



<b>ES</b>	_____	p.1
<b>EN</b>	_____	p.5
<b>FR</b>	_____	p.9
<b>DE</b>	_____	p.13

# Entrantes

## ENSALADA NICOISE

Atún, papas, judías verdes, huevos duros, tomates, aceitunas y alcaparras con vinagreta de cilantro

## ENSALADA CÉSAR

Clásica ensalada César con anchoas y parmesano

## ENSALADA THE NEST

Fresas, nueces caramelizadas, espárragos, lechugas mixtas, vinagreta de frambuesas y queso de cabra

## TRIOLOGÍA DE BRUSCHETTAS

Tomate con albahaca, escalivada, champiñones y queso azul

## TOSTADA DE ATÚN FRESCO con cebolla frita crujiente



Platillo libre de gluten

ES

# Crema y sopa

**CREMA DE CALABAZA** 

**CALDO DE CAMARÓN ESTILO NAYARITA** 

---

 Pláttilo libre de gluten

# Platos fuertes

**SALMÓN A LA PLANCHA**   
puré de coliflor rostizada y  
vinagreta de cítricos

**CAMARONES ADOBADOS**  
con arroz a la mexicana servido  
en salsa de guayaba

**CORDON BLEU THE NEST**   
Pechuga de pollo empanizada rellena de queso  
y tocino con salsa de tomate guaje

**NEW YORK STEAK A LA PARRILLA**  
con papas gajo y ejotes acompañado de salsa  
de tres chiles o de mantequilla roja

**MAC & CHEESE**

**PASTA AL GUSTO**  
Elija con su pasta la salsa de su preferencia:  
Pomodoro, Bolognesa, Alfredo o Al Pesto

# Postres

**ARROZ CON LECHE** 

**STRUDEL DE MANZANA**

**CHEESECAKE** 

**BROWNIE DE CHOCOLATE**

**FRUTA DE TEMPORADA**

# Starters

## NICOISE SALAD

Tuna, potatoes, green beans, hard-boiled eggs, tomatoes, olives and capers with cilantro vinaigrette

## CAESAR SALAD

Classic Caesar salad, anchovies and parmesan

## THE NEST SALAD

Strawberries, caramelized walnuts, asparagus, mixed greens, raspberry vinaigrette and goat cheese

## BRUSCHETTA TRIO

Tomato with basil, roasted eggplant and red peppers, and mushrooms and blue cheese

## FRESH TUNA TOAST

With crispy fried onion

# Cream & soup

**PUMPKIN CREAM** 

**NAYARIT STYLE SHRIMP BROTH** 

# Main Dishes

## GRILLED SALMON

On a roasted cauliflower puree  
with citrus vinaigrette

## MARINATED SHRIMP

With Mexican rice in a Guayaba sauce

## CORDON BLEU THE NEST

Breaded chicken breast filled with cheese  
and bacon in a plum tomato sauce

## GRILLED NEW YORK STEAK

With potato wedges and green beans  
in three chili or red butter sauce

## MAC & CHEESE

## PASTA TO TASTE

Pasta with the sauce of your choice:  
Pomodoro / Bolognese / Alfredo / Al Pesto



# Desserts

**RICE PUDDING** 

**APPLE STRUDEL**

**CHEESECAKE** 

**CHOCOLATE BROWNIE**

**SEASONAL FRUIT**

# Entrées

## **SALADE NIÇOISE**

Thon, pommes de terre, haricots verts, œufs durs, tomates, olives et câpres avec une vinaigrette à la coriandre

## **SALADE CÉSAR**

Salade César classique avec anchois et parmesan

## **SALADE THE NEST**

Fraises, noix caramélisées, asperges et mélange de laitue avec vinaigrette à la framboise et fromage de chèvre

## **TRILOGIE DE BRUSCHETTAS**

Tomates et basilic; aubergines et poivrons rouges marinés; champignons et fromage bleu

## **THON FRAIS SUR PAIN GRILLÉ**

Accompagné d'oignon frit croustillant

# Crème et soupe

**CRÈME À LA COURGE** 

**BOUILLON DE CREVETTES  
FAÇON NAYARITA** 

# Plats principaux

## SAUMON POÊLÉ

Sur une purée de choux-fleurs rôtis  
et avec une vinaigrette aux agrumes

## CREVETTES MARINÉES

Avec du riz à la mexicaine servi  
avec de la sauce à la goyave

## CORDON BLEU THE NEST

Blanc de poulet panné farci de fromage  
et de bacon avec une sauce à la tomate Roma

## STEAK NEW YORK GRILLÉ

Avec des pommes wedges et des  
haricots verts, accompagné de sauce  
trois piments ou beurre rouge

## MAC & CHEESE

## PÂTES SELON LE GOÛT

Choisissez la sauce avec laquelle vous souhaitez  
accompagner vos pâtes:

Pomodoro / Bolognaise / Alfredo / Al Pesto

# Desserts

**RIZ AU LAIT** 

**STRUDEL AUX POMMES**

**CHEESECAKE** 

**BROWNIE AU CHOCOLAT**

**FRUIT DE SAISON**

# Vorspeisen

## NICOISE-SALAT

Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, gekochte Eier, Tomaten, Oliven und Kapern mit Koriander-Vinaigrette

## CAESAR-SALAT

Klassischer Caesar-Salat, salat, sardellen aud parmesan

## SALAT THE NEST

Erdbeeren, karamellisierte Walnüsse, Spargel, gemischter Blattsalat, Himbeer-Vinaigrette und Ziegenkäse

## TRILOGIE VON BRUSCHETTAS

Tomate mit Basilikum, Grillgemüsesalat und Champignons mit Blauschimmelkäse

## TOAST MIT FRISCHEM THUNFISCH

Mit knusprig frittierten Zwiebeln

# Cremes und suppen

**KÜRBISCREMESUPPE** 

**GARNELENBRÜHE NAYARIT** 

# Hauptgerichte

## **GEGRILLTER LACHS**

Auf geröstetem Blumenkohlpüree  
und Zitrus-Vinaigrette

## **MARINIERTE GARNELEN**

Mit Reis auf mexikanische Art,  
serviert mit Guaven-Sauce

## **CORDON BLEU THE NEST**

Panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Käse  
und Speck und Tomatensauce

## **NEW YORK STEAK VOM GRILL**

Mit Kartoffelschnitze und Mais, serviert mit Sauce  
aus drei Chilisorten oder Sauce aus roter Butter

## **MAC & CHEESE**

## **NUDELN "NACH BELIEBEN"**

Wähle deine Nudeln mit deiner Lieblingssauce:  
Pomodoro / Bolognesa/ Alfredo/ Al Pesto



# Nachspeisen

MILCHREIS 

APFELSTRUDEL

KÄSEKUCHEN 

SCHOKOLADENBROWNIE

OBST DER SAISON