



NIDDO  
suesca



*presenta*

RESTAURANTE

**NIDDO DE FUEGO**

*Es un placer encender los fogones de  
nuestra cocina para ti*

Facilitamos tu conexión con la naturaleza, creando experiencias de montaña extraordinarias, que te permiten conectarte contigo mismo, tus seres queridos y la naturaleza.



# Entradas

## Cremas de montaña

*\*Todas las imágenes son de referencia\**



### Crema de tomate

Con adición de nachos,  
pollo y queso

\$19.000 COP | \$27.000 COP



### Crema de ahuyama

Con adición de nachos,  
pollo y queso

\$19.000 COP | \$27.000 COP



### Sopa campesina

Con vegetales frescos de  
la zona

\$19.000 COP





## Patacones con hogao y queso costeño

(5 unidades)

Con adición de carne desmechada y guacamole

\$28.000 COP | \$34.000 COP



## Ceviche

Ceviche de chorizo artesanal con patacones, aderezado con maíz tierno, cebolla roja, tomate, apio y limón.

\$28.000 COP



## Montaditos de berenjenas

Montado de berenjenas asadas con champiñones y salsa de maíz dulce

\*Con adición de pollo

\$35.000 COP | \$ 44.000



## *Niddos de patacón*

Con carne desmechada | \$28.000 COP |

Pollo y champiñones en salsa teriyaki | \$28.000 COP |

Con camarones | \$32.000 COP |


Con Salmón ahumado | \$38.000 COP |





# Pastas

## Spaguetti o Fetuccini

 Pasta pesto con champiñones, tomate cherry confitado, acompañada de pan

\*Con adición de pollo

| \$38.000 COP | \*\$47.000 COP




Pasta bañada en crema de champiñones con pollo, acompañada de pan

| \$45.000 COP |



**Pregunta por nuestro plan de pasta fresca, aprende a hacer tu propia pasta con nuestro chef**

 Pasta al burro, acompañada de pan. Sazonadas en marinada de la casa y queso parmesano

| \$38.000 COP |



# Platos fuertes

*\*Todas las imágenes son de referencia\**

Todas las opciones van con *dos acompañamientos*  
| Ensalada de la casa | | Papa casco | | Arróz con frutos secos |

Nuestro churrasco a la plancha es madurado corte mariposa de 300gr acompañado con chimichurri

| \$58.000 COP |



Pechuga de pollo a la plancha, acompañada en salsa de tamarindo

| \$39.000 COP |

Lomo de cerdo en salsa BBQ

| \$48.000 COP |



# Pescados

*\*Todas las imágenes son de referencia\**

Todas las opciones van con *dos acompañamientos*

| Ensalada de la casa | | Papa casco | | Arróz con frutos secos |



Salmón a la plancha en  
salsa de cítricos y  
pimentón

| \$75.000 COP |

Trucha a la plancha

| \$ 42.000 COP |



# Hamburguesas

## Hamburguesa del chef:

150 gr de punta de anca y morrillo con cebolla caramelizada, pan brioche, queso sabanero, panceta crocante, acompañada de papas en casco y salsa de la casa

| \$42.000 COP |

Adición de carne 150 gr

| \$15.000 COP |



Hamburguesa vegetariana de garbanzo y lentejas, tomate y cebolla asada, acompañada de vegetales, aguacate y papa casco

| \$32.000 COP |







Arróz al wok con  
zanahoria, arveja,  
pimentón, zucchini,  
champiñones, cebolla  
blanca.

| \$35.000 COP |

Adición de carne, res  
o pollo

| \$45.000 COP |



Risotto Vegano  
Espinaca salteada con  
champiñones, brócoli y  
almendras.

| \$46.000 COP |



Adición de queso  
parmesano

| \$8.000 COP |



# Snacks



Aborrajados (3 unidades)  
| \$19.000 COP |

Empanadas Niddo  
con ají y limón  
| \$19.000 COP |



Pincho de res o pollo  
acompañado de papa  
chip

| \$22.000 COP |

Chicharrones con  
patacón, pico de gallo  
y guacamole

| \$28.000 COP |



Sándwich de jamón y  
queso, con tomate,  
lechuga y papas casco

| \$26.000 COP |



# *Postres y bebidas*

*Todas la flores con las que  
decoramos nuestras preparaciones  
son comestibles y cultivadas  
directamente en Niddo*



✔️ Brownie con helado  
| \$13.000 COP |



✔️ Bananitos dulces flameados  
| \$13.000 COP |

Con adición de helado  
| \$18.000 COP |



✔️ Flan con caramelo  
| \$19.000 COP |



✔️ Torta de tres leches  
| \$18.000 COP |

✔️ Suspiros de Montaña  
Creación inspirada en las  
3 montañas mas altas de  
Colombia.  
| \$19.000 COP |





## Bebidas Frías

Jugo natural en agua	\$9.000 COP
Limonada natural	\$9.000 COP
Limonada Niddo, de panela con un toque de hierbabuena	\$9.500 COP
Limonada de coco	\$12.000 COP
Agua mineral manantial 500 ml	\$6.500 COP
Coca - Cola original	\$6.500 COP
Coca - Cola zero	\$7.000 COP
Soda Scheweppes 10 oz	\$7.000 COP
Soda Selvática	\$8.500 COP
Jarra de Limonada Niddo	\$34.000 COP



## Bebidas Calientes

Café en prensa (3 tazas)	\$16.000 COP
Café americano	\$6.000 COP
Chocolate espumoso caliente	\$8.500 COP
Aromática de frutas	\$8.000 COP
Milo	\$8.500 COP



# Cervezas, soda y kombucha

Cerveza artesanal cumbre <i>Cerveza de Suesca</i>	\$15.000 COP
Cerveza artesanal kolber Mora   Auyama Ale   Blonde Ale   Red Ale   Cacao	\$15.000 COP
Cerveza BBC   Club Colombia   Corona	\$12.000 COP
Soda selvática Acai   Arazá   Camu camu   Copoazú   Corozo	\$8.500 COP
Kombucha Flor de jamaica   Té chai   Jenjibre   Maracuyá	\$14.000 COP

## Tinto de verano

Copa de tinto de verano	\$25.000 COP
Jarra / Tinto de verano	\$70.000 COP
Copa de vino caliente	\$18.000 COP

## Botellas de vino

Vino protos Roble Do (España)	\$190.000 COP
Vino Terra Vega Carmenere (Chile)	\$130.000 COP
Vino Santa Rita 120 Reserva Especial (Chile)	\$130.000 COP
Vino Reservado Concha y Toro Carbnet Sauvignon (Chile)	\$95.000 COP
Vino Reservado Concha y Toro Merlot (Chile)	\$95.000 COP

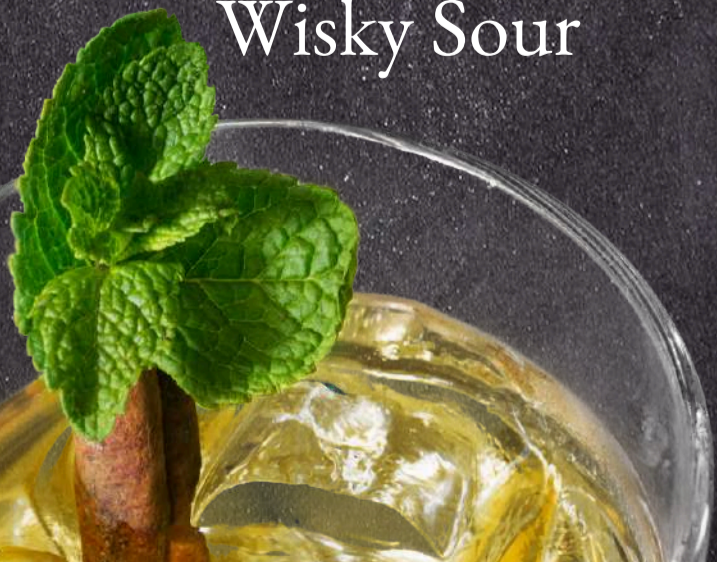


# Botellas de vino

Vino espumoso JP Chenet Rosada (Francia)	\$150.000 COP
Vino Trivento White Malbec (Argentina)	\$150.000 COP
Vino Reservado Concha y Toro Sauvignon Blanc	\$95.000 COP

# Licores y Tragos

Botella de Ron Abuelo	\$120.000 COP
Botella de Ron Viejo de Caldas	\$150.000 COP
Botella de Ron Bacardí Limón	\$190.000 COP
Botella de Aguardiente Antioqueño Rojo	\$120.000 COP
Botella de Aguardiente Antioqueño Azul	\$120.000 COP
Botella de Aguardiente Antioqueño Premium sin azúcar	\$170.000 COP
Botella de Tequila Centenario Plata	\$170.000 COP
Botella de Vodka Alejandría	\$90.000 COP
Botella de Vodka Smirnoff	\$150.000 COP
Trago de Whisky Old Parr	\$30.000 COP
Trago de crema de Whisky Baileys	\$25.000 COP
Trago de Jack Daniels Fire	\$30.000 COP
Whisky Sour	\$32.000 COP



RESTAURANTE

# NIDDO DE FUEGO

*En Niddo Suesca estamos comprometidos con la sostenibilidad y los residuos orgánicos que generamos son compostados en nuestra vermicompostera (lombrices californianas) y utilizado para abonar nuestra huerta, plantas ornamentales y suculentas*

*(disponibles para llevar a tu casa)*