



# *Nidiari at night*

## MENÚ DE TARDE



### • ENTRADAS •

#### **Rollos vietnamitas**

Con verduras de temporada y queso Cotija

#### **Carpaccio lomo rustico**

Finas laminas de lomo viche bañadas en vinagreta  
oriental con rúcula y parmesano

#### **Mozzarella crocante**

dedos de mozzarella empanizados con panko  
acompañados de salsa de frutas

#### **Brochetas naufragas**

de camarón y coco

#### **Langostinos en masa philo**

### • SOPA Y CREMA •

#### **Sopa tierra**

de portobello con ramen

#### **Crema verde**

Cilantro y lima acompañado de  
crutones de queso

#### **Caldo tlalpeño**

#### **Sopa de tortilla**



• *DEL MAR* •

**langosta**

Acompañada con pan de ajo y 6 salsas de la casa

**Camarones al mojo de ajo**

**Ceviche con ostiones**

**Poke bowl de salmón**

Con arroz, frijol rojo y alga

**Empanadas de pulpo**

Con puré de camote



• *ESPECIALIDADES* •

**Plato de portonovo**

Pan de chapata acompañado de nuestro pastrami ahumado o nuestra carne asada. Cubierto con queso provolone, huevos fritos, patatas fritas, ensalada de col, y tomate.

**Filete con papas**

280 gramos de bistec NY en tiras con patatas fritas y salsa alioli con ajo

**Mahi Mahi**

150 gr de filete mahí a la parrilla, carbonizado o frito con lechuga rallada, tomate y salsa remoulade en un bollo de brioche

• *POSTRES* •

**Tamal de guanabana con helado de vainilla mexicana**

**Pastel de chocolate amargo con ganache de miel y menta**

**Galleta de almendra con mousee de cereza y crema de lima**

**Sorbete de toronja y chile piquin**

**Camote enmielado con helado de cajeta**



# Bebidas

## • COCTELERIA •

### Luvina

Don Julio Blanco, pulpa de lulo, vino de chocolate,  
lima fresca, agave en infusión con yacón, bíters de  
mezcal ahumado, sal de cactus

### Diki diki

Elephant Gin, infusión de manzana turca, Punsch  
sueco, pomelo rosa, lima fresca y crusta  
escandinava

### Te cobbler

Ron Banks 5 Island, Bombay Sapphire, licor Pekoe  
Earl Grey, sirope de poleo menta, mermelada de  
guayaba, lima fresca

### Charlie Chaplin

Tanqueray Ten, infusión de membrillo de  
Bengala, Akashi Tai Umeshu, Madeira, granadina,  
lima fresca, bayas de aronia, corteza de  
melocotón

## • AGUA •

Naranja	Piña
Mandarina	Fresa
Chaya	Sandia
Mango	Pitaya
Mamey	Mora
Limón	Natural



## • VINO •

Los Vascos, Cabernet Sauvignon (Napa)  
Crusher, Merlot (Sonoma)  
Alias, Pinot Noir (California)  
Solane Santi, Valpolicella Ripasso (Italia)  
Di Majo Norante, Cabernet Sauvignon  
(Italia)

## • CAFÉ •

Mocha latte  
Caramel latte  
Vanilla latte  
Café miel  
Café americano  
Espresso