

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, yuzukosho,
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

ALASKAN KING CRAB

Servido frío (no crudo)
*PM

SOPAS

AVGOLEMONO

Pollo con arroz y limón eureka
\$190

ENTRADAS

KALAMARÁKIA

Calamares ligeramente capeados
\$220

OKTOPODI

Pulpo asado, aceite de oliva, cebolla, alcaparras
\$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 tzaziki
\$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, alcaparras 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

PATÁTA SALATA

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

PLATILLOS VEGANOS

IMAM

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

GÍGANDES PLAKI

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

SPANAKORIZO

Arroz con espinacas, cebolla blanca,
cebollín y tomate
\$190

GREEK SPREADS

TZAZIKI

Yogurt griego, pepino, eneldo, ajo
\$90

SKORDALÍA

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

TARAMÁSALATA

Huevo de pescado, aceite de oliva
\$110

MELITZANOSALATA

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

TIROKAFTERI

Feta, yogurt, chiles fresco 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 de 1,000 especies de pescados 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

PESCADO 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.

Los 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

SALMÓN CANADIENSE ASADO

Acompañado con vegetales

\$390

MEJILLONES SAGANAKI

Salsa de tomate y feta

\$310

KOTOPOULO SPAZI

Medio pollo orgánico quebrado a las brasas

\$450

DE LA TIERRA

FILETE MIGNON

Corte grueso, USDA Prime / 300 gr

\$550

BROCHETTE DE POULET

Brocheta de pollo al estio Montréal / 300 gr

\$350

COSTILLAS DE CORDERO

Cordero de Colorado U.S.A.

corte lollipop / 375 gr

\$695

RIB EYE

Corte grueso USDA / 500 gr

\$680

LINGUINI CON CAMARONES

con salsa de tomate cherry

\$325

PASTAS

LINGUINI CON LANGOSTA ENTERA

con salsa de tomate cherry

*PM (no disponible para llevar)

LINGUINI CON ALMEJAS “BABY”

Vino blanco, limón, ajo, hojuelas

de chile seco

\$325

ORZO CON PULPO

con salsa de tomate bola

\$325

MEJILLONES CON ORZO

con salsa de tomate bola

\$325

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS AL LIMÓN ESTILO GRIEGO

\$120

VEGETALES A LAS BRASAS

con tzaziki

\$260

HORTA - ACELGA ALTIPLANO

\$100

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS

\$110

BETABELES CAMELIZADOS

\$120

PAPAS DORADAS

corte grueso a mano

\$110