



“CHEZ NADOU”[®]

COCINA FRANCO MEXICANA

• SOUS L'ARBRE •

Bajo la sombra de nuestro árbol nace
UNA COCINA FRANCO - MEXICANA
para compartir momentos
inolvidables



NUESTRA RAÍZ FRANCESA



CAMEMBERT ROSTIZADO (160 g Aprox.) \$240

Queso Camembert rostizado, relleno de manzana caramelizada; un imperdible de Chez Nadou.

MEDALLÓN DE FOIE GRAS (40 g Aprox.) \$470

Un clásico de la cocina francesa: hígado de pato acompañado de chutney de ruibarbo con especias, higos, mermelada de castañas y pan tostado.

CARACOLE BORGONESA (6 pza.) \$250

Media docena de nuestros tradicionales caracoles de Borgoña salteados con mantequilla Maitre servidos en su concha.

SOPA DE CEBOLLA (400 ml Aprox.) \$160

Tradicional sopa de cebolla al estilo parisino, elaborada con vino tinto, fondo de res, coñac y queso Maasdam gratinado.

CONFIT DE PATO (220 g Aprox.) \$690

Muslo de pato confitado acompañado de ratatouille y papas sarladaises.

ESTOFADO DE RES A
LA BORGONESA (400 g Aprox.) \$365

Tradicional estofado de res al estilo Borgoña, acompañado de zanahorias baby y papas cambray.

HACHIS PARMENTIER (280 g Aprox.) \$260

Pastel de carne molida con pure de papa y queso Maasdam acompañado de ensalada de la casa.



PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

CARPACCIO DE RES (120 g Aprox.) \$270

Finas láminas de filete de res en costra de pimienta negra y especias acompañado de queso parmesano, aceite de oliva, aceite de trufa blanca y arúgula con un toque de limón.

CARPACCIO DE SALMÓN (120 g Aprox.) \$250

Finas láminas de salmón con pimienta blanca, aceite de olivo, aceite de trufa blanca, cajún y cebolla morada.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (4 pza.) \$155

Hechas a base de bechamel jamón serrano y queso manchego acompañadas de alioli.

TAPAS MIXTAS (3 pza)

¡Elige la que más te guste!

Pan tomate acompañado de queso manchego y jamón serrano \$245

Pato confitado con chutney de cebolla y queso de cabra \$290

Salmón ahumado con cebolla morada fileteada y Labneh \$255

CHALUPITAS DE PATO CONFITADO (5 pza.) \$170

Tortillas de maíz crujientes, pato confitado, cebolla fresca y salsas verde y roja.

FRITURA DE MARISCOS (200 g Aprox.) \$245

Camarones y calamares fritos acompañados con alioli y aderezo de mango picante.

DÁTILES DE LUXE (4 pza.) \$245

Dátiles rellenos de queso Brie, envueltos en jamón serrano y terminados con miel de chipotle.



PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

BURRATA TINTA (200 g Aprox.) \$295

Burrata fresca con uvas al balsámico, nuez de Castilla, jamón serrano y miel artesanal.

TACOS DE LECHÓN (3 pza.) \$250

Tacos de lechón suave acompañados con cilantro, cebolla morada encurtida y cremoso de aguacate.

TACOS DE PATO (3 pza.) \$350

Tacos de carnitas de pato confitado al naranja acompañado de pico de gallo dulce.

MEJILLONES A LA MARINIÈRE (500 g Aprox.) \$430

Cazuela de mejillones con mantequilla, chalot, tomillo, laurel, vino blanco y perejil acompañados de papas a la francesa.

MEJILLONES AL CHAMPAGNE (500 g Aprox.) \$550

Cazuela de mejillones en salsa cremosa de champagne, zanahoria, apio y camarones acompañados de papas a la francesa.

FONDUE SAVOYARDE (300 g Aprox.) \$495

Mezcla cremosa de tres quesos, vino blanco, kirsch y nuez moscada acompañado con pan, manzana, brócoli y selección de carnes frías.

FONDUE FINAS HIERBAS (300 g Aprox.) \$530

Mezcla aromática de tres quesos, hierbas frescas de la región y vermut seco acompañado con pan, manzana,

TABLA MIXTA (450 g Aprox.) \$520

Variedad de quesos selectos y charcutería fina, frutos secos acompañada con pan hogaza.



LIGEROS Y FRESCOS

CREMA DE
MEJILLONES (350 ml Aprox.) \$160

Crema de mejillones frescos cocinados con vino blanco, perejil, servida con un toque de aceite de trufa blanca y pan de masa madre.

SOPA DEL
HUERTO (350 ml Aprox.) \$140

Suave crema de calabaza y chile poblano, acompañada de granos de elote y queso panela

ENSALADA
NADOU (200 g Aprox.) \$195

Mezcla de lechugas orgánicas, manzana verde, nuez caramelizada, queso de cabra natural, jamón serrano y berries frescas.

ENSALADA CAPRESE (300 g Aprox.) \$190

Tomate bola, mozzarella fresca, pesto de albahaca, aceite de oliva y reducción balsámica.

PASTAS

FETTUCCINE AL
PESTO (300 g Aprox.) \$260

Pasta fettuccine al pesto con camarones salteados, tomate cherry y queso parmesano.

FUSILLI A LA
AMATRICIANA (300 g Aprox.) \$250

En salsa de tocino, cebolla, peperoncino y puré de jitomate.

ÑOQUIS CON PATO CONFITADO (300 g Aprox.) \$275

Ñoquis con pato confitado en salsa demi-glace Chez Nadou.

DEL MAR

PULPO A LA
GALLEGA (220 g Aprox.) \$350

Pulpo salteado con aceite de oliva acompañado de patatas y pimentón.

ATÚN EN COSTRA
DE CHIPOTLE (220 g Aprox.) \$290

Medallón de atún en costra de chipotle y cilantro, acompañado de vegetales asados y miel de chipotle.

SALMÓN ESTILO ALSACIANO (220 g Aprox.) \$385

En salsa florentine con un toque de mostaza antigua, acompañado de ratatouille y papas sarladaises.





CARNES Y AVES

FILETE DE RES A LA PIMIENTA VERDES (220 g Aprox.) \$530

Jugoso medallón de res flameado con coñac terminado en una cremosa salsa de pimienta verde.

ARRACHERA AL AJILLO (220 g Aprox.) \$395

A la parrilla terminada con aceite aromático al ajillo, acompañada de dos mini sopes de pato confitado y cecina sobre frijol negro y esquites cremosos al epazote con queso cotija.

NEW YORK CHEZ NADOU (300 g Aprox.) \$615

New York al grill terminado con mantequilla de foie gras y reducción de Madeira, acompañado de puré de papa trufado y espárragos asados.

PICAÑA (300 g Aprox.) \$495

Picaña al grill acompañada de papa al horno gratinada con ajo rostizado y queso menonita, cebollitas cambray glaseadas y salsa macha de la casa.

FILETE DE POLLO CON CREMA CAJÚN (220 g Aprox.) \$310

Pechuga de pollo salteada con crema de cajún acompañada de papas confitadas y jitomate cherry.

MARGOT DE PATO CON MOLE DE CHEZ NADOU (220 g Aprox.) \$545

Magret de pato dorado a la sartén, servido sobre espejo de mole poblano y acompañado de plátano macho frito y ajonjolí tostado.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE RES (180 g Aprox.) \$250

Carne de sirloin en pan brioche con mantequilla, lechuga italiana, queso manchego gratinado cátsup y papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE WAGYU (200 g Aprox.) \$355

Pan brioche con carne Wagyu, foie gras, queso Brie gratinado, arúgula fresca y chutney de cebolla caramelizada.





POSTRES

CREPA SUZETTE \$190

Crepa dulce hecha de la forma tradicional rellena de mantequilla, licor de naranja y ralladura de naranja.

CRÈME BRÛLÉE TRADICIONAL \$155

Suave crema de vainilla horneada lentamente y terminada con una fina capa de azúcar caramelizada al momento.

PANQUÉ DE ELOTE \$155

Bañado en dulce de leche acompañado de palomitas caramelizadas.

TARTA VASCA \$160

Clásica tarta de queso crema quemada acompañada de crema batida, compota de temporada y frutos rojos o higo.

CREPA MANZANA TATIN \$170

Crepa dulce rellena de manzana caramelizada acompañada salsa inglesa, frutos rojos y helado de vainilla.

FONDUE DE CHOCOLATE CON LICOR DE NARANJA \$265

Mezcla cremosa de chocolate semi amargo y licor de naranja acompañado de frambuesa, fresa, blueberries y kiwi.





PEQUEÑO NADOU

Fideíta de la Casa (80 g Aprox.) \$110

Fideo seco preparado en salsa de jitomate, terminado con crema fresca, queso panela y aguacate.

Crepa Nadou \$120

Delicada crepa rellena de jamón de pierna artesanal y queso manchego gratinado.

Pescadito Dorado (100 g Aprox.) \$140

Deditos de pescado acompañado de papas a la francesa.

Milanesita (crujiente) (100 g Aprox.) \$155

Pechuga de pollo empanizada y dorada al momento, acompañada de puré de papa cremoso.



Las mejores conversaciones siempre
TERMINAN CON UNA BUENA VISTA
y algo dulce