



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**