

COMIDAS

nido
TALLER CULINARIO

ENTRADAS FRÍAS

GUAGAMOLE CON CHAPULINES 15GR \$145
Con queso cotija y chapulines confitados, tostadas de maíz

ENSAIADA DEL ISTMO \$175
Jitomate fresco, quelites frescos, quesillo deshebrado, y pesto de papalo y albahaca

IQ CÉSAR \$175
Corazones de lechuga con aderezo César, polvo de aceite de anchoa y crotones de pan

CHICHARRON PREPARADO
CON TODO 50GR CUERITO 50GR PULPO \$245
Con jocoque, guacamole, cueritos y pulpo, coles y verduras encurtidas

TIRADITO DE CECINA
DE YEGAPIXTI 90GR \$245
Cecina marinada en cítricos con chile piquín rojo, polvo de chicarrón, polvo de chorizo, mayonesa de chiles toreados

AGUACHILE ROSA MEXIGANO 90GR \$315
Camarón de profundidad con aguachile rosa de betabel, betabeles orgánicos y hueva de pez volador, crujiente de algas

ENTRADAS CALIENTES

TIQYUDA 60GR \$120
Con tasajo, chorizo, quesillo, frijoles refritos y chapulines

SALBUT DE COCHINITA PIBIL 120GR \$195
3 piezas con frijoles refritos, cochinita pibil, cebolla encurtida, aguacate

FIDEO SECO
80GR AGAMAYA. 30GR PULPO \$265
Con acamaya, queso cotija, aguacate y salsa de coco /mango con habanero

PULPO CON RECAUDO
NEGRO 100GR \$325
Pulpo frito con panko, tempura y recaudo negro, salsa de tepache de mango y piña y chilmore

SOPAS

SOPA DE FRIJOL \$185
Con aguacate, chorizo de Valladolid, chochoyotas y crema de rancho

SOPA DE TORTILLA \$185
Tradicional, con crema, queso, aguacate tortilla frita y aros de chile guajillo

SOPA DE LIMA \$225
Sopa aromática de lima con raviol de aguacate relleno de pavo con toque de tortilla frita y aromas de cebolla morada y lima

PIOTOS FUERTES

PESGADOS

PESGADO ZARANDEADO 250GR \$335
Huachinango con salsa zarandeada, crujientes de betable, col morada y cebolla morada

PULPO A LOS BRASAS 180GR \$335
Con salsa de chicharrón prensado, chorizo verde y pimientos del padrón

PESGADO COSTEÑO 250GR \$385
Pesca del día. Sofrito de ajos, pimientos, camarones y jamón ibérico. Aceite de ajo y perejil, toque de vinagre de sidra.

AVES Y GARNES

POLLITO LEGHAL CON
PIPIÁN VERDE 300GR \$185
Medio pollo de leche rostizado

SHORT RIB BRASEADO EN SALSA
DE TAMARINDO, IBES Y CHILE XKOTIK
RELLENO DE GASTAGAN 250GR \$345
Costilla con hueso cocinada a baja temperatura con salsa de chipotle y tamarindo, puré de ibes y chile relleno de castacan y pico de gallo

LEGHÓN AL HORNO 180GR \$375
Con mil hojas de piña y manzana, gel de zapote negro y chicozapote

FILETE DE RES CON NOPALES
Y CEBOLLAS GAMBRAY. BAÑADO
EN SALSA BORRACHA 220GR \$445
Medallones de filete de res con nopales asados, cebollitas cambay asadas, bañado en salsa borracha y tortillas recién hechas

POSTRES

HELDOS Y SORBETS \$80
Una variedad de sabores que cambian con la temporada

BUÑUELO \$140
Crujiente buñuelo rebozado en pinole y azúcar, almibar de maíz y guayaba, espuma de cotija y sorbete de compota de guayaba

TARTÁ DE LIMÓN \$140
Crumble de galleta de vainilla, cremoso de carlota de limón, merengue y sorbete de limón eureka

TRES LECHES \$140
Esponja de miel y vainilla, jelly de fresa, crema de coco, frutos rojos y 3 leches con rompoppe

GAPIROTADA \$155
Mini pan francés macerado en jarabe de piloncillo, con frutos secos y helado de pixtle

*Algunos de nuestros platillos contienen ingredientes crudos. Como parte de nuestro compromiso con su satisfacción y bienestar, les recomendamos consumirlos bajo su propia responsabilidad.

BEBIDAS

CERVEZAS (355 ML)

Victoria	\$55
Corona Light	\$55
Corona	\$55
Monopolio	\$85
Allende IPA	\$90
Allende Light	\$90
Allende agave lager	\$90
Chichipactli	\$110
Vaquita Marina	\$110
Foca Parlante	\$110
La bru Stout	\$110
Colimita lager	\$110
Ticus Porter	\$110

TEQUILA (2 OZ)

Centenario plata	\$140
Herradura blanco	\$160
Dobel diamante	\$200
Herradura reposado	\$210
1800 añejo	\$215
Don Julio 70	\$240
1800 cristalino	\$240

MEZCAL (2 OZ)

Nits-Dov	\$180
Rey Zapoteco Tobala	\$250
La medida tobasiche	\$395

RON (2 OZ)

Bacardi blanco	\$105
Matusalén platino	\$110
Matusalén clásico	\$125
Habana 7	\$140
Zacapa 23	\$245

WHISKY (2 OZ)

JW etiqueta roja	\$145
Chivas regal	\$165
Jack Daniels	\$170
JW etiqueta negra	\$200
Macallan 12 double cask	\$265
Port Charlotte	\$295

GINEBRA (2 OZ)

Tanqueray	\$145
Beefeater	\$145
Bombay sapphire	\$170
The london 1	\$205
Hendrick's	\$210
The botanist	\$220
Monkey 47	\$300

VODKA (2 OZ)

Absolut azul	\$110
Stolichnaya	\$135
Titos	\$170

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Sangrita	\$45
Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Conga	\$55
Limonada frutos rojos	\$70
Limonada maracuyá	\$70
Piñada	\$80
Clamato natural	\$85
Sangria natural	\$145
Refrescos	\$45

CAFÉ Y TÉS

Vaso de leche	\$35
Té tiente	\$45
Americano	\$50
Espresso	\$50
Chocolate caliente/frío	\$50
Espresso doble	\$60
Capuchino	\$65
Capuchino c/almendra	\$70
Capuchino c/cajeta	\$70

AGUAS

St. Maria natural 355 ml	\$40
Topo chico	\$50
St. Pellegrino	\$60
Perrier	\$60



GARTA DE VINOS
Escanea el código para
conocer nuestra sección
de vinos