Mar y Zielo

RAÍCES GASTRONÓMICAS COLOMBIANAS
(COLOMBIAN GASTRONOMIC HERITAGE)

y encontramos el Zielo

APERTURAS DE LA SABANA
La Sabana Appetizers

CARIMAÑOLAS **$74,000**
Cassava Fritters.

Yuca, ajonjolí, queso costeño y berenjena.

Cassava, sesame, costeño cheese and eggplant.

COMUNIDAD ZENÚ **$74,000**
Zenú Community

Tortilla de maíz cariaco nixtamalizada, tamarindo, aguacate, sandía, ají dulce, bondiola, chicharrón, salsa de maracuyá con vegetales tatemados y cilantro.

Homemade corn tortilla, tamarind, avocado, watermelon, mini sweet pepper, pork shoulder, fried pork belly, passion fruit sauce with roasted vegetables and coriander.

PARRA Y CORDERO **$74,000**
Lamb and Grape leaves

Cremoso de orejero, parras de cordero y pan pita.

Orejero Hummus, Lamb grape leaves and pita bread.

TORTILLA CRIOLLA **$78,000**
Creole tortilla

Maíz nixtamalizado, gallina criolla, emulsión de aguacate, salsa de tamarindo aromatizada con aceite de ajonjolí, tomate verde y arvejas.

Homemade corn tortilla, organic hen, avocado cream, tamarind sauce infused with sesame oil, tomatillo, and peas.

CROQUETAS DE LA BOCANA **$74,000**
Bocana Croquettes

Jaiba local, ají dulce, coco y pimentón lacto fermentado.

Local crab, mini sweet chili, coconut and lacto-fermented paprika.

FRUTOS DEL MANANTIAL **$68,000**
Fruits of The Springs

Mazorcas tiernas, guiso criollo, queso parmesano, pesto, ají de la casa y col rizada.

Baby corn, creole gravy, parmesan cheese, pesto, Colombian aji and kale.

TARTAR DE POSTA CARTAGENERA **$79,000**
Posta cartagenera tartare

Lomo fino de res, plátano en tentación, especias y casabe.

Striploin steak, temptation plantains, species and cassava flatbread.

PLATO VEGETARIANO / VEGANO
Vegetarian / Vegan dish

APERTURAS DEL LITORAL
Litoral Appetizers

CRUDO DEL TRIBUGÁ **$74,000**
Tribugá Crude

Atún, sandía, eucalipto, casabe con miel, albahaca cítrica y espuma de pomelo.

Tuna, watermelon, eucaliptus, cassava flatbread with honey, basil and grapefruit foam.

TEXTURA DE BERENJENA **$73,000**
Eggplant Textures

Berenjena a la brasa, escabeche, cremosa, en leche cortada, trigo sarraceno y mix granitos de paz.

Grilled, marinated and creamy eggplant, sour cream, buckwheat and spring mix Granitos de Paz.

PESCA VIAJERA **$78,000**
Traveler´s catch

Pesca blanca, coco, guayaba agria, patacón y ají.

Local white fish, coconut, sour guava, fried plantains and colombian aji.

CORAZON DEL TERRITORIO
Heart of the land

ARROZ MAR Y ZIELO **$150,000**
Mar y Zielo Rice

Mariscos, chicharrón, queso costeño, arroz titoté y tierra de plátano.

Seafood, pork belly, costeño cheese, fried coconut rice and mashed fried plantains.

CABRITO **$123,000**
Young Goat

Chivo guajiro, puré de temporada, salsa criolla con zumo de coco, mazorcas y palmito.

Guajira-style stewed goat, seasonal puré, creole sauce with coconut, corn, and heart of palm.

CORTE MADURADO **$412,000**
Aged beef cut

Corte nacional (900 g) madurado por 45 días, vegetales a la brasa, papa casco y salsa de queso artesanal con pimienta del Putumayo.

45-days dry-aged local cut, grilled vegetables, our french fries version, handcrafted cheese sauce with putumayo black pepper.

ESENCIA GUAJIRA **$119,000**
Guajira Essence

Arroz Cremoso, camarón seco de La Guajira, leche de coco, ají, queso costeño, aguacate y suero ahumado.

Rissoto, Guajira-style dried shrimp, coconut milk, pepper, costeño cheese, avocado and sour cream.

PESCA BORONÍA **$115,000**
Boronia´s Catch

Pesca artesanal madurada, salsa de coco, cremoso de plátano y berenjena, tatsoi, sidra y arvejas.

Dry age – local fish, coconut cream, mashed plantain and eggplant, tatsoi, guatila and green peas.

BURRATA GRANITOS DE PAZ **$93,000**
Granitos de paz Burrata

Remolacha, trigo sarraceno, frescos de Granitos de Paz, jugo de fresa y fruta de temporada.

Beet rot, buckwheat, Granitos de paz selections, strawberry juice and season fruit.

CHICHARRÓN TROPICAL **$123,000**
Tropical pork belly

Panceta crocante, ñame, tamarindo y picadillo verde.

Fried pork belly, yam, tamarind and green picadillo.

ENVUELTO CARIBE **$85,000**
Caribbean leaf wrap

Pato criollo, maíz, cremoso de guiso criollo, cebolla grillé y mizuna.

Organic duck, corn, creamy creole gravy, grilled onions and mizuna.

PASTA SABANERA **$93,000**
Sabanera's pasta

Tortellini relleno de carne de cabra, queso de cabra, pistacho, pan pita y brotes de cilantro.

Goat – filled tortellini, goat cheese, pistachos, pita bread and coriander sprouts.

TIERRA Y SABOR **$138,000**
Land and Flavor

Lomo de res, risotto cremoso, salsa de hongos y vegetales de cosecha temprana.

Tenderloin, creamy risotto, mushrooms sauce and fresh vegetables.

DULCE HERENCIA TROPICAL
Sweet Tropical Heritage

CHEPACORINA **$48,000**

Helado de leche asada, galleta de queso, crocante de queso, caramelo salado y arequipe de búfala.

Caramelized milk ice cream, cheese cookie, cheese crumble, salt caramel and buffalo milk caramel spread.

MONTES DE MARÍA **$48,000**

Cremoso de cacao 70 %, helado de ajonjolí y enyucado.

70% cocoa cream, sesame ice cream and cassava cake.

DULCE PALENQUE **$48,000**

Banano, mango, coco y piña.

Banana, mango, coconut, pineapple

NUESTRA HISTORIA
Our Story

MAR Y ZIELO

La Casa de la Escribana, fue la primera notaría de Colombia, hogar del primer escribano de la colonia española. Cuenta la historia, que aquel escribano quería vivir en un lugar cercano al cielo, haciendo alusión a la construcción más alta de la ciudad amurallada en la época: la imponente cúpula de la Catedral Basílica de Santa Catalina de Alejandría, uno de los edificios coloniales más emblemáticos de la ciudad. Sin embargo, el nombre Zielo no nació del escribano, sino de la pluma de su fiel escudero. Al redactar las crónicas y documentos oficiales de la época, el escudero —encargado de transcribir la voluntad de su señor— decidió plasmar la palabra "Zielo" tal como se dictaba con el marcado acento castellano de la época. De ahí nace nuestro nombre, un homenaje a esa voz, a esa mirada elevada y a ese encuentro entre historia, mar y altura.

The House of the Scribe was Colombian first notary office, the dwelling of the Spanish colony's very first scribe. Legend has it that he yearned to live in a place "close to the heavens," a reference to the tallest peak of the walled city in those days: the majestic dome of the Cathedral Basilica of Saint Catherine of Alexandria, one of the city's most emblematic colonial jewels.
Yet, the name Zielo did not spring from the scribe's own hand, but from the quill of his faithful squire. As he chronicled the history and drafted the official decrees of the era, the squire—charged with transcribing his master's will—chose to ink the word "Zielo" exactly as it fell from the scribe's lips, capturing the sharp, melodic Castilian accent of the time. From that inkwell, our name was born: a tribute to that ancient voice, to an upward gaze, and to the exquisite threshold where history, the sea, and the heavens mee

Casa de la Escribana
En el corazón del centro histórico de Cartagena se encuentra la casa de la Escribana, un lugar que alberga la historia, cultura y gastronomía, donde acoge a Mar y Zielo, proyecto gastronómico que nace en el año 2019 para exaltar a los verdaderos protagonistas de nuestra cocina.
Cocina de autor inspirada en el territorio colombiano, donde sus protagonistas son los campesinos agricultores, pescadores artesanales, matronas, donde se integran productos, cultura y tradición.

In the heart of Cartagena's historic district lies La Casa de la Escribana, a place steeped in history, culture, and gastronomy. It is home to Mar y Zielo, a culinary project founded in 2019 to honor the true protagonists of our cuisine. This is signature cuisine inspired by the Colombian territory, where the spotlight shines on peasant farmers, artisanal fishermen, and traditional cooks (matronas), seamlessly integrating local products, culture, and tradition.

ESPACIOS *Our Spaces*

Cuando en 1533 Don Pedro de Heredia llegó a la bahía de Cartagena y fundó la ciudad, lo hizo acompañado de su Escribano, como se le denominaba al notario de la época. Por esa circunstancia, la Notaría Primera de Cartagena se constituye en la más antigua de Colombia, ya que, si bien Rodrigo de Bastidas fundó Santa Marta en 1525, no estuvo acompañado en ese viaje por un Escribano. El archivo de la Notaría Primera del Círculo de Cartagena recoge la memoria histórica de nuestro país desde sus hechos fundacionales, y por ello, con el propósito de su preservación, parte se encuentra en el Archivo de Indias en Sevilla (España), parte en el Museo Histórico de esta ciudad y el protocolo más reciente en el archivo de la propia notaría. En esta casa funcionó la notaría por un cuarto de siglo, desdé 1990 hasta 2015, a cargo de su titular Piedad Román de Rojas y en honor a la memoria histórica se le denomina "Casa de la Escribana "

When don pedro de heredia founded cartagena in 1533, he arrived accompanied by his escribano, the notary of the time. This presence made the first notary office of cartagena the oldest in colombia.
For centuries, its archives have safeguarded the country's foundational history, now preserved between seville's archive of the indies, the city's historical museum, and the notary's own records. This house served as the notary office from 1990 to 2015 and, in honor of that legacy, is known today as la casa de la escribana.

Refresquería: La Barra.

Rooftop: el Zielo.

Sala: Salón principal.

Caña Brava.

Cava.

Salón VIP