

ESTIATORIO

# NOSTOS

## RAW BAR

### CEVICHE MYKONOS

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

### KOKKINO

Salmón curado con betabel y chiltepín  
\$310

## 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 (\*PM)

#### 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 adicional al costo del pescado)

#### 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

Extras: 5 chiles toreados (\$60) Aceitunas kalamata 55 gr (\$70) Queso Feta 115 gr (\$70)

#### KOTOPOULO SPAZI

Medio pollo orgánico quebrado a las brasas  
\$450

## DE LA TIERRA

#### COSTILLAS DE CORDERO

Cordero de Colorado U.S.A.  
corte lollipop / 375 gr  
\$795

#### FILETE MIGNON

Corte grueso, USDA Prime / 300 gr  
\$690

#### BROCHETTE DE POULET

Brocheta de pollo al estilo Montréal /300 gr  
\$350

#### RIB EYE

Corte grueso USDA / 500 gr  
\$795

#### 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

#### 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

El pescado se vende entero por pieza. El gramaje de todos los platillos es calculado antes de cocción.

ESTIATORIO

# NOSTOS

## POSTRES

**GALAKTOBOUREKO**  
\$160

**KARIDOPITA**  
\$160

**PECADO DE CHOCOLATE**  
\$160

**YOGURT GRIEGO**  
\$220

**YOGURT GRIEGO MARTINI**  
\$110

**BAKLAVA**  
\$160

**PIE DE LIMÓN**  
\$160

**LOUKOUMADES**  
\$220

**PIE CHRISTINA**  
\$160

**DESSERT SAMPLER**  
\$480

### EXTRAS

Frutos rojos 150 gr (\$120)

Frutas de temporada 150 gr (\$120)

Bola de helado (\$90)