

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	Robalito	Huachinango	Ostiones de Tabasco
Lubina	Alaskan King Crab	Rodaballo	Rubia
Villa	Bezugo	Ronco	Alpes
Sardina	Jaiba viva de Campeche	R I Langosta	Camarón vivo
Cabrilla	King Kampachi	Barracuda	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)

KOTOPOULOU 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 CARAMELIZADOS

\$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)