

THE  
NEST



Unofficial Parliament

## ENTRADAS DEL MAR

### CEVICHE PERUANO DE PESCADO

Servido con leche de tigre, granos de elote, naranja y cilantro

### AGUACHILE DE CAMARON

Aguachile negro de camarón y sandía con ensalada de cilantro

### TARTAR DUO (ATÚN Y SALMÓN)

### TIRADITO DE RES

Sashimi de res marinado en salsa de soja y limón

### CARPACCIO DE PULPO

## ENSALADAS

### CÉSAR

Clásica ensalada César con pollo, parmesano, croutones y aderezo César

### MÉZCLUM

Mezcla de lechugas con queso azul, frutos secos y vinagreta de balsámico

### GRIEGA

Ensalada de lechuga, pepino, queso feta y aceituna negra con aderezo de mostaza antigua

## SOPAS Y CREMAS

### SOPA DE PESCADO

### BISQUE DE MARISCOS

## PLATOS PRINCIPALES

### FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Acompañado con risotto shitake con mayonesa spicy

### SALMÓN SELLADO AL PESTO

Acompañado puré de coliflor y espárragos trigueros

### CAMARÓN AL JACK DANIEL'S

En cama de risotto de leguminosas

### MAR Y TIERRA

Acompañado de elote y espinacas a la crema

### HUACHINANGO

Huachinango zarandeado acompañado con vegetales a la parrilla

### POLLO EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

Pechuga de pollo glaseada con salsa de cebolla morada, cerveza, mostaza, miel y salsa de soja

## PASTAS

### LINGUINE FRUTTI DI MARE

### PENNE BOLOGNESE

## POSTRES

### PASTEL DE ZANAHORIA

### ESPONJA DE BIZCOCHO AL PISTACHO CON ALMENDRAS CARAMELIZAS

### MOUSSE DE CHOCOLATE

### CANNOLI RELLENO DE NATA

### SÁNDWICH DE GALLETA CON HELADO

## SEAFOOD STARTERS

### PERUVIAN FISH CEVICHE

Classic Peruvian-Style Fish Ceviche

### SHRIMP AGUACHILE

Shrimp aguachile negro and watermelon with cilantro salad

### TARTAR DUO (TUNA AND SALMON)

### BEEF TIRADITO

Beef sashimi marinated in soy sauce and lemon

### OCTOPUS CARPACCIO

## SALADS

### CAESAR

Classic chicken Caesar salad, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

### MESCLUN

Mixed greens with blue cheese, nuts and balsamic vinaigrette

### GREEK

Lettuce, cucumber, feta cheese, black olives and whole grain mustard dressing

## SOUPS AND PUREES

### FISH SOUP

### SEAFOOD BISQUE

## MAIN COURSES

### SESAME ENCRUSTED TUNA FILLET

Served with shiitake risotto and spicy mayonnaise

### SALMON WITH PESTO GLAZE

Served with cauliflower purée and wild asparagus

### JACK DANIEL'S SHRIMP

On a bed of bean and vegetable risotto

### SURF AND TURF

Served with corn and creamed spinach

### HUACHINANGO

Huachinango-style zarandeado snapper with grilled vegetables

### HONEY MUSTARD CHICKEN

Chicken breast glazed in a sauce made from red onion, beer, mustard, honey and soy sauce

## PASTAS

### SEAFOOD LINGUINE

### PENNE BOLOGNESE

## DESSERTS

### CARROT CAKE

### PISTACHIO SPONGE CAKE WITH CARAMELIZED ALMONDS

### CHOCOLATE MOUSSE

### CREAM-FILLED CANNOLI

### ICE CREAM SANDWICH