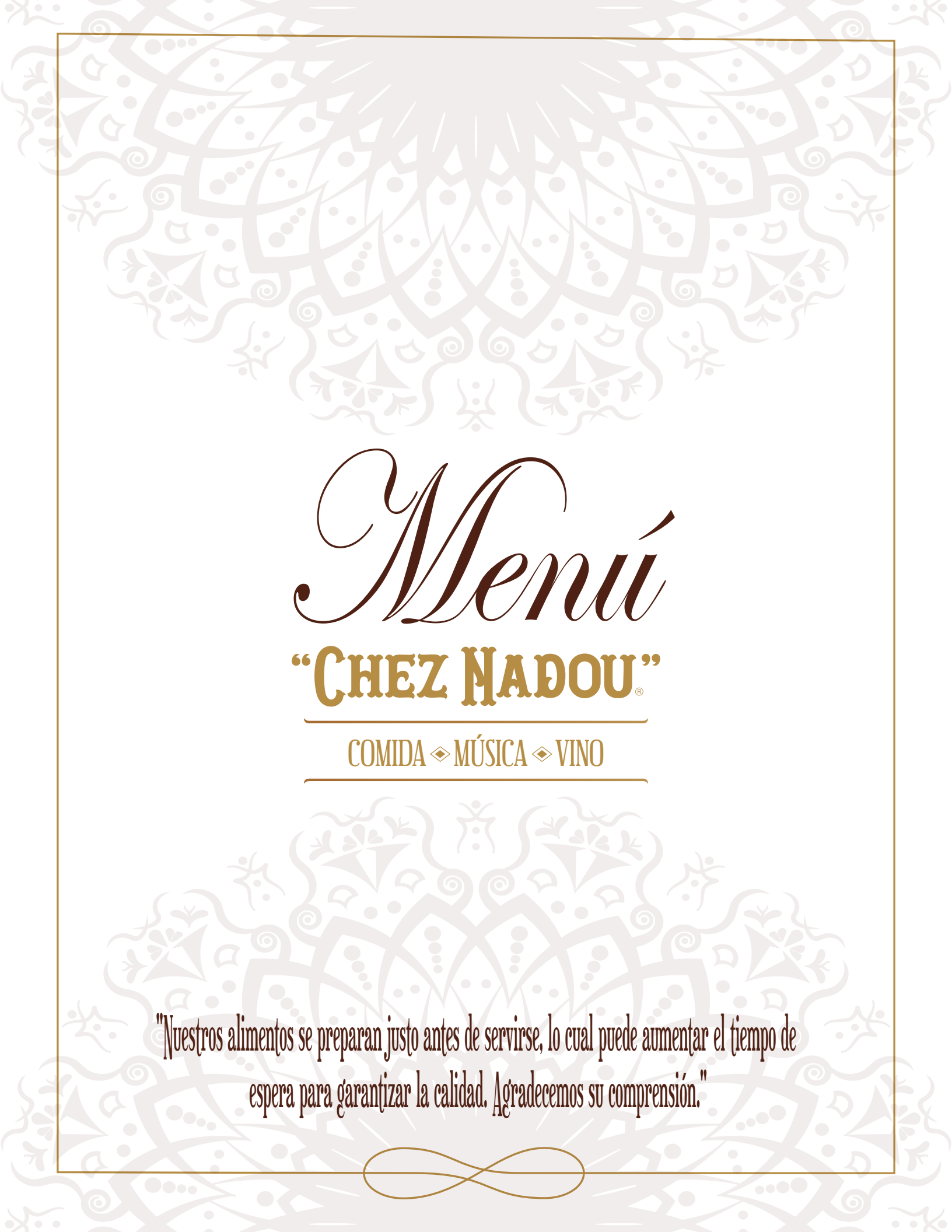




Menú

“CHEZ NADDOU”

COMIDA ♦ MÚSICA ♦ VINO

“Nuestros alimentos se preparan justo antes de servirse, lo cual puede aumentar el tiempo de espera para garantizar la calidad. Agradecemos su comprensión.”





Entradas

CARPACCIO DE RES ----- \$255⁰⁰

Carpaccio de solomillo de res cubierto de cenizas de pimentón y pimienta, acompañado de queso parmesano fresco, aceite de oliva y arugúla.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (4 pzas.) ----- \$155⁰⁰

Croquetas de jamón serrano acompañadas con alioli.

PAPAS BRAVAS ----- \$110⁰⁰

Patatas fritas con salsa brava y alioli de ajo.

TAPA DE JAMÓN SERRANO (3 pzas.) ----- \$225⁰⁰

Tapa de jamón serrano, con cebolla caramelizada, higo, y crema balsámica.

TAPA DE PATO (3 pzas.) ----- \$225⁰⁰

Tapa de pato confitado, chutney de cebolla y queso de cabra.

TAPA DE GULAS (3 pzas.) ----- \$225⁰⁰

Tapa de gulas al ajillo con queso brie.

TAPA DE SALMÓN (3 pzas.) ----- \$225⁰⁰

Tapa de salmón ahumado, cebolla morada, y salsa tártara.

TACO DE LECHÓN ----- \$75⁰⁰

Taco de lechón, brotes de cilantro y cebolla morada.

TACO DE PATO ----- \$80⁰⁰

Taco de pato confitado, puré de plátano, y sésamo negro.

CARACOLAS A LA BORGONESA ----- \$250⁰⁰

Media docena de caracoles salteados en mantequilla con ajo, chalote y perejil servidos en su concha.

CALAMARES FRITOS ----- \$195⁰⁰

Calamares fritos acompañados de salsa tártara y salsa picante.

MEDALLÓN DE FOIE GRAS (40 grs.) ----- \$470⁰⁰

Medallón de foie gras con chutney de ruibarbo, especias, mermelada de casaña, acompañado de pan tostado.

“CHEZ NADOU”



Sopas y Cremas

FABADA ASTURIANA ----- \$230⁰⁰

Alubias blancas con puré de tomate, chorizo, morcilla, panceta, acompañado de pan hogaza.

SOPA DE CEBOLLA ----- \$160⁰⁰

Tradicional sopa de cebolla, con vino tinto, caldo de res, cognac y queso emmental gratinado.

CREMA DE MEJILLONES ----- \$160⁰⁰

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

RISOTTO ----- \$180⁰⁰

Risotto con tinta de calamar, espárragos, hongos y queso parmesano.

Ensaladas

ENSALADA BURRATA ----- \$240⁰⁰

Tomates cherry confitados con limón eureka, finas hierbas y queso burrata acompañados de pan de masa madre.

ENSALADA DE BONITO ----- \$180⁰⁰

Atún blanco acompañado de arúgula baby, tomate bola, cebolla morada, alcaparras fritas y vinagreta de finas hierbas.

ENSALADA DE LA CASA ----- \$155⁰⁰

Mezcla de lechugas orgánicas, manzana verde, nuez caramelizada, crema balsámica, queso de cabra y tomates cherry.



Pastas

- CARBONARA** ----- \$170⁰⁰
Spaghetti con queso parmesano fresco, huevo, pimienta y panceta ahumada.
- FETUCCINI AL PESTO** ----- \$235⁰⁰
Pasta fetuccini con pesto de albahaca, queso parmesano, camarones salteados y tomate cherry.
- ÑOQUIS CON PATO CONFITADO** ----- \$220⁰⁰
Ñoquis acompañados con pato confitado y salsa demi-glace.

Del Mar

- PESCA DEL DIA** (220 gr. Aprox.) ----- \$295⁰⁰
Pregúntale a Ludo que se le antojo hacer hoy.
- ATÚN** (200 gr. Aprox.) ----- \$280⁰⁰
Medallón de atún con reducción de jamaica, puré de papa, semillas de sésamo y arugúla baby.
- PULPO A LAS BRASAS** (225 gr. Aprox.) ----- \$310⁰⁰
Pulpo preparado con finas hierbas acompañado de salsa de pimientos, chips de camote y ensalada de la casa.
- SALMÓN NORUEGO** (225 gr. Aprox.) ----- \$310⁰⁰
Filete de salmón con salsa de chalote a la crema acompañado de caviar.



Carnes

NEW YORK (300 gr. Aprox.) ----- \$450⁰⁰

New York al grill acompañado de puré de papa y espárragos.

FILETE DE RES (220 gr. Aprox.) ----- \$395⁰⁰

Filete de res bañado en salsa demi-glace acompañado de espárragos, puré de papa y arúgula fresca.

PICAÑA (300 gr. Aprox.) ----- \$400⁰⁰

Picaña al grill acompañada de chimichurri y papas a la francesa.

ARRACHERA (225 gr. Aprox.) ----- \$350⁰⁰

Arrachera con salsa de ajillo acompañada de limón eureka y verduras grilladas.

Hamburguesas

HAMBURGUESA DE RES (180 gr. Aprox.) ----- \$180⁰⁰

Pan brioche, sirloin, queso americano, lechuga, tomate bola, cebolla morada y aderezo de chipotle acompañado de papas a la francesa.

HAMBURGUESA DE PATO (150 gr. Aprox.) ----- \$225⁰⁰

Pan brioche relleno de pato confitado, queso brie, aderezo de mango acompañado de ensalada de la casa.

HAMBURGUESA WAGYU (200 gr. Aprox.) ----- \$295⁰⁰

Pan brioche con carne wagyu, foie gras, queso brie y chutney de cebolla acompañado de chips de camote.

“CHEZ NADOU”



Aves

MAGRET DE PATO (250 gr. Aprox.) ----- \$390⁰⁰

Pechuga de pato al punto, salteada con salsa de higos y puré de camote morado.

FILETE DE POLLO CON CREMA DE CAJÚN (220 gr. Aprox.) ----- \$225⁰⁰

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

Para compartir

LECHÓN AL HORNO ----- 1/4 (1 kg. Aprox.) \$900⁰⁰
Entero (4.5 kg. Aprox.)

Lechón al horno acompañado de papas confitadas, verduras al grill, salsa y tortillas.

MEJILLONES A LA MARINIÈRE (1/2 kg. Aprox.) ----- \$470⁰⁰

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

MEJILLONES AL CHAMPAGNE (1/2 kg. Aprox.) ----- \$520⁰⁰

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

FONDUE SAVOYARDE ----- \$470⁰⁰

Fondue clásico de tres quesos con kirsch y nuez moscada.

FONDUE FINAS HIERBAS ----- \$500⁰⁰

Fondue de tres quesos con hierbas aromáticas y Martini.

TABLA MIXTA ----- \$520⁰⁰

Tabla con variedad de quesos, charcutería, frutos secos y frutos frescos, acompañada con pan de hogaza y pan de mantequilla.

"CHEZ NADOU"



Pequeño Nadou

- FIDEO SECO** ----- \$125⁰⁰
Fideo seco acompañado de aguacate, crema y queso panela.
- SPAGHETTI A LA CREMA** ----- \$140⁰⁰
Spaghetti acompañado de jamón y crema.
- HAMBURGUESA DE RES** (100 gr. Aprox.) ----- \$125⁰⁰
Hamburguesa rellena de carne de res, lechuga, jitomate y cebolla acompañada de papas a la francesa.
- PECHUGA DE POLLO RELLENA** (180 gr. Aprox.) ----- \$155⁰⁰
Pechuga de pollo rellena de queso y jamón acompañada de papas fritas.

Postres

- TARTA VASCA** ----- \$155⁰⁰
Clásica tarta de queso crema quemada acompañada de crema batida y frutos rojos.
- ALFAJOR** ----- \$125⁰⁰
Galleta de almendras rellena de dulce de leche.
- BROWNIE DE CHOCOLATE** ----- \$155⁰⁰
Brownie de chocolate con nuez caramelizada acompañado de helado de vainilla.
- CRÈME BRÛLÉE** ----- \$160⁰⁰
Tradicional postre francés de vainilla con azúcar caramelizada.
- CREPA SUZETTE** ----- \$190⁰⁰
Crepa dulce con mantequilla, zumo de naranja y ralladura de naranja flameada en mesa con Grand Marnier y Licor de naranja.



*La comida no solo alimenta el cuerpo,
sino también el alma. ¡Déjate sorprender por
la magia de cada bocado y haz que tu mesa
sea el centro de grandes recuerdos!*

“CHEZ NADOU®”

