

# *nido*

TALLER CULINARIO

*Nace en la búsqueda de un lugar donde puedan converger nuestras futuras generaciones de profesionales de la gastronomía y un espacio en donde puedan desarrollarse, prepararse y explotar todas las habilidades y creatividad de nuestros alumnos.*

*Brindando una cocina de vanguardia y un servicio de primera; donde el invitado es nuestra prioridad.*

*Te invitamos a que nos dejes consentirte.*

*"Homenaje a un amigo"*

# COMIDAS Y CENAS

## ENTRADAS FRÍAS

### GUACAMOLES

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Guacamole tradicional               | \$85  |
| Guacamole con chapulines            | \$130 |
| Guacamole con chicharron de Rib eye | \$140 |

### CARPACCIO DE BETABEL

|  |       |
|--|-------|
| Betabel rostizado, reducción de jamaica, espuma de ajo rostizado, queso de cabra y arúgula | \$110 |
|--|-------|

### ENSALADA CESAR

|  |       |
|--|-------|
| Corazones de lechuga con aderezo César, crutones de pan y queso parmesano. | \$180 |
|--|-------|

### ENSALADA CESAR CON POLLO

\$ 245

### ENSALADA CAPRESSE

Jitomates del huerto, perlas de queso mozzarella, esferificación de balsámico y pesto de albahaca

\$210

## ENTRADAS CALIENTES

### FLAUTAS DE JAMAICA (3 piezas)

\$135

Flautas rellenas de sofrito de jamaica caramelizada, guacamole, chipotle, crema y queso rallado

### TACOS DE CAMARÓN (4 piezas)

\$165

Salteado en aceite de ajo y cebolla morada, sobre tortilla de harina; mayonesa de chipotle, ensalada de col y puntos de mayonesa negra.

### SALBUT DE COCHINITA PIBIL

\$185

3 piezas de salbut con frijoles refritos, cochinita pibil, cebolla encurtida y aguacate

### TLAYUDA

\$195

Con tasajo, chorizo, quesillo, asiento, frijoles refritos y chapulines

## SOPAS

### SOPA TARASCA

\$110

Caldillo de frijol con jitomate rostizado y chile pasilla, acompañada de queso paneala asado y aguacate

### SOPA DE TORTILLA

\$165

Tradicional, con crema, queso, aguacate, tortilla frita y aros de chile guajillo

# COMIDAS Y CENAS

## PLATOS FUERTES

### PESCADOS Y MARISCOS

---

PESCADO ZARANDEADO -200 gr  
Pesca del día, con ensalada fresca, jitomate cherry, cebolla morada y vinagreta de la casa

\$330

PESCADO MEXTLAPIQUE - 200 gr  
Pesca del día en salsa de mantequilla, perfumada con hoja santa y epazote; nopales encurtidos

\$360

PULPO A LAS BRASAS - 180 gr  
Con salsa de chicharrón prensado, chorizo verde y pimientos del padrón

\$380

### AVES Y CARNES

---

POLLITO LECHAL  
Acompañado de pipián verde hecho en casa con tortillas recién hechas

\$280

SHORT RIB BRASEADO - 180 gr  
Cocido a baja temperatura, con salsa de tamarindo, puré de camote morado y chile xkatik relleno de chicharrón y pico de gallo

\$350

PICAÑA - 200 gr  
Braseada con polvo de jamaica y risolada en mantequilla de romero/ajo, acompañada de verduras del huerto rostizadas y salsa de queso azul.

\$480

RIB EYE - 350 gr  
Risolado en mantequilla de romero/ajo, con puré de papa trufado y espárragos rostizados

\$650

### PARA ACOMPAÑAR:

---

- Papa francesa (trufa y parmesano) \$95
  - Frijoles refritos \$85
  - Verduras salteadas \$85
  - Pechuga de pollo asada \$85
  - Espárragos asados \$110
  - Pure de papa trufado \$135
-





## POSTRES

---

### HELADOS Y SORBETS

Una variedad de sabores que cambian con la temporada

\$80

### FLORAL

Sorbete de litchi con agua de rosas, crema de yogurth, salsa de jamaica y merengue de frutos rojos

\$115

### TARTA DE QUESO AL ESTILO VASCO

Tarta de queso maduro con confit de guayaba, plátano y maracuyá

\$135

### TARTA DE LIMÓN

Crema de limón amarillo, ganache montada y helado de puré de piel de yuzu

\$140

### TRES LECHES

Bizcocho esponja, confit de frutos rojos, crema de coco, tres leches con rompope y sorbet de frutos rojos

\$140

### CONSUELO

Helado de café, puré de piel de naranja, toffee y salsa de café de olla

\$140

Todos nuestros precios incluyen IVA



## CAFÉ, TÉ Y CHOCOLATE

TÉ Y TISANAS

\$45

CAFÉ AMERICANO

\$50

ESPRESSO

\$50

CHOCOLATE

\$50

LATTE

\$65

LATTE VAINILLA

\$70

CAPUCCINO

\$65

CAPUCCINO CAJETA

\$70

MOKA

\$70

Todos nuestros precios incluyen IVA

# BEBIDAS



## JUGOS

---

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| JUGO NARANJA O TORONJA         | \$60 |
| JUGO DEL DÍA                   | \$65 |
| JUGO VERDE CON MORINGA         | \$65 |
| JUGO NIDO                      | \$70 |
| Naranja, guayaba, piña y menta |      |
| JUGO PARAÍSO                   | \$75 |
| Naranja, fresa y menta         |      |
| JUGO PARVADA                   | \$75 |
| Naranja, jengibre y miel       |      |

## CAFÉ, TÉ Y CHOCOLATE

---

|                  |      |
|------------------|------|
| TÉ Y TISANAS     | \$45 |
| CAFÉ AMERICANO   | \$50 |
| ESPRESSO         | \$50 |
| CHOCOLATE        | \$50 |
| LATTE            | \$65 |
| CAPUCCINO        | \$65 |
| LATTE VAINILLA   | \$70 |
| CAPUCCINO CAJETA | \$70 |
| MOKA             | \$70 |

## AGUAS Y REFRESCOS

---

|                |      |
|----------------|------|
| STA. MARÍA     | \$40 |
| PEÑAFIEL       | \$45 |
| TOPO CHICO     | \$50 |
| CASA DE AGUA   | \$60 |
| S. PELLEGRINO  | \$60 |
| PERRIER        | \$60 |
| AGUA DE PIEDRA | \$65 |

## CÓCTELES

---

|                 |       |
|-----------------|-------|
| BLOODY MARY     | \$125 |
| BLOODY MARÍA    | \$125 |
| TEQUILA SUNRISE | \$145 |
| MIMOSA          | \$150 |
| CARAJILLO       | \$175 |

## CERVEZAS

---

### ARTESANALES

|                     |       |
|---------------------|-------|
| MONOPOLIO           | \$85  |
| ALLENDE 100         | \$90  |
| ALLENDE AGAVE LAGER | \$90  |
| ALLENDE IPA         | \$90  |
| COLIMITA LAGER      | \$110 |
| TICUS PORTER        | \$110 |

### CLÁSICAS

|                 |      |
|-----------------|------|
| CORONA          | \$55 |
| VICTORIA        | \$55 |
| MODELO ESPECIAL | \$55 |
| NEGRA MODELO    | \$55 |
| BOHEMIA CLARA   | \$55 |
| BOHEMIA OSCURA  | \$55 |