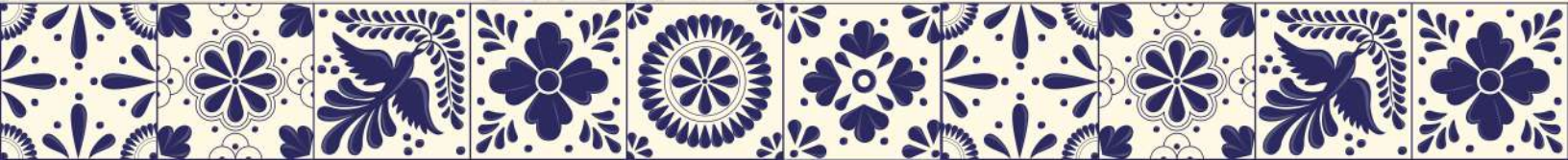




nido

TALLER CULINARIO



DEL MOLCAJETE A LA MESA

Salsa martajada roja 260 gr. 95.00
Preparación en piedra volcánica: jitomate, cebolla blanca, ajo, cilantro y chile habanero.

Salsa martajada verde 260 gr. 95.00
Preparación en piedra volcánica: tomate verde, cebolla blanca, ajo, cilantro y chile manzano.

ENTRADAS FRÍAS

Guacamoles

- ❖ Tradicional 120 gr. 95.00
- ❖ Chapulines 125 gr. 130.00
- ❖ Chicharrón de rib eye 100 gr. 155.00

Carpaccio de betabel 160 gr. 125.00
Betabel rostizado y aromatizado en finas hierbas, con reducción de Jamaica, espuma de queso de cabra, alioli de ajo rostizado, mix de lechugas y almendras tostadas.

Ensalada de frutas de temporada 275 gr. 165.00
Mix de lechugas, mousse de miel mostaza y queso de cabra, champiñón rebanado, aderezo de maracuyá y frutos de temporada.

Ensalada verde del huerto 350 gr. 185.00
Habas verdes, nopales curados, ejotes verdes, chícharo chino, cebolla morada, aguacate, queso panela asado, aderezado con vinagreta de la casa.

Cóctel de pulpo en salsa coctelera 80 gr. 330.00
Estilo Guerrerense, pulpo, pico de gallo, aguacate, palmitos y chile serrano.

ENTRADAS CALIENTES

Tlayuda estilo Oaxaca 120 gr. 235.00
Cecina, chorizo rojo, quesillo, asiento, frijoles refritos y chapulines 120gr.

Flautas de Jamaica 3 piezas 155.00
Rellenas de sofrito de Jamaica caramelizada, guacamole, chipotle adobado, crema y queso Cotija rallado.

Tacos de camarón 4 piezas 200.00
Salteados con aceite con ajo, cebolla morada, mayonesa chipotle, sobre tortillas de harina, ensalada de col y mayonesa negra.

Tacos de cochinita 3 piezas 200.00
Tortillas de maíz azul, frijoles refritos, acompañados de salsa Xnipec.

- Todos nuestros precios incluyen IVA.
- El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo consume.
- En caso de padecer alergia a algún alimento, favor de notificarlo al personal del restaurante.

SOPAS

Sopa Tarasca 200 gr. 135.00
Caldillo de frijol con jitomate rostizado, chile pasilla, acompañado de queso panela asado y aguacate.

Sopa de Tortilla 200 gr. 165.00
Acompañada con crema, queso panela, cremoso de aguacate y aros de guajillo.

AVES Y CARNES

Pork belly en mole rosa 180 gr. 220.00
Panceta de cerdo aromática cocida a baja temperatura, acompañado de mole rosa de Taxco, y tortillas hechas a mano.

Tuétano con esquites criollos 3 piezas 350.00
Ahumados a las brasas, acompañados de maíces criollos, epazote y tortillas hechas a mano.

Pollito lechal con mezcal 1 pieza (400-500 gr.) 465.00
Acompañado de una salsa demi-glacé con reducción de mezcal y limón real, papas rojas salteadas en mantequilla, tomates cherry y tortillas hechas a mano.

Picaña 250 gr. 495.00
Corte de res, risolada en mantequilla de romero y ajo, acompañada de verduras del huerto rostizadas y gratinada en salsa de queso azul y polvo de Jamaica.

Short rib braseado 180 gr. 520.00
Costilla corta de res cocida a baja temperatura con puré de camote morado y salsa de tamarindo y chipotle adobado acompañado de chile güero relleno de chicharrón de la Ramos y pico de gallo.

PESCADOS Y MARISCOS

Camarón Caramelo 150 gr. 365.00
Camarón jumbo salteado en mantequilla, con crema de elote dulce y cobijados en un caramelo de tamarindo.

Pescado en salsa de cacahuete 200 gr. 395.00
Pescado con mantequilla de romero y limón, como base una salsa de cacahuete tradicional, acompañado de una ensalada fresca de tomate cherry, perejil, cebolla cambray y cilantro criollo.
Filete de pescado Lubina o Jurel, según la temporada.

Pulpo a las brasas 180 gr. 395.00
Con salsa de chicharrón prensado, chorizo verde Toluqueño y pimientos del padrón.

Para acompañar:

- ❖ Puré de papa trufado 120 gr. \$120
- ❖ Papa francesa trufada 120gr. \$135

