



# EL NIDO

*Bistró*



COCINA DE AUTOR  
DEL BOSQUE MARÍTIMO

MAR DE LAS PAMPAS



“Seleccionamos nuestra materia prima con responsabilidad,  
eligiendo siempre productos de estación,  
priorizando a los productores locales.”

## ENTRADAS

### Chipirones con Ricota de Cabra Ahumada

*Pesto de tomates secos, nueces y damascos disecados. Quinoa de sepia con tinta de calamar. Arvejas y cracker de baguette.*

\$ 690

### Glorias de Papa ☒

*Buñuelos de papa con centro de pulpo español en salsa de pimentón. Alioli de morrones asados.*

\$ 750

### Ceviche ☒

*Atun rojo, lenguado, langostinos, leche de tigre. Cebolla morada, morrones, melón, helado de palta.*

*Batatas fritas.*

\$ 690

### Camembert de Cabra Horneado en Hojaldre con Chutney de Peras

*Hojas verdes, láminas de pera y nueces en caramelo salado. Vinagreta con melaza de granadas.*

\$ 660

## PRINCIPALES

### Linguine al Pimentón Ahumado, Pulpitos Españoles confitados en Oliva y Mejillones

*Pasta fresca amasada a mano.*

*Con tomates secos y almendras saladas tostadas.*

\$ 920

### Lenguado con Yema Curada ☒

*Papines dorados y vegetales de estación.*

*Crocante de jamón crudo. Suave salsa de ajo.*

\$ 890

### Rouget con Crema de Hinojo

*Trillas con crocante de anchoas y alcaparras. Hinojo braseado y puré de berenjenas ahumado.*

\$ 890

### De Mar Adentro ☒

*Cazón en croute de frutos secos. Arroz en leche de coco. Puré de zanahorias y jengibre. Salsa cítrica de naranja.*

\$ 930

### Seis Regalos de la Tierra ☒

*Portobellos rellenos de espinaca, brócoli a la parrilla y puré de garbanzos. Salsa Satay con maní ahumado.*

*Tofu marinado. Cherry semi confitados*

\$850

### Risotto verde con Langostinos envueltos en Panceta Ahumada ☒

*Risotto fresco con clorofila de espinaca, albahaca y cilantro. Panceta crocante, almejas taquilla.*

\$ 950

### Bife de costilla "Tomahawk" ☒ marinado con croute de 3 pimientos

*Ajo confitado en oliva. Chutney de tomate y albahaca. Mix de verdes, rabanitos, semillas.*

*(Para 2 comensales)*

\$ 2300

### Rotolo di Pasta al Forno

*Pasta rellena con crema de arvejas, ricota de cabra y menta. Gratinada con parmesano. Manteca Noisette con mollejas y granos de maíz.*

\$ 950

((( Espacio libre de ruido )))

**Celulares y tablets con altavoz apagado.**

Procuramos evitar gritos o sonidos que puedan molestar al resto de los comensales.

Muchas gracias y bienvenidos a nuestra casa.

## POSTRES

### Volcán de Chocolate

*Moelleux de chocolate caliente con centro de frutillas.  
Praliné de arroz inflado y helado.  
Coulis de frutilla.*  
\$ 550

### Blanco Sobre Rojo

*Blondie de chocolate blanco. Sobre espejo de sopa  
fría de cerezas, frutos rojos y helado de  
mascarpone con frambuesas. Merengue crocante.*  
\$ 550

### Nube de Merengue con Corazón de Lemon Curd

*Crema inglesa y puré de frambuesas.  
Nougatine crocante. Base de Sacher de chocolate.*  
\$500

### Rulos de Churro

*Ganache de chocolate semiamargo,  
lluvia de almendras fileteadas.  
Dip de caramelo salado.*  
\$ 470

## MENÚ INFANTIL

*Hasta 14 años: \$500  
(Incluye bochita helada de postre)  
Para adultos: \$670*

### Ñoquis Caseros de Papa

*Con salsa filetto, salsa rosa, crema o manteca*

### Milanesas de Pollo

*Con papas fritas o puré de papas*



### FRESCO Y NATURAL

*- Limonada con menta y jengibre  
- Jugo de naranjas exprimido  
- Ponche de arándanos y naranja*  
**1/2 litro \$180 1 litro \$330**

### COCKTAILS Y JULEPS

*Mojito - Caipis - Gin Tonic  
Pisco Sour - Dry Martini - Cynar Julep  
Aperol Spritz - Old Fashioned*  
**\$290 / \$330 Demora aprox. 15/20 min.**



### BEBIDAS SIN ALCOHOL: \$140

*Agua con o sin gas . Gaseosas línea Coca-Cola  
Aguas saborizadas (Levité)*

### CERVEZA: \$210

*Golden Ale, Strong Red Ale, Nut Brown Ale,  
Indian Pale Ale... (500ml)*

CUBIERTO \$80

VISA - MAESTRO - CABAL - AMERICAN EXPRESS - MERCADOPAGO

*Ernesto Catena*

VALLE DE UCO, MENDOZA

*Animal - Malbec (\$590)*

*Animal - Chardonnay (\$590)*

*Alma Negra - Blend (\$980)*

*Catena Zapata*

MAIPÚ/LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

*D.V. Catena - Malbec-Malbec (\$1120)*

*D.V. Catena - Cabernet-Malbec (\$872)*

*Finea Ferrer*

VALLE DE UCO, MENDOZA

*Acordeón - Cabernet Sauvignon (\$800)*

*Acordeón - Chardonnay (\$780)*

GUALTALLARY

*Dos Cumbres - Blend Pentavarietal (\$1300)*

TUPUNGATO

*Manos Negras*

PARAJE ALTAMIRA, MENDOZA

*Pinot Noir (\$630)*

*Malbec (\$610)*

*Cabernet Sauvignon (\$580)*

*Sauvignon Blanc (\$630)*

*Fabre Montmayou*

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

*Cabernet Franc Reserva (\$750)*

*Malbec Reserva (\$750)*

*Merlot Reserva (\$750)*

*Agustín Lanús*

NOA - EXTREMA ALTURA

*Aguayo - Malbec (\$1450)*

CATAMARCA

*Siete Vacas*

COLALAO DEL VALLE, TUCUMÁN

*Malbec (\$525)*

*Tannat (\$525)*

*Malbec - Cab.Franc «Reserva» (\$980)*

*Torrontés (\$525)*

*Familia Zuccardi*

MAIPÚ, MENDOZA

*Serie A - Bonarda (\$680)*

*Tito Zuccardi - Blend (\$1615)*

*Ema Zuccardi (\$1615)*

*Durigutti*

MENDOZA

*Malbec (\$720)*

LA CONSULTA, LUJÁN Y MEDRANO

*Bonarda (\$720)*

AGRELO Y RIVADAVIA

*Cabernet Sauvignon (\$720)*

*Cabernet Franc (\$720)*

LA CONSULTA Y AGRELO

*Pulenta*

AGRELO, LUJÁN DE CUYO - MENDOZA

*Pulenta Estate - Malbec I (\$1400)*

*Pulenta Estate - Suav.Blanc (\$900)*



VINOS Y ESPUMANTES

*El Esteco*

CAFAYATE, SALTA

*Tardío Torrontés (\$573)*

*Tinto Negro*

MENDOZA

*Malbec Uco (\$560)*

VALLE DE UCO - TUNUYÁN

*Cabernet Franc (\$610)*

VALLE DE UCO - TUNUYÁN

*Limestone Block (\$720)*

88% Malbec - 12% Cabernet Franc

LOS CHACAYES, VALLE DE UCO - TUNUYÁN

*Finca "La Escuela" (\$1100)*

PARAJE ALTAMIRA

*1955 (\$1400)*

LA CONSULTA - SAN CARLOS

*Kaiken*

AGRELO, LUJÁN DE CUYO

*Malbec (\$550)*

*Malbec Rose (\$550)*

*Semillón Suav. Blanc (\$550)*

*Mosquita Muerta*

MENDOZA

*Perro Callejero - Malbec (\$620)*

*Cordero con Piel de Lobo - Malbec (\$420)*

*Clos de los Siete*

MENDOZA

*Clos de los Siete (\$750)*

VISTA FLORES, TUNUYÁN

*Amalaya*

CAFAYATE, SALTA

*Malbec (\$550)*

*Blanco de Corte (\$550)*

Torrontés-Riesling

*Rosado (\$550)*

Malbec-Torrontés

*Blanco Dulce (\$550)*

Torrontés-Riesling

**COPA DE VINO:**

**\$ 250**

VINOS CON BURBUJAS

**NACIONALES**

*X (Freixenet)*

*Extra Brut ..... \$550*

*Vivace (Freixenet)*

*Rosé o Blanco .. \$500*

**IMPORTADOS**

*Cordón Negro (Freixenet España)*

*Brut ..... \$985*

*Segura Viudas (Freixenet España)*

*Cava ..... \$900*

