



# RESTAURANTE NIDDO DE FUEGO

## *Menú*

---



NIDDO

*“Facilitamos tu conexión con la naturaleza,  
creando” experiencias de montaña  
extraordinarias, que te permiten conectarte  
contigo mismo, con los seres queridos y la  
naturaleza”*

# DESAYUNOS

Desayuno americano: Incluye huevos al gusto, porción de pan o arepa, porción de queso, jugo de naranja y bebida caliente. \$23.000

Omelette relleno de espinaca, champiñón y queso. \$21.000

Pancakes de avena con miel o mermelada y bananos frescos \$15.000

Desayuno Vegano: Calentado a base de quinua con maíz, pimentón, champiñones, zuquini, arveja, hogao Niddo. \$24.000

Con adición de huevo \$26.000

## Omelette- Pancake



# PORCIONES

Porción de fruta \$9.000

Porción de huevos al gusto \$6.000

Porción de pan \$3.500

Porción de queso \$5.000

Porción de jamón \$5.000

Porción de queso 7 cueros \$7.000



## ENTRADAS

Crema de tomate	\$18.000
Con adición de nachos, pollo y queso	\$25.000
Crema de auyama con tostadas	\$18.000
Con adición de pollo y queso	\$25.000
Sopa Campesina: con vegetales frescos de la zona	\$18.000
Montado de Berenjenas	\$26.000

## CREMAS DE MONTAÑA

# Entradas - Sopas - Cremas



## CEVICHE

Chorizo Santarrosano con patacones, aderezado con maíz tierno, cebolla roja, tomate, apio y limón.	\$23.000
--	----------

## NIDO DE PATACÓN

Con carne desmechada	\$24.000
Pollo y champiñones en salsa teriyaki	\$24.000
Con camarones	\$29.000
Con Salmón Ahumado	\$35.000

## PASTAS (ESPAGUETI O FETUCCINI)

Pasta pesto con champiñones, tomate cherry confitado, acompañada de pan \$35.000

Pasta bañada en crema de champiñones con pollo, acompañada de pan \$42.000



## CARNES

Lomo de cerdo en salsa BBQ con arroz acompañado de frutos secos y cubitos de maduro \$43.000

Pechuga de pollo a la plancha acompañada en salsa de tamarido, con sofrito y de ensalada fresca. \$35.000

Churrasco a la parrilla con chimichurri, acompañado de puré de papa cremoso y brócoli. \$42.000



# Pescados



**Causa Limeña Atún**

**\$25.000**

**Salmón a la plancha en salsa de cítricos y pimentón, acompañado de ensalada caprese y papas corozas**

**\$65.000**

**Trucha a la plancha en nido de spaghetti asado acompañado de ensalada fresca**

**\$39.000**

# HAMBURGUESA

Hamburguesa del chef: 150 gr de punta de anca y morrillo con cebolla en smash, vino blanco y vinagre balsámico, pan brioche, queso sabanero, panceta crocante, acompañada de papas en casco y salsa de la casa \$39.000

Adición de Carne 150 gr \$15.000

Hamburguesa Vegetariana, con baño de lentejas, espinaca y láminas de berenjena, acompañada de vegetales y papa chip \$28.000



## Arroces- Hamburguesas



# ARROCES

Arroz al wok con zanahoria, arveja, pimentón, zuquini, pepino, champiñones, cebolla blanca. \$32.000

Adición de Carne/Res o Pollo \$42.000

Risotto Vegano: Espinaca salteada con champiñones, brócolí y almendras. \$28.000

Salteado La Cumbre a base de quinua con maíz tierno, arveja, cebolla, zanahoria, zuquini, champiñón, pimentón y berenjena, \$25.000

Adición de pechuga de pollo \$32.000



# TUS SNACKS FAVORITOS

## Acompañamientos - snacks



### SNACKS

Aborrajados (3 Unidades)	\$17.000
Patacón con hogao y queso costeño, (6 unidades)	\$25.000
Con adición de carne desmechada y guacamole	\$32.000
Empanadas Niddo con ají y limón	\$17.000
Pincho de res o pollo, acompañado de papa chip.	\$19.000
Chicharrones con patacón, pico de gallo y guacamole	\$26.000
Sánduche de Jamón y queso, con tomate, lechuga, papas chip	\$23.000

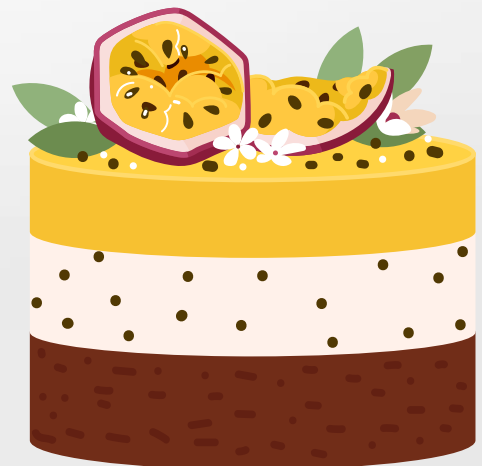


# POSTRES

Mousse de Maracuyá	\$12.000
Postre de Limón	\$15.000
Brownie con Helado	\$12.000
Bananitos Dulces Flameados	\$12.000
Con adición de Helado	\$15.000
La especialidad del Chef Helado Frito	\$20.000



**POSTRES  
DEL CHEF**





# FRÍOS

Jugo de natural	\$ 8.000
Limonada natural	\$ 8.000
Limonada Niddo, de panela con un toque de hierbabuena	\$ 8.000
Limonada de coco	\$10.000
Agua Mineral Manantial 500ml	\$ 6.000
Coca-Cola original	\$ 5.500
Coca-Cola Zero	\$ 6.000
Soda Scheweppes 10 oz	\$ 6.500



## Bebidas - Café - Jugos



**DELICIOSO**  
CAFÉ MACHETÁ



# CALIENTES

Café en prensa	\$15.000
Café americano	\$ 5.000
Chocolate caliente	\$6.500
Aromática de frutas	\$8.000
Milo	\$6.500

## BEBIDAS

Cerveza artesanal Cumbre (Cerveza de Suesca) \$ 12.000

Cerveza artesanal Kolber  
(Mora/Auyama Ale/Blonde Ale/ Red Ale) \$ 12.000

Soda Selvática  
(Acai, Arazá, Camu Camu, Copoazú, Corozo) \$ 7.500

Kombucha  
(Flor de Jamaica/Te Macha/Jengibre/Maracuyá) \$12.000



**DELICIOSO**  
TINTO DE VERANO



Copa de tinto de verano \$20.000

Jarra / Tinto de Verano \$60.000

Copa de Vino Caliente \$15.000

# **BOTELLAS DE VINO**

Vino Prosecco Bottega Gold (Italiano)	\$ 380.000
Vino Protos Roble DO (España)	\$ 190.000
Vino Terra Vega Carmenere (Chile)	\$ 130.000
Vino Santa Rita 120 Reserva Especial (Chile)	\$ 130.000
Vino Reservado Concha y Toro Cabernet Sauvignon (Chile)	\$ 87.000
Vino reservado Concha Y Toro Merlot (Chile)	\$ 87.000

## **Vinos- Bebidas**



Vino Espumoso JP Chenet Rosada (Francia)	\$ 150.000
vino Trivento White Malbec (Argentina)	\$ 150.000
Vino Reservado Concha y Toro Sauvignon Blanc	\$ 87.000

# Chef Iván Serna



Gastrónomo en cocina internacional  
Cocina de Vanguardia  
Cocina de Autor