



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, raíces chinas.

| \$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

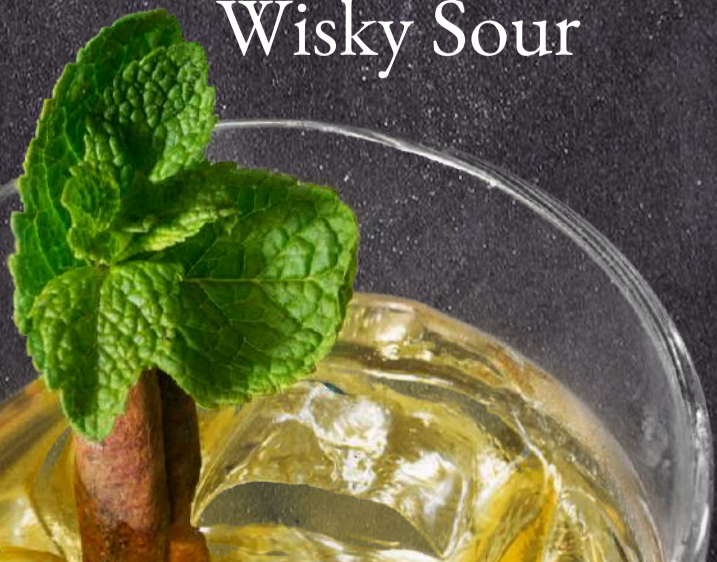


Botellas de vino

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)