



*nido*

TALLER CULINARIO





## PAN

De nuestros hornos 65.00

**Mexicano** 290 gr. 145.00  
Pan de pueblo bañado en café con toffee de miel de agave y semillas garapiñadas.

**El de carrito** 155 gr. 145.00  
Waffle de camote morado acompañado de ganache de leche, ganache de avellana y fresas.

**Grilled Cheese** 350 gr. 155.00  
Pan brioche a la plancha con tres quesos, compota de higo y chips de camote.

## DEL COMAL

**Quesadillas del mercado** 390 gr. 135.00  
Tortilla de maíz nixtamalizado, rellenas de flor de calabaza, chicharrón prensado y huitlacoche con champiñón.

**Gorditas** 310 gr. 135.00  
De chicharrón y suadero acompañadas de una ensalada de nopal encurtido.

## HUEVOS

**Omelette de la milpa** 405 gr. 165.00  
Relleno de huitlacoche con champiñón y queso asadero, bañado con una salsa milpera.

**Omelette de la Ramos** 285 gr. 185.00  
Relleno de un guiso de chicharrón de la Ramos con nopal y nuestra salsa tatemada.

**Omelette tricolor** 330 gr. 165.00  
Relleno de un sofrito de chorizo, espinaca y queso canasto.

**Al gusto** 2 piezas 130.00  
Con jamón, tocino o chorizo.

## CHILAQUILES

Verdes, rojos o mole 155.00

- ❖ Huevo (2 pzas.) + 20.00
- ❖ Pollo (100 gr.) + 25.00
- ❖ Suadero (100 gr.) + 70.00
- ❖ Arrachera (100 gr.) + 80.00

**De rancho** 100 gr. 195.00  
Acompañados de cecina con esquites y salsa ranchera.

\* TODOS NUESTROS CHILAQUILES TIENEN OPCIÓN DE TORTILLA FRITA U HORNEADA.

## ESPECIALIDADES

**Huevos Oaxaca** 2 piezas 165.00  
Fritos sobre tortilla nixtamalizada con hoja santa, quesillo y bañados con mole negro.

**Huevos rancheros** 2 piezas 165.00  
Fritos bañados con salsa ranchera, aguacate, cebolla y queso cotija.

**Tamal verde** 100 gr. 152.00  
Relleno de lengua cocinada a baja temperatura en salsa verde, acompañado de verdolagas.

**Almuerzo mexicano** 180 gr. 285.00  
Arrachera a la parrilla acompañada de nopales y queso panela asados, guacamole y dos antojitos de nuestro comal.

## BAJO EN CALORÍAS

Fruta de temporada 110.00

**Ensalada de berros** 220 gr. 145.00  
Mezcla de berros, albahaca, betabel, pápalo, quelite cenizo, verdolaga, acompañado de rábanos y vinagreta de menta.

**Toast de aguacate** 275 gr. 145.00  
Pan de masa madre, acompañado de un huevo estrellado, hojas de hierbabuena, albahaca, cilantro y limón amarillo.

**Huarache de nopal** 60 gr. 145.00  
Con cecina, verdolagas y nuestra salsa tatemada.

## ENCHILADAS

**Verdes, rojas, mole** 3 pzs. 165.00  
Con panela 165.00  
Con pollo 175.00

**De suadero** 150 gr. 195.00  
Cocinado a baja temperatura, bañadas en salsa morita y aguacate.

**Flor de Jamaica** 90 gr. 195.00  
Rellenas de sofrito de Jamaica con chile cuaresmeño, bañadas en salsa roja y jocoque.

**Flor de calabaza** 90 gr. 195.00  
Rellenas de sofrito de pollo, salsa de flor de calabaza, crema y queso cotija.

**Enfrijoladas** 120 gr. 235.00  
Rellenas de pollo con chorizo rojo y verde, bañadas en salsa de frijol, quesillo, crema y aguacate.

- 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.

