

COMIDA NANA

ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS

GUACAMOLE DE LA CASA (200 grs)

Guacamole tradicional acompañado de chicharrón de hebra.

COSTILLA BOTANERA (250 grs)

Costillas de cerdo marinadas en ajo, limon y salsas negras, cocidas en su jugo y doradas en su propia manteca, servidas sobre aguachile negro tatemado de chile habanero y maiz

CHALUPITAS CRUJIENTES (4 piezas)

Tostadas de maíz amarillo, servidas con frijol refrito, picles de la casa, salsa agri dulce de chiles secos y queso Chiapas.

ENSALADA DE LA MESETA

Quelites del huerto, aliñadas con vinagreta de palmitos, palanqueta de cacao, verduras asadas, tomate cherry, ejotes y compota de guayaba rosa con naranja agria.

ENSALADA DE BETABEL

Laminas de betabel, durazno criollo rostizado, aliñados con una vinagreta de cítricos y pistache, servida con jocoque natural, queso de cabra y quelites de temporada.

ENTRADAS CALIENTES

TLALPEÑO NANA (350 ml)

\$190

Consome con pollo deshebrado, vegetales asados, aguacate fresco, chile chipotle ahumado y quesillo de pijijiapan.

\$180

EMPANADAS DE CHAMPIÑONES Y TOCINO (3 piezas)

\$195

Empanada frita rellena con champiñones, tocino y queso mozzarella, acompañada de mermelada de chile poblano, reducción balsámica de chile de árbol y mayonesa de la casa.

\$185

\$170

\$170

\$170



NANA

[SABOR QUE ABRAZA]

MENÚ COMIDA

FUERTES

PICAÑA AL CARBON CON MOLE (250 grs)

Picana al grill, servida sobre espejo de mole, pure de platano macho, quelites frescos y chips de platano

\$390

COSTRA DE RES Y TUETANO (150 grs)

3 tacos de picana en tortilla de maiz con costra de queso, acompañada de tuetano a la parrilla, cremoso de guacamole, chiles toreados y salsa taquera.

\$290

POLLO CRUJIENTE EN COSTRA DE PISTACHE (200 grs)

Fajitas de pollo en costra de pistache, acompañado de vegetales rostizados, curry y fritura de camote naranja.

\$255

ATUN PIBIL (200 grs)

Atun sellado acompañado de un recado de pibil, xnipec y frijol cremoso

\$330

FETUCCINE DE HONGOS AL FUEGO (200 grs)

Pasta larga acariciada por una crema de hongos rostizados a la braza, tocino crujiente y jugosas supremas de pollo al grill

\$235

CHAMORRO PRENSADO

Cocido lentamente terminado a la plancha para lograr un acabado crujiente, acompañado de una demi glace de chiles secos y escabeche

\$320

HAMBURGUESA NANA (200 grs)

Jugosa carne de res 80/20 a la parrilla, mayonesa artesanal de ajo, cebolla caramelizada, servida sobre salsa de queso con tropezos de tocino crujiente.

\$285

RACK DE CERDO AHUMADO AL DURAZNAL (900 grs)

Costillar de cerdo ahumado con madera de duraznal terminado al bourbon, acompañado de tortillas de maiz criollo, chiles toreados, ensalada fresca de nopal curado, durazno rostizado, sandia y tomatillo

\$1050

ABRAZO DULCE

PASTEL CREMOSO DE YUCA

Pastel de yuca con helado de coco, sobre un crumble de canela, aceite de menta, jengibre y nuez de la india.

\$170

BOCA AGUADA

Nieve de rompopo, sobre tierra de mantequilla, frutos de temporada y gomitas de mistela.

\$170

FLAN QUE SABE A GLORIA

Flan napolitano con salsa de dulce de gloria y pox.

\$170

RED VELVET

Suave biscocho de tres leches, relleno de queso crema y bañado en cobertura de cacao y avellana

\$190



NANA

[SABOR QUE ABRAZA]

DESAYUNO NANA

HUEVOS

AL GUSTO

Revueltos o estrellados.	\$170
- Tocino - Chorizo - Longaniza - Jamon - A la mexicana	

TRADICIONALES	\$180
- Huevos rancheros - motuleños - divorciados	

OMELETTES

CLASICO	
Relleno de queso mozzarella y jamon	\$180

DEL CAMPO	
Relleno de champiñones, espinacas y queso mozzarella.	\$180

REGIONAL	
Relleno de queso mozzarella, longaniza y chile jalapeño.	\$180

ESPECIALES

HUEVOS AHOGADOS	
Cazuela de huevos ahogados en salsa roja de chile poblano acompañados con pan.	\$190

HUEVOS TURCOS	
Huevos pochados acompañados de una mezcla de yogurth y jocoque, toque de aceite de ajo sobre pan hecho en casa.	\$210

HUEVOS ROTOS	
huevos estrellados con jamon serrano artesanal sobre papas gajo bañadas con mayonesa de chipotle casera.	\$220

ANTOJOS TRADICIONALES

CHILAQUILES VERDES, ROJOS O DIVORCIADOS	
Acompañados con huevo o pollo, crema, queso chiapas, cebolla curtida.	\$180
Extra arrachera 90 grs	\$55.00

ENCHILADAS SUIZAS	
Rellenas de pollo bañadas en salsa verde y queso mozzarella gratinado.	\$170.00
Pidelas con tortilla de harina por \$25.00 extra	

DESAYUNOS FITNESS

OMELETTE DE CLARAS	
Espinaca, queso panela y tomates cherry acompañado de ensalada.	\$180

TOSTA VERDE	
Con huevos pochados y jamon serrano artesanal	\$190

QUESADILLAS	
De tortilla de maiz o harina, rellenas de queso mozzarella,	\$160

FRUTA DE TEMPORADA	
Individual	\$95
Bowl para compartir	\$120

BOWL DE CEREAL	
Zucaritas, All-bran, Corn Flake	\$120
Acompañado de fruta.	

MENÚ DESAYUNO

PANADERIA

ORDEN DE PAN REGIONAL \$50

PIEZA PAN DULCE \$25

CAPRICHOS

HOTCAKES O WAFFLES

Acompañados con yogurth griego, helado y compota de frutos rojos. \$150

PAN FRANCES DE 3 LECHE

Rebana gruesa de pan de caja artesanal, dorada en mantequilla conn corteza crujiente por fuera y suave por dentro, bañados en la receta de la NANA de tres leches, coronado con compota de frutos rojos. \$150

EXTRAS

PIEZA DE HUEVO EXTRA \$25

ORDEN DE FRIJOL REFRITO \$85

ORDEN DE PLATANO FRITO \$85

EXTRA DE TOCINO \$50

EXTRA DE AGUACATE \$50

Menu vinos

TINTOS

Ensamble arenal(MEX)

Cab sauv, merlot, petit syrah, barbera
\$1200.00

Tablas taller agricola(MEX)

Tempranillo, Grenache, petite sirah
\$1070.00

Casa madero 3V(MEX)

Cab sauv, tempranillo, merlot
\$1120.00

Jardin secreto(MEX)

Tempranillo
\$1540.00

Mariatinto(MEX)

Ensamble
\$1390.00

M de Mariatinto(MEX)

Tempranillo, syrah, nebbiolo
\$2350.00

Vino de piedra(MEX)

Cab suav, Tempranillo
\$2030.00

Entrelineas(MEX)

Malbec, nebbiolo, syrah
\$850.00

Calixa(MEX)

\$1240.00

Santo tomas(MEX)

Cabernet sauvignon o merlot
\$670.00

Menu vinos

BLANCO

Casa madero 2V(MEX)
Chardonnay, chenin blanc
\$1050.00

Monte xanic(MEX)
Chardonnay
\$1450.00

ROSA DO

Casa madero V(MEX)
Shiraz
\$910.00

POR COPA

\$140.00

TINTO de la casa

BLANCO de la casa