

ESTIATORIO
NOSTOS

Menú completo para llevar
Teléfono y WhatsApp: 55 8438 1350

RAW BAR

CEVICHE MYKONOS

Pesca del día, limón, chiles cuaresmeño rojo y serrano, feta 100g
\$330

TARTARE DE SALMÓN

Salmón Canadiense, pepino, limón, aceite de oliva
\$330

TARTARE DE ATÚN

Atún joven, chile cuaresmeño, eneldo, albahaca, aceite de oliva
\$310

SASHIMI DE SALMÓN

Salmón canadiense, corte fino, chile cuaresmeño rojo, echalote, brote de cilantro, aceite de oliva
\$310

SASHIMI DE ATÚN

Atún joven, polen de eneldo, yuzukoshō, aceite de oliva
\$290

OSTIONES DE TEMPORADA

En su concha
\$80 por pza

SASHIMI MEDITERRÁNEO

Pescado entero
*PM

SASHIMI DE LANGOSTA

Langosta entera cortada finamente
*PM

ENTRADAS

KALAMARÁKIA

Calamares ligeramente capeados
\$220

OKTOPODI

Pulpo asado, aceite de oliva, cebolla, alcarras
\$330

CRABCAKES

Esferas de Jaiba selecta horneada
\$350

FETA SAGANAKI

Feta, jitomate, chile serrano rostizado al sartén
\$210

PÉTALOS NOSTOS

Hojuelas de berenjena, zucchini y tzatziki
\$280

CAMARONES METAXA

4 camarones grandes asados con Metaxa
\$380

GARITHAKIA

Mini camarones enteros dorados
\$260

HONGOS DE TEMPORADA

A LAS BRASAS

Con feta asado
\$260

MELI GRAVIERA

con miel y ajonjolí
\$280

GRAVIERA SAGANAKI

Queso ligeramente capeado y limón
\$280

KOLOKYTHOKEFTEDES

Keftes de zucchini
\$170

SPANAKOPITA

Espinaca, feta, filo
\$210

ENSALADAS

HORIÁTIKI

Jitomate selecto, feta, pepino, pimiento verde, cebolla morada, aceitunas Kalamata, aceite de oliva
\$280

MARULI

Lechuga romana, eneldo, cebollín, aderezo de la casa, alcarras doradas, queso feta tostado, aceite de oliva
\$220

ROKA

Arúgula, queso de cabra, vinagre balsámico añejado, alcachofa, pimiento rojo asado, aceite de oliva
\$220

ENSALADA DE LANGOSTA

Radicchio, endivias, bulbo de hinojo, cebollín y Metaxa
*PM

DOMATOSALATA

Medallones de jitomate, feta, albahaca fresca, aceite de oliva, pimienta negra molida
\$190

GIGANTES PLAKI

Frijoles griegos horneados con salsa de jitomate y hierbas finas
\$190

PATÁTA SALATA

Papas cambray al vapor, chile cuaresmeño, cebollín, eneldo, menta, aceite de oliva
\$240

SOPAS

AVGOLEMONO

Pollo con arroz y limón eureka
\$190

GREEK SPREADS

TZAZIKI

Yogurt griego, pepino, eneldo, ajo
\$90

SKORDALÍA

Ajo, papa, cebollín, aceite de oliva
\$90

TARAMÁSALATA

Hueva de pescado, aceite de oliva
\$110

MELIZANOSALATA

Berenjena, menta, ajo, limón, sal y perejil
\$90

THYROKAFTERI

Feta, yogurt, chiles fresno y serrano
\$90

SPREAD SAMPLER

Prueba de los 5 "spreads" de la casa
\$220

DE LOS MARES

LOS PESCADOS DE NOSTOS

La filosofía de Nostos es integrar los conocimientos antiguos del viajero a los ingredientes que le ofrece su nueva tierra ... su "nostos". En Nostos contamos con una gran variedad de pescado que traemos de diferentes mares locales e internacionales. Los mares de México ofrecen unas de las mejores variedades de pescado del mundo con más 1000 especies de pescado y mariscos. La selección que ven presentada en nuestro mercado es una combinación de lo más fresco que nuestros pescadores pueden ofrecer en el momento.

Dependiendo del tamaño del pescado seleccionado, Nostos ofrece 4 tipos de preparación:

PRECIO DE MERCADO

PESCAZO ENTERO A LAS BRASAS

Cocido cerrado y deshuesado después de la cocción (el clásico método de las islas griegas)

"SALT CRUST"

Pescado entero horneado en una costra de sal de mar
(+\$100)

ROSTIZADO AL SARTÉN

Pescado entero rostizado con aceite canadiense en un sartén

SASHIMI MEDITERRÁNEO

Pescado o langosta entero y crudo.
Corte fino, preparación especial del Chef

Abajo es una lista parcial de lo que podemos ofrecer en un dado día y sujeto a disponibilidad.

Les invitamos a conocer el mercado del día para escoger su pescado.

Pargo
Lubina
Villa
Sardina
Cabrilla

Robalito
Alaskan King Crab
Bezugo
Jaiba viva de Campeche
King Kampachi

Huachinango
Rodaballo
Ronco
R I Langosta
Barracuda

Ostiones de Tabasco
Rubia
Alpes
Camarón Vivo
Mero Joven

CAMARONES SAGANAKI

Salsa de tomate y feta
\$340

ALMÓN CANADIENSE ASADO

Acompañado con vegetales
\$390

MEJILLONES SAGANAKI

Salsa de tomate y feta
\$310

IMAM (VEGETARIANO)

Berenjena rellena con tomate y cebolla horneada en su jugo y hierbas finas
\$320

DE LA TIERRA

COSTILLAS DE CORDERO

Cordero de Colorado U.S.A.
corte lollipop / 375 gr
\$695

KOTOPOULO SPAZI

Medio pollo orgánico quebrado a las brasas
\$450

FILETE MIGNÓN

Corte grueso, USDA Prime / 300 gr
\$550

RIB EYE

corte grueso USDA
\$680

LINGUINI CON CAMARONES

con salsa de tomate cherry
\$325

PASTAS

LINGUINI CON ALMEJAS "BABY"

Vino blanco, limón, ajo, hojuelas
de chile seco
\$325

ORZO CON PULPO

con salsa de tomate bola
\$325

LINGUINI CON LANGOSTA ENTERA

con salsa de tomate cherry
*PM (no disponible para llevar)

MEJILLONES CON ORZO

con salsa de tomate bola
\$325

PAPAS AL LIMÓN ESTILO GRIEGO

\$120

VEGETALES A LAS BRASAS

con Tzatziki
\$260

HORTA - ACELGA ALTIPLANO

\$100

ESPÁRRAGOS BRASAS

\$110

BETABELES CARAMELIZADOS

\$120

PAPAS DORADAS

corte grueso a mano
\$110

ACOMPAÑAMIENTOS

ESTIATORIO

NOSTOS

Estamos felices de llevar a tu casa nuestro menú y una variedad de productos selectos de nuestra cocina en un proyecto que llamamos Nostos Market.

¿Cómo ordenar?

Realiza tu pedido vía telefónica o por WhatsApp al número: 55 8438 1350.

Ahí te informamos las opciones de pago y entrega-recepción más convenientes para ti.

¿Cómo pagar?

Aceptamos efectivo y tarjetas de crédito, ya sea vía terminal o a través de un link que te proporcionaremos para hacer tu pago en línea.

¿Dónde entregamos?

En la zona Lomas-Polanco. Para las colonias fuera de este radio pactaríamos con un servicio de entrega externo.

¿En qué horario está disponible el servicio?

Recepción y entrega de pedidos a partir de las 12:30 pm hasta las 22:00 pm todos los días de la semana.

¿Tienes una solicitud especial?

Con mucho gusto podemos atenderla. No dudes en preguntarnos directamente; será un placer adaptarnos a tus necesidades y ofrecerte opciones.