 Roll: \$ \$38,000 Caja 2 Rolls: \$68.400

Filadelfia Roll

Atún, salmón, kanikama y masago se funden con aguacate en una composición de gran presencia. Sutilmente espolvoreado con ajonjolí tostado, ofrece profundidad marina y elegancia estructural.



Caja 1 Roll: \$36.000 Caja 2 Rolls: \$64.800

Maduro Élite

Camarón crocante, queso crema, aguacate y palmito envueltos y cubiertos en plátano maduro dorado. Una propuesta audaz donde la textura crujiente y el dulzor sutil elevan la experiencia a un nivel distintivo



Caja 1 Roll: \$38.000 Caja 2 Rolls: \$68.400

Tigre Imperial

Atún, salmón, kanikama y masago se funden con aguacate en una composición de gran presencia. Sutilmente espolvoreado con ajonjolí tostado, ofrece profundidad marina y elegancia estructural.



Caja 1 Roll: \$40 .000 Caja 2 Rolls: \$72.000



ZORA Mare

Arroz sofrito al wok, de textura precisa y aroma sutil. Vegetales frescos –brócoli, zanahoria, zucchini verde y amarillo, cebolla y pimentón– aportan equilibrio y color.

Camarones salteados integran profundidad marina. Finaliza con langostino y salmón, que coronan el plato con elegancia y carácter.

Caja 1 persona: \$ 30.000

Caja 4 personas: \$ 72.000



Zora Terra

Arroz sofrito al wok, trabajado a fuego alto para lograr una textura suelta y un carácter profundo.

Se integra con brócoli, zanahoria, zucchini verde y amarillo, cebolla y pimentón, aportando frescura y equilibrio vegetal.

Res, pollo y cerdo seleccionados se combinan en una composición intensa, cálida y perfectamente armonizada, resaltando todo el sabor de la tierra.

Caja 1 persona: \$ 28.000

Caja 4 personas: \$ 68.000



ZORA Mare & Terra

Arroz sofrito al wok, trabajado a fuego alto para lograr textura suelta y carácter profundo.

Se integra con brócoli, zanahoria, zucchini verde y amarillo, cebolla y pimentón, aportando frescura y equilibrio vegetal.

Res, pollo y cerdo seleccionados se combinan con camarones, creando una composición intensa y perfectamente armonizada entre tierra y mar.

Caja 1 persona: \$ 35.000

Caja 4 personas: \$ 84.000



ZORA Grand Fusion

Vegetales frescos al wok, trabajados a fuego alto para conservar textura y carácter.

Res, pollo y cerdo seleccionados se integran con camarones, creando una composición intensa y perfectamente equilibrada entre tierra y mar.

Finalizado con finos cortes de res y langostinos.

Caja 1 persona: \$ 28.000



ZORA Éclat

Selección de vegetales frescos trabajados al wok a fuego alto, preservando su textura crujiente y color vibrante.

Camarones salteados aportan profundidad marina y delicadeza natural.

La composición se corona con langostinos y láminas de salmón, que elevan el plato con elegancia y presencia.

Caja 1 persona: \$ 40.000



ZORA CRUNCH

Una explosión de texturas y sabor en cada bocado.

Nuestro ZORA Crunch está elaborado con una capa de arroz de sushi crocante por fuera, relleno de cremoso queso Philadelphia, aguacate fresco, madurito caramelizado y salmón fresco de primera calidad.

Cada pieza va delicadamente chorreada con nuestra irresistible salsa de la casa, creando el equilibrio perfecto entre lo crocante, lo cremoso y el toque gourmet que enamora desde el primer mordisco

\$ 28.000



VOLCÁN ZORA CAMARÓN

Una combinación simplemente brutal para los amantes del sabor crunchy y cremoso.

Nuestro Volcán ZORA Camarón está preparado con camarones crocantes dorados a la perfección, acompañados de una jugosa y cremosa ensalada de kanikama que se derrite en cada bocado.

Finalizado con nuestra irresistible salsa Fuji y un toque de cebollín fresco que realza cada sabor, creando una explosión deliciosa entre lo crocante, lo suave y lo gourmet.

\$ 30.000



CEVICHE ZORA

Una mezcla fresca, cremosa y llena de sabor tropical.

Nuestro Ceviche ZORA está preparado con tilapia fresca marinada y bañada en una irresistible salsa cremosa estilo leche de tigre, fusionada con mayonesa japonesa, limón fresco, cebolla morada, pimentón y cilantro para lograr un equilibrio perfecto entre frescura y cremosidad.

Servido sobre una deliciosa cama de platanitos maduros crocantes que aportan el toque dulce y crunchy que hace de este plato una experiencia simplemente adictiva.

\$ 32.000



BEBIDAS

Coca Cola Original
\$6.000



Te hatsu
\$9.000



Stella Artois Botella
\$12.000



Coca Cola Zero
\$6.000



Soda Hatsu
\$8.000



Tres cordilleras
\$10.000

Ginger
\$6.000



Club Colombia
\$10.000



Soda
\$6.000



Corona
\$10.000



Agua
\$5.000

