



NIDDO

suesca



presenta

RESTAURANTE

NIDDO DE FUEGO



Facilitamos tu conexión con la naturaleza, creando experiencias de montaña extraordinarias, que te permiten conectarte contigo mismo, tus seres queridos y la naturaleza.

Entradas

Cremas de montaña

Todas las imágenes son de referencia



Crema de tomate

Con adición de nachos, pollo y queso

\$18.000 COP | \$25.000 COP



Crema de ahuyama

Con adición de nachos, pollo y queso

\$18.000 COP | \$25.000 COP



Sopa campesina

Con vegetales frescos de la zona

\$18.000 COP





 **Patacones con hogao y queso costeño**

(6 unidades)

Con adición de carne desmechada y guacamole

\$25.000 COP | \$32.000 COP



Ceviche

Ceviche de chorizo artesanal con patacones, aderezado con maíz tierno, cebolla roja, tomate, apio y limón.

\$26.000 COP

Niddos de patacón

Con carne desmechada | \$24.000 COP |

Pollo y champiñones en salsa teriyaki | \$24.000 COP |


Con camarones | \$29.000 COP |






Pastas

Spaguetti o Fetuccini

 Pasta pesto con champiñones, tomate cherry confitado, acompañada de pan
| \$35.000 COP |



Pasta bañada en crema de champiñones con pollo, acompañada de pan
| \$42.000 COP |

 Pasta al burro, acompañada de pan. Sazonadas en marinada de la casa y queso parmesano
| \$35.000 COP |



Platos fuertes

Todas las imágenes son de referencia

Todas las opciones van con *dos acompañamientos*

| Ensalada de la casa | | Papa casco | | Arroz con frutos secos |

Lomo de cerdo en
salsa BBQ

| \$43.000 COP |



Pechuga de pollo a la
plancha, acompañada
en salsa de tamarindo

| \$35.000 COP |



Nuestro churrasco a la
plancha es madurado
de 300gr acompañado
con chimichurri

| \$53.000 COP |



Pescados

Todas las imágenes son de referencia

Todas las opciones van con *dos acompañamientos*

| Ensalada de la casa | | Papa casco | | Arroz con frutos secos |



Salmón a la plancha en
salsa de cítricos y
pimentón

| \$65.000 COP |

Trucha a la plancha

| \$39.000 COP |



Hamburguesas y arroz

Todas las imágenes son de referencia

Hamburguesa del chef:

150 gr de punta de anca y morrillo con cebolla caramelizada, pan brioche, queso sabanero, panceta crocante, acompañada de papas en casco y salsa de la casa

| \$39.000 COP |

Adición de carne 150 gr

| \$15.000 COP |



Hamburguesa vegetariana de garbanzo y lentejas, tomate y cebolla asada, acompañada de vegetales, aguacate y papa casco

| \$28.000 COP |



Arroz al wok con zanahoria, arveja, pimentón, zucchini, champiñones, cebolla blanca.

| \$32.000 COP |

Adición de carne, res o pollo

| \$42.000 COP |



Snacks

Todas las imágenes son de referencia



Aborrajados (3 unidades)
| \$17.000 COP |

Empanadas Niddo
con ají y limón
| \$17.000 COP |



Pincho de res o pollo
acompañado de papa
chip
| \$19.000 COP |

Chicharrones con
patacón, pico de gallo
y guacamole
| \$26.000 COP |



Sándwich de jamón y
queso, con tomate,
lechuga y papas casco
| \$23.000 COP |

Postres y bebidas

Todas las imágenes son de referencia

✔️ Brownie con helado
| \$12.000 COP |



✔️ Bananitos dulces flameados
| \$12.000 COP |

Con adición de helado
| \$15.000 COP |

✔️ Flan con caramelo
| \$18.000 COP |



✔️ Torta de tres leches
| \$18.000 COP |

✔️ Suspiro de montaña
Postre Niddo
| \$18.000 COP |





Bebidas Frías

Jugo natural	\$8.000 COP
Limonada natural	\$8.000 COP
Limonada Niddo, de panela con un toque de hierbabuena	\$8.000 COP
Limonada de coco	\$10.000 COP
Agua mineral manantial 500 ml	\$6.000 COP
Coca - Cola original	\$5.500 COP
Coca - Cola zero	\$6.000 COP
Soda Scheweppes 10 oz	\$6.500 COP

Bebidas Calientes

Café en prensa	\$15.000 COP
Café americano	\$5.000 COP
Chocolate caliente	\$6.500 COP
Aromática de frutas	\$8.000 COP
Milo	\$6.500 COP



Cervezas, soda y kombucha

Cerveza artesanal cumbre <i>Cerveza de Suesca</i>	\$12.000 COP
Cerveza artesanal kolber Mora Auyama Ale Blonde Ale Red Ale	\$12.000 COP
Soda selvática Acai Arazá Camu camu Copoazú Corozo	\$7.500 COP
Kombucha Flor de jamaica Té matcha Jenjibre Maracuyá	\$12.000 COP

Tinto de verano

Copa de tinto de verano	\$20.000 COP
Jarra / Tinto de verano	\$60.000 COP
Copa de vino caliente	\$15.000 COP

Botellas de vino

Vino protos Roble Do (España)	\$190.000 COP
Vino Terra Vega Carmenere (Chile)	\$130.000 COP
Vino Santa Rita 120 Reserva Especial (Chile)	\$130.000 COP
Vino Reservado Concha y Toro Carbnet Sauvignon (Chile)	\$87.000 COP
Vino Reservado Concha y Toro Merlot (Chile)	\$87.000 COP



Botellas de vino

Vino espumoso JP Chenet Rosada (Francia)	\$150.000 COP
Vino Trivento White Malbec (Argentina)	\$150.000 COP
Vino Reservado Concha y Toro Sauvignon Blanc	\$87.000 COP

Licores y Tragos

Botella de Ron Abuelo	\$120.000 COP
Botella de Ron Viejo de Caldas	\$150.000 COP
Botella de Ron Bacardí Limón	\$190.000 COP
Botella de Aguardiente Antioqueño Rojo	\$120.000 COP
Botella de Aguardiente Antioqueño Azul	\$120.000 COP
Botella de Aguardiente Antioqueño Premium sin azúcar	\$170.000 COP
Botella de Tequila Centenario Plata	\$170.000 COP
Botella de Vodka Alejandría	\$90.000 COP
Botella de Vodka Smirnoff	\$150.000 COP
Trago de Whisky Old Parr	\$25.000 COP
Trago de crema de Whisky Baileys	\$20.000 COP
Trago de Jack Daniels Fire	\$25.000 COP

*Es un placer encender los fogones de
nuestra cocina para ti*

RESTAURANTE
**NIDDO DE
FUEGO**