

Menú

HONRAMOS LA COCINA MEXICANA

nido

TALLER CULINARIO

NUESTRO

CONCEPTO

En Nido honramos la cocina mexicana, con ingredientes de temporada, productos locales y recetas que celebran nuestras raíces.

Es nuestro taller culinario, dentro del ***Colegio Superior de Gastronomía****.*

Abrimos nuestras puertas en 2018, para compartir una mesa que celebra los sabores de México, la educación y la cultura.

Nuestros alumnos forman parte integral de la operación y dan vida, junto con nuestro equipo, a cada experiencia.

Este es nuestro Nido.

Bienvenidos.



ENTRADAS

Tosta de Aguacate 210
Pan hogaza tostado, ensalada de jitomate cherry, vinagreta de la casa, huevo estrellado, mix de quesos, cebolla cambray, chile serrano, cilantro criollo.

Tosta de Aguacate con Hongos al Ajillo 200
Pan hogaza tostado, hongos al ajillo, ensalada de jitomate cherry, vinagreta de la casa, mix de quesos, cebolla cambray, chile serrano, cilantro criollo.

Hot Cakes de Maíz Amarillo 180
Tocino crujiente, plátano, fresas, miel de maple, menta.

Pan Mexicano 150
Pan brioche, plátano caramelizado, dulce de leche, azúcar con canela.

Avena de la Casa 120
Leche de coco, compota de piña, chips de chocolate, coco rallado tostado, menta.

Frutas Mixtas 110
Frutas de temporada, yogurt natural, granola casera, miel de abeja, menta.



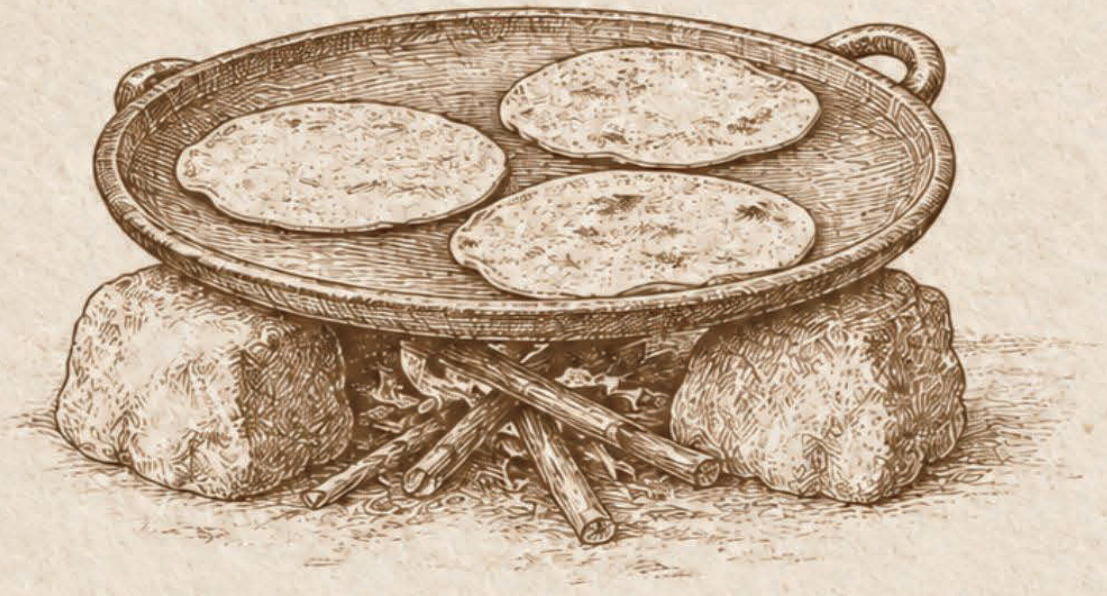
DEL COMAL

Huarache con Costilla de Res 220
De maíz, salsa de frijol, costilla de res asada, huevo, aguacate, salsa tatemada, acompañado con ensalada de la casa y vinagreta.

Sope de Lengua Entomatada 220
De maíz con manteca de cerdo, salsa de frijol, lengua entomatada, aguacate, cilantro criollo.

Quesadillas del Mercado 210
Tortillas de maíz hechas al momento, flor de calabaza, huitlacoche y chicharrón prensado, quesillo, salsa martajada, cilantro criollo.

Gorditas de Chicharrón en Salsa Verde 190
De maíz, frijoles, acompañadas con ensalada de la casa.



ENTRE SALSAS

Enchiladas Nido 220
Tortillas de maíz, suadero confitado, bañadas en una salsa de chile morita, terminadas con crema, queso fresco, aguacate, cebolla morada, cilantro criollo.

Enchiladas 190
Tortillas de maíz, bañadas con la salsa de tu elección y terminadas con crema, queso, cebolla morada, cilantro criollo.

- Elige tu salsa:
  - Salsa verde
  - Salsa roja
  - Mole
- Elige tu relleno:
  - Pollo deshebrado
  - Huevo revuelto
  - Queso panela

Enfrijoladas 180
Tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado o huevo, bañadas en salsa de frijol de la casa, acompañadas de chorizo rojo, crema, queso fresco, aguacate, cebolla morada y cilantro criollo.



HUEVOS

Omelette de la Casa 190
Relleno de pork belly, salsa tatemada, ensalada de la casa, vinagreta, cilantro criollo.

Huevos Encamados 180
Tortilla de maíz rellena con huevo frito, salsa de frijol, acompañada del guiso de tu elección.

- Elige tu guiso:
  - Chicharrón en salsa verde
  - Chicharrón prensado
  - Lengua entomatada + 20

Omelette de la Milpa 180
Relleno de huitlacoche, queso asadero gratinado, salsa milpa, ensalada de la casa, cilantro criollo.

Huevos Oaxaca 180
Costra de quesillo, bañados con mole, salsa de frijol, tortilla de hoja santa, crema, queso Cotija, aguacate, cebolla morada, cilantro criollo, ajonjolí tostado.

Omelette de Claras 170
Relleno de jamón, espinaca, champiñones, queso asadero, acompañado de salsa roja, ensalada de la casa, vinagreta.

Huevos Rancheros 170
Bañados en salsa ranchera, salsa de frijol, crema, queso Cotija, aguacate, cebolla morada, cilantro criollo, ajonjolí tostado.

Al Gusto 145
Huevos fritos o revueltos preparados al momento, acompañados con salsa de frijol, queso fresco, tortillas o pan, cilantro criollo.

- Elige tu complemento:
  - Chorizo
  - Jamón
  - Tocino
  - A la mexicana (pico de gallo)



CHILAQUILES

De Rancho 260

Bañados en salsa ranchera, cecina asada, esquites, crema, cebolla morada, queso Cotija, cilantro criollo.

Tradicionales 210

Totopos de maíz bañados en salsa de tu elección, terminados con crema, cebolla morada, queso Cotija, cilantro criollo.

- Elige tu salsa:
  - Verde
  - Roja
  - Ranchera
  - Mole

- Elige tu proteína:
  - Pollo
  - Huevos
  - Cecina + 50
  - Suadero + 50
  - Costilla de res + 50
  - Sin proteína

EXTRAS: + 20

Huevo
Tocino
Frijoles
Aguacate
Salsa Milpa
Mantequilla
Chicharrón Prensado
Ensalada de la Casa



JUGOS

Parvada 90
Naranja, jengibre, miel.

Nido 90
Naranja, guayaba, piña y menta.

Paraíso 90
Melón, piña, jugo de naranja, miel de agave.

Naranja 70
Zanahoria 70
Verde 70

CAFETERÍA

Americano 60

Americano refill 55

Espresso 55

Espresso cortado 60

Espresso doble 75

Espresso doble cortado 85

Flat White 75

Latte 70

Cappuccino 75

Chai latte 80

Chai latte sucio 85

Matcha latte 75

Taro latte 75

Moka 75

Chocolate con leche 70

Chocolate con agua 60

Vaso de leche 45

Té 55
Verde, verde con limón, negro.

Tisanas 55
Guayaba, mango, frutos rojos.

Leche vegetal + 20
Soya, avena o almendra.

AGUAS FRESCAS

Pepino, hierbabuena y limón 80

Piña con hoja santa 80

Jamaica con guayaba 80

Horchata con café 100

Tamarindo con jengibre 80

ESPECIALIDAD

Café de Olla 70
Piloncillo, canela, anís estrella.

Tascalate frío 80
Leche evaporada, shot de espresso,
especiado a base de maíz, cacao, achiote.

Tascalate frío sucio 85

Carajillo 180

Mimosa 180

SIN ALCOHOL

Santa María 500 ml 40

Peñafiel 355 ml 45

Topo Chico 355 ml 65

S. Pellegrino 250 ml 85

Suero +20

Agua de Piedra
355 ml 65
650 ml 120

Refrescos 355 ml 60

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Coca-Cola Light

Sprite

Sprite Zero

Manzanita

Fresca

Nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA.
Nuestros platillos pueden contener alérgenos como gluten, lácteos, frutos secos y mariscos.
Favor de notificar a su mesero en caso de alergias o restricciones alimentarias.
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo consume.