



ENTRADAS

PAPAS GAJO \$135

Sazonadas con especias deshidratadas y parmesano rallado.

GUACAMOLE \$235

Guacamole hecho en casa, acompañado con tostadas de maíz nixtamal a la parrilla, con top de pico de gallo

GUACAMOLE CON CAMARONES \$335

Con juliana de pepino, calabaza italiana, cilantro picado y piña tatemada con camarones a la parrilla.

ENSALADA VERDE \$195

Con mix de lechuga y espinaca baby, con reducción de vinagre balsámico, toque de aceite de ajonjolí tostado, tropezos de semillas tostadas, manzana verde en juliana y trozos de queso de cabra.

CEVICHE TATEMADO \$290

Ceviche de pescado, hecho con filete fresco, cebolla morada tatemada, piña asada, sandía impregnada de jugo de lima yucateca, brotes de cilantro frescos acompañado de tostadas a la parrilla.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$330

Camarones marinados en aguachile medio picoso, con juliana de pepino fresco, cebolla morada, toques de aceite rojo y verde de cilantro, acompañado de tostadas caseras.

CARPACCIO DE BETABEL \$180

Finas láminas de betabel horneado, vinagreta de mostaza - miel, ralladura de lima, queso de cabra, frutos secos y top de frescos.

PIZZAS

PEPPERONI \$335

La clásica y deliciosa pizza de pepperoni y queso mozzarella.

MARGARITA \$335

Base de jitomate rostizado, queso fresco mozzarella y aderezo de pest de albahaca.

DE CAMARONES \$415

Con vegetales rostizados y camarones con un toque de aceite de chile guajillo y mix de frescos.

JAMÓN SERRANO \$435

CON ACEITUNAS NEGRAS

Base de mezclas de quesos toques de queso brie, jamón serrano y aceitunas negras con un toque de aceite de ajo.

PASTAS

Con pasta fresca fettuccini hecha en casa todos los días.
Acompañados de pan artesanal.

CARBONARA \$335

Pasta fresca, con salsa hecha a base de huevo, queso parmesano y especias, montado con un poco de tocino frito picado.

AL MARE \$375

Pasta casera con camarón, perfumada con paprika, sal y pimienta, flameado con Brandy y toque de cilantro fresco picado.

RAVIOLES \$335

Rellenos de espinaca con queso, acompañados de una deliciosa salsa "Fra Diávolo", un toque de pimienta rosa y albahaca.

COMIDAS Y CENAS



TACOS

VEGETALES \$255

Orden de 4 tacos de vegetales salteados montados con una ensalada de frescos y poro frito.

ARRACHERA \$315

Orden de tres tacos de arrachera a la parrilla, montados con ensalada de fresco de cilantro, cebolla tatemada y poro frito.

PESCADO \$315

Orden de 3 tacos a la tempura y montados con una ensalada de julianas de pepino, jugo de lima y toque de jengibre.

CAMARÓN ROCA \$315

Orden de tres tacos de camarón relleno de queso doble crema y toque de cilantro criollo, empanizado con panko, montados con ensalada de coleslaw y aderezo de habanero tatemado.

ARROCES

NEGRO CON CAMARONES \$415

Arroz con tinta de calamar, vegetales y camarones salteados, acompañado con pan artesanal hecho en casa.

HAMBURGUESAS

Con papas gajo de la casa.

NIDO \$295

La favorita de la casa, con 180 gr de carne de res, receta del chef, bañada con queso, mermelada de cebolla morada, tomate rostizado y poro frito, acompañado de papas gajos y aderezo de chile habanero.

STEAKS

400 gr. de carne, con papas a la parmesana con especias, cebolla asada y guacamole.

ARRACHERA \$555

RIB EYE \$630

PICANÑA \$600

DEL MAR

PESCA DEL DÍA FRITA O A LA PARRILLA \$620

Al mojo de ajo, mantequilla o al chiltepín, acompañado de ensalada fresca con mix de escabeches y aderezo de chile habanero. Nuestros pescados son frescos.

Solo sábados y domingos.

PULPO BRACEADO \$610

Tentáculos de pulpo a las brasas, marinado con la mezcla del Chef Esaú, acompañado con guacamole y papas al ajillo, con tortillas a mano.

CAMARONES A LA PARRILLA \$355

A la diablo, al mojo de ajo o a la mantequilla, sobre arroz, acompañado de ensalada de frescos y conservas, coronado con brotes de cilantro.

POSTRES

BROWNIE CON HELADO (A ELEGIR) \$185

CREMÉ BRULÉÉ DE QUESO DE CABRA \$150

HELADOS ARTESANALES \$140



PAN DULCE

\$80

Pan brioche con mermelada de frutos rojos, crema de avellanas o crema de cacahuete.

PLATO DE FRUTA

\$180

Frutas de temporada cortada en cubos, acompañado de yogurt griego, granola y miel de Yucatán.

PAN FRANCÉS

\$180

Rebanadas de pan brioche de la casa, envuelto con azúcar y canela, acompañado de frutos rojos con miel local.

HOT CAKES DE AVENA Y PLÁTANO

\$180

Con manzana rallada, cardamomo tostado, frutillas y plátano endulzado con miel local.

TOSTA DE AGUACATE

\$200

Con nuestro pan artesanal de la casa, guacamole, huevo pochado, tomates cherry, con un toque de aceite de chile guajillo y pimienta recién molida.

CHILAQUILES

\$205

Totopos caseros, bañados con salsa verde o roja, acompañados con crema de rancho, queso doble crema y plátanos machos fritos. Se puede agregar extras:

Pollo deshebrado \$65 Arrachera \$95 Huevo (2 pz) \$45

HUEVOS EN SALSA

\$215

Huevos cocinados en una salsa de tomate rojo tatemada, servido con crema de rancho natural, queso doble crema de tabasco con brotes de cilantro, plátanos macho fritos, con una rebanada de pan campesino de la casa.

HUEVOS AL GUSTO

\$215

2 toppings a elección: jamón, tocino, queso, espinaca o aguacate. Incluyen, frijol refrito, rebanada de pan de la casa y plátanos fritos. Extra topping \$30

HUEVOS MOTULEÑOS

\$215

Base de tortilla, frijoles refritos, dos huevos estrellados, salsa de tomate, jamón, chicharos y platanitos.

Huevo extra \$25

BEBIDAS

Jugo de naranja natural

\$80

Naranjada (natural o mineral)

\$75

Limonada (natural o mineral)

\$75

Jugo Verde

\$80

Agua de fruta de temporada

\$75

Agua Franca Natural o Mineral de Supervolcán

\$160

Leche dorada cúrcuma, jengibre y pimienta.

\$100

Suero

\$80

Refrescos

\$80

Clamato preparado

\$95

Agua Mineral

\$85

C A F É

Americano

\$65

Capuccino

\$75

Latte (frio o caliente)

\$75

Flat white

\$60

Macchiato

\$70

Expresso

\$55

Expresso cortado

\$70

Expresso doble

\$85

Leches extra: soya y almendras + \$25

D R I N K S

Garibaldi

\$160

Campari con jugo de naranja.

Mimosa

\$160

Vino espumoso con jugo de naranja o toronja.

Bailey's Coffee Shake

\$150

Crema de whiskey con café shakeado.

DESAYUNO

JUGOS

Naranjada	\$75
Natural o mineral.	
Limonada	\$75
Natural o mineral.	
Agua de Fruta de temporada	\$75
Clamato preparado	\$95

BEBIDAS

Suero	\$80
Refrescos	\$80
Coca Cola, Coca-Zero, manzana	
Mundet, Fresca, Sprite, Sprite Zero.	
Agua mineral	\$85

BEBIDAS CON ALCOHOL

Mimosa	\$160
Vino espumoso con jugo de naranja o	
oronja.	
Bailey's Coffee Shake	\$150
Crema de whiskey con café shakeado.	

CAFÉ

Americano	\$65
Capuccino	\$75
Latte (frío o caliente)	\$75
Flat White	\$60
Macchiato	\$70
Expresso	\$55
Expresso Cortado	\$70
Expresso Doble	\$85
Leches extra: soya y almendras + \$25	

DIGESTIVOS

Licor 43	\$210
Kahlúa	\$210
Xtabentùn	\$210
Baileys	\$210

COCTELERÍA AUTOR NIDO

NICTÉ - HA	\$260
------------	-------

Lima, Licor de violetas, Licor sauco, Ginebra moras y rosas, infusión bugambilia con cardamomo.

CARAJILLO NIDO	\$260
----------------	-------

Caramel cream, licor de café, café expresso.

COCTELERÍA

Mezcal	
Mezcalita	\$210
Cítricos, sandía y jamaica.	
Tequila	
Margarita	\$210
Cítricos, piña.	
Paloma	\$210
Ginebra	
Cin Tonic	\$210
Cítricos, pepino y frutos rojos.	
Vodka	
Dry Martini	\$210
Ron	
Mojito	\$210
Cítricos y maracuya	
Piña colada	\$210
Cuba libre	\$210
Whisky	
Old fashioned	\$225

CERVEZAS

XX Lager	\$85
Bohemia Clara Oscura	\$95
Amstel Ultra	\$85
Negra Modelo	\$95
Corona	\$85

Chelada \$35 Michelada \$45 Ojo Rojo \$55

ESPECIALES

SPRITZ	\$235
Aperol, crema de flor de violetas, lichi.	

CARAJILLO TRADICIONAL	\$245
-----------------------	-------

Licor 43, shot de expresso, licor de café.

NEGRONI	\$245
Ginebra Diega Blanco, Campari y Vermouth Rosso.	

B A R

SHOTS DE DESTILADOS

Mezcal

De la casa	\$180
400 Conejos	\$195
Ojo de Tigre Joven	\$195
Monteslobos Tobalá	\$220

Tequila

Maestro Dobel	\$195
José Cuervo Especial	\$195
Don Julio 70	\$235

Ginebra

Tanqueray	\$215
Bombay	\$215
Cin Diega Rosas	\$195

Vodka

Stolichnaya	\$195
Grey Goose	\$215

Ron

Bacardí	\$195
Habana Club 3	\$195
Habana Club 7	\$245

Whisky

JW Etiqueta Negra	\$245
Macallan 12	\$285

Cognac

Hennessy V.S.O.P	\$285
------------------	--------------

VINOS

por copa

Blanco:	
Chamberi Savignon Blanc	\$195
Rosados:	
Vivante	\$195
Tintos:	
Chamberie	\$195
Tinto de verano	\$195
Notas cítricas, sabor natural y delicioso.	
Espumosos	
Chamberie	\$150

VINOS

por botella

Tintos

Laberinto Malbec	\$1,400
Tinto de verano	\$680
Casa Madero Calixa Brend	\$1,380

Blanco

Laberinto / Sauvignon Blanc	\$1,400
Casa Madero 3V	\$1,600

Rosado

Laberinto / Grenache / Syrah	\$1,400
------------------------------	----------------

Espumosos

Nicole Chardonnay - Pinot Noir	\$860
Chamberie	\$600
Moët Chandon Nectar Rose	\$5,950

B A R