



nidito

BEACH BAR



ENTRADAS

GUACAMOLE TRADICIONAL (8)	\$292
<i>Queso panela fresco, pico de gallo y totopos</i>	
TOSTADA CAMPECHANA (2,4,14)	\$327
<i>Frijoles, pulpo, pesca del día, camarón, lechuga</i>	
CRUDITES (7,9,11)	\$310
<i>Pepino, zanahoria, apio y jícama con aderezo ranch</i>	

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE HEIRLOOM (7,12)	\$396
<i>Queso mozzarella, albahaca, palmito, lechuga y aceite de chiles</i>	
ENSALADA COBB (3,7,12)	\$378
<i>Aguacate, tomate, tocino, elote asado, huevo cocido y aderezo queso azul</i>	
ENSALADA DE SANDIA (15)	\$361
<i>Chamoy de jamaica, pasas, arándanos, higo y frambuesas</i>	
ENSALADA DE HIGO (7,10,12)	\$413
<i>Mix de lechugas, queso azul, nueces caramelizadas, vinagreta de mostaza</i>	

Agrega:

pollo (80g) \$120 camarón (80g) \$155
res (80g) \$155 Salsas caseras \$26

SUSHI Y CEVICHES

CEVICHE DE PESCADO (100 g) (4,6,12)	\$413
<i>Pesca del día, salsa de ají amarillo, elote asado, rábano y cilantro</i>	
CEVICHE DE CAMARÓN (100 g) (2,6,11,12)	\$413
<i>Camarón cocido, pepino, cebollín, piña, tomate Cherry, salsa de tamarindo</i>	
POKE BOWL (4,6,11,12)	\$464
<i>Pesca del día (70 g), pepino, tomate cherry, piña, aguacate, furikake y tamari</i>	
ROLLO CALIFORNIA (2,4,6,12)	\$378
<i>Masago, kanikama, aguacate, y pepino</i>	
ROLLO DE ATÚN PICANTE (50 g)	\$413
<i>Aguacate y chile serrano</i>	
ROLLO DE CAMARÓN (50 g) (4,6,11,12)	\$413
<i>Camarones fritos, aguacate, tahin Kanikama, mayonesa, pepino</i>	

INFORMACION SOBRE ALERGIAS

(1) Cereales que contienen gluten (2) Crustáceos (3) Huevos (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche (8) Frutos de cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Semillas de sésamo (12) Dióxido de azufre y sulfitos (13) Altramuces (14) Moluscos (15) Apto para veganos

APERITIVOS Y DIGESTIVOS (60 ml)

Amaretto	\$344
Chambord	\$103
Aperol	\$241
St Germain	\$482
Liquor 43	\$344
Cinzano Rosso	\$206
Cointreau	\$430
Sambuca Bianco	\$258
Bailey's	\$275
Campari	\$258
Grand Marnier	\$413
Fernet Branca	\$310
Chartreuse Vert	\$740

Precios expresados en pesos, son un aproximado al tipo de cambio actual.
16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos
Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en la recepción

SPIRITS (60ML)

WHISKEY

Glenfiddich 12 yrs	\$636
Bulleit	\$361
Jack Daniel's Single Barrel	\$568
Makers Mark	\$361
Woodford Reserve	\$482
Togouchi Japanese W	\$1342
Chivas Regal 18 yrs	\$602
Glenmorangie 10 yrs	\$344
JW Blue Label	\$1548

COGNAC

Hennessy VSOP	\$636
Remy Martin 1738	\$550

RON

Zacapa 23 yrs	\$533
Zacapa XO	\$1565
Havana Club 7 yrs	\$275
Bacardí 8 yrs	\$378

TACOS!

TACO ASADA (2pzaz) (120 g) (7,12) Res, tortilla de costra de queso, salsa criolla	\$413
TACO "AL PASTOR" (2pzaz) (120 g) (12) Piña, cilantro, cebolla y salsa verde	\$327
CAMARON TEMPURA (2pzaz) (120 g) (1,2,3,12) Tortilla de harina, col, salsa de chile de árbol, mayonesa de chipotle	\$396
PESCA DEL DÍA (2pzaz) (110 g) (1,3,4) Filete de pescado rebozado en panko, alioli de jalapeño, ensalada de col, puerro cocido, salsa de árbol	\$361
QUESADILLAS (3pzaz) (1,7) Tortilla de maíz o harina, crema, pico de gallo, y guacamole	\$310

HAMBURGUESAS Y MÁS

BAJA BURRITO (1,7,12) Arroz y frijoles negros, guacamole, pico de gallo, cilantro, queso mozzarella Añade: Pollo "al pastor" (80g) \$120, camarón (80g) \$155, Bistec (80g) \$155, pescado asado (80g) \$138	\$310
HABURGUESA IMPOSIBLE (140 g) (6,12,15) Queso mozzarella vegano, tomate, cebolla caramelizada, aguacate, lechuga	\$361
HAMBURGUESA CABEÑA (180 g) (1,3,7,11,12) Tomate, cebolla, lechuga, mayonesa de chipotle caramelizado, papas fritas Añade: tocino, queso cheddar, aguacate, huevo, champiñones \$50 por ingrediente	\$413
HAMBURGUESA VICEROY (240g) (1,3,7,11,12) Tocino (30g), cebolla caramelizada, queso mozzarella, aguacate, lechuga, tomate, mayonesa chipotle, papas a la francesa	\$654
CLUB SANDWICH (1,7) Jamón de pavo, queso provolone, tocino, aguacate, lechuga y papas a la francesa: añade chile en polvo, parmesano aceite de Trufa \$52 extra	\$413
PEPITO SANDWICH (1,3,7,11,12) Pan infusionado con chipotle, bistec, frijoles, arugula, cebolla curada, tomate deshidratado, queso mozzarella	\$413

Precios expresados en pesos, son un aproximado al tipo de cambio actual.
16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos

Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en la recepción

POSTRES

CHEESECAKE (3,7,12) \$241

*Jalea de maracuyá, frutas tropicales,
sorbet de coco*

FRESAS CON CREMA (1,3,7) \$241

*Fresas cubiertas con crema, helado de
coco*

BROWNIE DE CHOCOLATE (1,3,7,8) \$241

“SNICKERS”

*Brownie de nueces y chocolate cubierto
con jarabe de chocolate*

HELADO (3,7) \$172

2 porciones

PLATO DE FRUTA \$327

Con limón y tajín

CAFÉ

CAFÉ \$69

Regular ó descafeinado

ESPRESSO ó \$69

DOBLE ESPRESSO (60ml) \$86

LATTE \$103

CAPPUCCINO \$103

TÉ

By Tesis

GOURMET SELECTION \$120

VODKA (60ML)

Beluga noble \$550

Grey Goose \$396

Zubrowka \$327

Belvedere \$499

Ketel One \$327

Absolut Elyx \$396

Tito's \$344

GIN (60ML)

Bombay Sapphire \$327

Tanqueray 10 \$327

Hendricks \$499

Opihr Oriental \$550

Monkey 47 \$843

Condesa \$327

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS

Algunos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. Por favor, háganos saber si usted tiene alguna alergia o requisitos dietéticos especiales, o si necesita más información.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

(1) Cereales que contienen gluten (2) Crustáceos (3) Huevos (4) Pescado (5) Cacahuets (6) Soja (7) Leche (8) Frutos de cáscara (9) Apio (10) Mostaza (11) Semillas de sésamo (12) Dióxido de azufre y sulfitos (13) Altramuces (14) Moluscos (15) Apto para veganos

Precios expresados en pesos, son un aproximado al tipo de cambio actual.
16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos
Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en la recepción

ESPIRITUS OLVIDADOS (60ML)

TEQUILA

Don Julio 70	\$533
Clase Azul Plata	\$791
Clase Azul Reposado	\$1135
Clase Azul Añejo	\$3096
Clase Azul Gold	\$3096
Reserva de la Familia	\$1462
Herradura Ultra	\$516
Herradura Selección Suprema	\$1668
Casa Amigos Blanco	\$378
Casa Amigos Reposado	\$499
Casa Dragones Blanco	\$671
Casa Dragones Añejo	\$1462
Casa Dragones Joven	\$1462
Volcán de Mi Tierra Cristalino	\$963
Patrón Silver	\$378
Patrón Roca	\$516
Patrón Burdeos	\$3096
Casachuin Extra Añejo	\$1066
Casachuin Tahona	\$602
Caballito Cerrero Reposado	\$688
Tequileño Añejo	\$568
Maestro Tequilero Atelier	\$1462

SOTOL & POX

Raicilla, La Venenosa	\$516
POX, Siglo Cero	\$327
Sotol, Flor del Desierto	\$550

MEZCAL

Montelobos Joven	\$361
Barro de Cobre, Espadín	\$430
Clase Azul Guerrero, Papalote	\$2219
Clase azul Durango, Cenizo	\$2219
Animas, Papalote	\$671
Animas, Cuixe	\$774
La Venia, Tepéxtate	\$826
La Medida, Tobasiche	\$826
La Medida, Jabalí	\$826

Precios expresados en pesos, son un aproximado al tipo de cambio actual.

16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos

Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en la recepción



nidito

BEACH BAR

MENU DE BEBIDAS



COCTELES DE INSIGNIA (355ML)

TIPSY RABBIT \$327

Mezcal Unión, licor Ancho Reyes, jugo de zanahoria, jugo de limón y jarabe natural

SANDI JOHNES \$327

Tequila Herradura Ultra, Triple sec, jugo de limón, jugo de sandía y jarabe de granadina

BLANCO e ARANCIA \$327

Tequila Patrón Silver, Cinzano Bianco, jugo de limón, Aperol, jugo de toronja

BEACH CLASSICS

MARGARITA

Tequila Patrón Silver, jugo de limón, y triple sec \$327

MOJITO

Ron Bacardí, jugo de limón, menta y jarabe \$327

PIÑA COLADA

Rom Bacardí, crema de coco, y jugo de piña \$327

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso y agua mineral \$327

MEZCALITA

Mezcal unión, jugo de limón y triple sec \$327

SIN ALCOHOL (355ML)

BUBBLY STRAWBERRY \$172

Fresa, kiwi, limón y sprite

GINGER GREEN \$172

Pepino, limón, soda local de jengibre y menta

RUBY FLAME \$172

Piña rostizada, toronja y jugo de limón

DOMINIC \$172

Agua de coco, jugo de limón, jarabe natural y soda local de buganvillas

CERVEZAS (355ML)

CORONA EXTRA \$120

MODELO ESPECIAL \$120

CORONA LIGHT \$120

PACIFICO \$120

NEGRA MODELO \$120

CERVEZAS ARTESANALES (355ML)

VICEROY NIDITO, LIGTH LAGER \$172

VICEROY DALIA, PINK LAGER \$172

VICEROY CIELOMAR, WHITE IPA \$172

VICEROY NIDO, SESSION IPA \$172

COLIMA, COLIMITA, LAGER \$172

BAJA BREWING, PEYOTE, PALE ALE \$ 172

BAJA BREWING, AY AY AY, IPA \$172

Precios expresados en pesos, son un aproximado al tipo de cambio actual.

16% de impuestos y 15% de servicio están incluidos

Pagos en moneda nacional, consultar el tipo de cambio vigente en la recepción