



NICTÉ

RESTAURANT

MENÚ



• DESAYUNOS •

De 8am a 11am

Coctel de frutas

\$ 175

Fruta de temporada acompañada de yogurt, granola hecha en casa y miel.

Chilaquiles rojos o verdes

\$ 190

Tortillas de maíz fritas bañadas en salsa roja o verde, queso gratinado, cebolla, cilantro, crema y frijoles refritos. Proteína a elegir: pollo o huevo.

Tostada de aguacate

\$ 210

Deliciosa tostada con pan de semillas, servida con guacamole recién hecho, huevos pochados, cebolla morada, tomate cherry y un toque de cilantro.

Pan Francés con frutos rojos

\$ 210

Pan brioche acompañado de frutos rojos y un toque de miel de abeja.

Hot Cakes

\$ 145

A elegir: Mantequilla y miel, nutella o naturales.

Huevos motuleños

\$ 210

Huevos estrellados, montados en una tortilla frita untada con frijoles refritos, bañados con salsa de tomate, jamón picado, chicharrón y queso rallado.

Huevos al gusto

\$ 190

A la mexicana, o revueltos con jamón y queso o con espinaca y philadelphia; acompañado de ensalada de la casa y frijoles refritos.

Omelette de champiñones

\$ 190

Elaborado con huevos orgánicos, relleno de pimientos, cebolla morada, champiñones al ajillo y queso de cabra. Acompañados con frijol, aguacate y pan de la casa.

• SNACKS •

De 11am a 17pm

Hamburguesa Nicté

\$ 360

Disfruta del plato más célebre de Hamburgo, donde la hamburguesa es la protagonista desde el s.XVII. Una hamburguesa 100% de res angus con nuestro marinado de la casa, hojas de lechuga romana, tomate laminado, cebolla caramelizada, queso cheddar y pan artesanal hecho en nuestro horno, acompañada de papas fritas de corte grueso con un toque de perejil. ¡Combínala con una de nuestras cervezas bien fresquitas!

Tacos de camarón estilo Ensenada

\$ 280

Este antojito mexicano es un deleite para tu paladar. Deliciosos camarones cubiertos de una crujiente tempura de cerveza, ralladura de zanahoria y col morada envuelta en salsa de mayonesa chipotle, aguacate y un toque de cilantro. Marida con un vino blanco espumoso.

Tostada La Cariñosa

\$ 155

Las tostadas tienen su origen en las culturas indígenas que habitaban en territorio mexicano, y es por excelencia un antojito 100% mexicano. Tortilla de maíz tostada al grill, atún aleta amarilla, aguacate, salsa thai sweet chili, ajonjolí tostado y coronado con poro frito. ¡Pruébala y te enamorarás de su sazón! Marida con una Chardonnay, ideal para acompañar el atún debido a su carga de fruta madura y paso por barrica.

Tacos de Rib Eye

\$ 320

El corte de Rib Eye es el preferido de muchos por su gran sabor y suavidad sobresaliente. Prueba nuestros taquitos en tortilla amarilla de delicioso Rib Eye en su punto, acompañado de guacamole, salsa casera, chiles toreados y/o pico de gallo. Marida con un vino tinto Merlot de la casa Concha y Toro.

• TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA •



• ENTRADAS •

De 17pm a 23pm

Molcajete de guacamole

\$ 190

Molcajete es el símbolo de la gastronomía mexicana. Los sabores se intensifican en este recipiente de piedra volcánica donde puedes disfrutar de un auténtico guacamole mexicano. Marida con un vino blanco Chardonnay Casillero del Diablo o Sauvignon Blanc de la casa Concha y Toro.

Ensalada César Cardini

\$ 235

Creada por el legendario Caesar Cardini, en Tijuana, el 4 de Julio de 1924, está mítica ensalada es la receta original que deleitará tu paladar con su frescura y sabor único. Acompañala con un delicioso vino tinto italiano, ¡te sorprenderá!

Calamares a la andaluza

\$ 270

Platillo típico de la región andaluza al sur de España, sencillo pero delicioso. Te sorprenderá su textura y te transportará a las orillas del Mediterráneo. Marida con vino blanco albariño español de las Rías Baixas, con un sabor afrutado, ligero y equilibrado.

Huevos roto estilo Lucio Blázquez

\$ 270

Este platillo tradicional de la gastronomía española creado por el emblemático Lucio Blázquez data desde la década de los 80, y es, sin duda, sencillo pero exquisito al paladar. Una base de papas fritas en aceite de oliva extra virgen, huevos estrellados y un toque de chorizo español. Marida con un vino tempranillo L.A Cetto, vino joven y fácil de beber.

• PLATOS FUERTES •

De 17pm a 23pm

Ceviche de camarón y mango

\$ 420

El secreto de esta receta de origen peruano radica en la mezcla de pedazos de camarón crudo marinado con jugos cítricos, cebolla morada y mango que florece e intensifica su sabor. La mejor pareja para este platillo es un Woodbridge by Robert Mondavi Sauvignon Blanc, de origen californiano.

Corte Filet Mignon Premium en piedra volcánica flameado al mezcal

\$ 750

Este corte de origen francés, asado en piedra volcánica, realza el sabor auténtico de la carne. Como toque final, una explosión de sabores agregando mezcal, romero y mantequilla. Acompañado de unos chiles rellenos con queso Oaxaca, este platillo te va a enamorar. Marida con un delicioso Cóctel Culpa con Mezcal Reposado o vino tinto Merlot de la casa Concha y Toro.

Medallón de atún sellado en costra de Sésamo

\$ 480

El atún es un pescado azul procedente del Atlántico altamente rico en proteína y muy beneficioso para la salud. Preparado con nuestro marinado especial de la casa y cubierto por una costra de ajonjolí disfrutarás de una textura fresca y saludable. Marida con un vino blanco Sauvignon Blanc de la casa Concha y Toro.

Risotto de camarón al grill

\$ 420

Platillo típico de la región del norte de Italia con un toque refinado al paladar. Seleccionamos arroz arborio combinando vino blanco, parmesano, camarones al grill y un toque de azafrán dando como resultado la textura cremosa del risotto, ni demasiado seca, ni demasiado húmeda, ¡te cautivará! Marida con un vino blanco Chardonnay para acompañar la cremosidad del arroz.

Costilla de cerdo al grill

\$ 520

¡Este corte especial del cerdo está para chuparse los dedos! Deliciosa costilla asada al grill marinada con ajo, romero, sal y un toque de pimienta acompañada de papas gajo con pimentón dulce y parmesano. Marida con un vino suave y de cuerpo ligero como Malbec o Merlot de la Casa Concha y Toro.

Espagueti de camarón al guajillo

\$ 380

¡Amamos la pasta! Este platillo está elaborado con una cremosa salsa a base de vino blanco, mantequilla, chile guajillo, ajo, crema y parmesano. Marida con un vino blanco Sauvignon Blanc by Robert Mondavi.

• TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA •



• POSTRES •

Carlota de limón

\$ 220

Esta delicia cremosa se sirve fría, una combinación de capas de crema de limón y de crujientes galletas María. Un postre de palacio creado por el chef francés Marie-Antoine Carême, durante la segunda mitad del siglo XVIII en el Reino Unido. Un postre únicamente para la clase alta de la sociedad.

Brownie de chocolate con helado de coco

\$ 270

Bizcocho de chocolate pequeño típico de la gastronomía de Estados Unidos desde 1893. Acompañado de cremoso helado de coco con frutos rojos. ¡No te resistas con este tentador postre!

Crepas rellenas de fresa o plátano bañadas en cajeta o chocolate con helado de vainilla

\$ 220

Este postre de origen francés es un deleite para tu paladar. ¡Combínala de la forma que más te guste!

• CARTA DE VINOS •

Vino Blanco Chileno Casillero Del Diablo Chardonnay

 \$ 750

Este vino destaca por aromas a piña, durazno y cítricos, junto con suaves toques de avellana. En boca es vivo y bien estructurado, con presencia de pomelo, acompañado de sutiles notas de vainilla. Este Chardonnay es perfecto para maridar con pescados grillados, mariscos y pastas con salsas cremosas.

Vino Blanco Español Veiga Naúm Albariño

 \$ 750

Vino blanco de color amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos, brillante. Combina notas frutales y florales, con buena intensidad y carácter varietal. Sabor: fresca y frutalidad a la entrada. Con un paso amable y perfumado en el paladar.

Vino Blanco EUA Woodbridge by Robert Mondavi Sauvignon Blanc

 \$ 750

Vino elaborado con todo el "Know How" de bodega Robert Mondavi. Marca de Vinos que se encuentra en el top de consumo en el mercado Norte Americano. Vino sutil y refrescante, de amplios sabores frutales, los cuales llenan la boca dejando en la garganta una sensación de frutas tropicales, pimientos y flores.

Vino Blanco Chileno Reservado Sauvignon Blanc

 \$ 750

Siendo el vino más vendido en México puedes acompañar tus mejores momentos con este vino con vista amarillo verdoso pálido y brillante. Su sabor es refrescante y balanceado y posee un aroma frutal con notas a hierbas y durazno.

Vino Tinto L.A. Cetto Tempranillo

 \$ 750

Es uno de los vinos jóvenes más agradables al paladar y fáciles de beber. Color cereza, cuerpo estructurado, taninos firmes, sensación carnosa en boca, final largo y amable ofreciendo al paladar horizontes inesperados.

Vino Tinto Chileno Reservado Merlot

 \$ 650

¡Anímate a probar este vino tinto Reservado Merlot con un color rojo intenso y vivo con notas violáceas. Su sabor es equilibrado, sabroso y fresco con olor a frutas rojas maduras, tostado medio, elegante y espaciado. Ideal para carnes rojas.

Vino Tinto Chileno Reservado Malbec

 \$ 650

Déjate deleitar por su excelente sabor con taninos redondos con un final persistente. De color rojo intenso con tonos violetas y olor a frutos maduros del bosque como mermelada de ciruela y cerveza, es garantía de calidad.

Vino Tinto Argentino Trapiche Roble Pinot Noir

 \$ 750

De Bodegas Trapiche, proveniente de Mendoza, Argentina este vino tinto Cabernet es de color rojo intenso con destellos cereza. En boca es frutal, fresco, fácil de beber. Su aroma a frutos rojos como fresas, frambuesas y cerezas es ideal para pastas y ensaladas.

Vino Espumoso Español Provetto Brut

 \$ 750

Es un delicioso vino espumoso elaborado con uvas seleccionadas a mano y cultivadas en los días cálidos y soleados. Las suaves notas a cítricos y las finas y refrescantes burbujas hacen que sea una bebida ideal para acompañar con mariscos y postres.

Vino Espumoso Chileno Casillero del Diablo Devil's Collection Brut

 \$ 750

Es un vino que luce un amarillo pálido. Posee aromas cítricos y manzana verde. Es un vino espumoso y fresco que tiene una acidez equilibrada, ideal para toda ocasión.

• TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA •



• BEBIDAS •

Refrescos	\$ 35	XX Lager	\$ 55
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Manzanita...</i>			
Agua Mineral o Natural	\$ 35	Corona	\$ 55
Limonada o Naranjada	\$ 75	Bohemia Clara	\$ 55
Café o Té		Bohemia Oscura	\$ 55
<i>Café americano</i>	\$ 65	Victoria	\$ 55
<i>Café de cápsula (expresso o capuchino)</i>	\$ 85	Vaso chelado o Michelado	\$ 35
<i>Té de manzanilla o verde</i>	\$ 55		
Frappuccino	\$ 130	Ojo Rojo	\$ 35

• LICORES •

					
Whisky			Ginebra		
<i>Red Label</i>	\$ 150	\$ 1,500	<i>Beefeater</i>	\$ 150	\$ 1,500
<i>Black Label</i>	\$ 180	\$ 1,800	<i>Bombay Sapphire</i>	\$ 170	\$ 1,700
<i>Buchanans 12 Años</i>	\$ 180	\$ 1,800	<i>Hendricks</i>	\$ 180	\$ 1,800
Ron			Mezcal		
<i>Bacardi Blanco o Añejo</i>	\$ 150	\$ 1,500	<i>400 Conejos</i>	\$ 180	\$ 1,800
<i>Flor de Caña 7 Años</i>	\$ 170	\$ 1,700	<i>Montelobos</i>	\$ 180	\$ 1,800
<i>Zacapa 12 Años</i>	\$ 180	\$ 1,800	<i>Recuerdo de Oaxaca</i>	\$ 190	\$ 1,900
Vodka			Tequila		
<i>Smirnoff</i>	\$ 150	\$ 1,500	<i>Don Julio Reposado</i>	\$ 220	\$ 2,200
<i>Absolut</i>	\$ 170	\$ 1,700	<i>Don Julio Añejo</i>	\$ 220	\$ 2,200
<i>Greygoose</i>	\$ 180	\$ 1,800	<i>Don Julio 70</i>	\$ 220	\$ 2,200

Champagne	
<i>Chandon Delice</i>	\$ 1,900
<i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	\$ 3,750
<i>Moët & Chandon Rosé Imperial</i>	\$ 3,900

• TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA •



• CLÁSICOS •

Happy Hour 18pm - 20pm

Mojito \$ 190

Ron, Azúcar, Menta, Lima, Agua Mineral. Clásico, Fresa o Maracuyá.

Margarita \$ 190

Tequila, Triple seco y Jugo de Limón. Clásico o de Fresa.

Piña Colada \$ 210

Ron, Jugo de Piña y Crema de Coco.

Daikiri \$ 190

Ron Blanco, Jugo de Limón y Azúcar de Caña. Clásico o de Fresa.

Gin Tonic \$ 190

Ginebra, Tónica con un toque de Pepino y Romero.

Caipirinha \$ 190

Cachaza, Lima, Azúcar Moreno. Clásico o de Maracuyá.

Caipiroska \$ 190

Vodka, Lima, Agua Mineral, Azúcar de Caña.

• ESPECIALES •

Happy Hour 18pm - 20pm

Amanecer de Oaxaca \$ 280

Mezcal, Jugo de Naranja, Jugo de Toronja, Granadina, Menta y Rodaja de Naranja.

The Earthy Paloma \$ 280

Mezcal, Jugo de Toronja, Jugo de Limón, Agua Tónica, Sal Volcánica y Rodaja de Toronja.

Xcachelito \$ 280

Mezcal, Jugo de Piña, Piña en Cubos y Sal de Gusano de Maguey.

Al Chile \$ 280

Tequila, Triple seco y Jugo de Limón. Clásico o de Fresa.

Mezcal Culpa \$ 280

Mezcal Cómplice de Aventura, clamato, apio, salsa inglesa, pepino, limón y sal de gusano.

• TODOS LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA •



@RestauranteNicté