

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



• CARNES •

Filete mignon

Rib eye

Picaña

New york

Filete wellington

Cordero a la pasa

• 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

Sorbet 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