

BEBIDAS

EL CAFÉ E INFUSIONES UTILIZADOS SON DE PRODUCTORES LOCALES

SIN LICOR

ESPRESSO /150 ML	\$35
CAFÉ AMERICANO /180 ML	\$35
LATTE /180 ML	\$45
CAPPUCCINO /150 ML	\$45
CHOCOLATE DE JALA /180 ML	\$40
INFUSIONES DE LA LOCALIDAD /250 ML	\$25
AGUA NATURAL CIEL /600 ML	\$25
AGUA MINERAL /600 ML	\$30
TOPO CHICO/600 ML	\$55
REFRESCO /355 ML	\$30
LIMONADA / NARANJADA /300 ML	\$35
JUGO DE NARANJA /250 ML	\$35
JUGO VERDE /250 ML	\$40

CERVEZA

CERVEZA NACIONAL /355 ML	\$40
NEGRA MODELO /355 ML	\$45
MODELO ESPECIAL /355 ML	\$45
CERVEZA IMPORTADA /355 ML	\$45
CERVEZA ARTESANAL /355 ML	\$75
CERVEZA CON CLAMATO /355 ML	\$65
MICHELADAS /355 ML	\$80
CHELADA /355 ML	\$55

GIN & TONIC

GIN TONIC /200 ML	\$115
TORONJA /200 ML	\$120
FRUTAS SILVESTRES /200 ML	\$125

MARTINIS

SECO /200 ML	\$115
LICHY /200 ML	\$120
JAMAICA /200 ML (Sembrada en Jala)	\$120

CON LICOR

CAPUCCINO CON BAILEYS /150 ML	\$130
CARAJILLO TRADICIONAL /240 ML	\$125
CARAJILLO JALA /240 ML	\$130
COPA CLERICOT /150 ML	\$75
JARRA DE CLERICOT /1 500 ML	\$245
MARGARITA NUKARI /220 ML	\$115

Frozen, pulpa de tamarindo sacado del huerto nukari, tequila, controy, jugo de limón y jarabe de caña, incrustraciones de sal de naranja y papel de tamarindo.

MARGARITA DE AGUACATE /220 ML	\$125
MOJITO EN SALSA VERDE /150 ML	\$105
MARTINI ISTETE /200 ML	\$135

Dulce tradicional nayarita representado en un martini, infusión de istete líquido con whisky, miel de abeja, polvo de nuez tostada y ralladura de limón.

LICORES

TEQUILA

HERRADURA PLATA	\$115.00	45 ML
HERRADURA REPOSADO	\$135.00	45 ML
HERRADURA ULTRA AÑEJO	\$165.00	45 ML
DON JULIO BLANCO	\$145.00	45 ML
DON JULIO REPOSADO	\$150.00	45 ML
DON JULIO AÑEJO	\$155.00	45 ML
DON JULIO 70	\$175.00	45 ML
DON JULIO REPOSADO CLARO	\$135.00	45 ML
CENTENARIO PLATA	\$95.00	45 ML
CENTENARIO REPOSADO	\$95.00	45 ML
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$120.00	45 ML
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$120.00	45 ML
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$165.00	45 ML
TEQUILA 7 LEGUAS	\$135.00	45 ML
1800 AÑEJO CRISTALINO	\$155.00	45 ML
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$190.00	45 ML

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN ESPADIN	\$110.00	45 ML
400 CONEJOS TOBALA	\$135.00	45 ML
ALIPUS SAN JUAN	\$140.00	45 ML

WHISKY

BUCHANANS 12	\$165.00	45 ML
BUCHANANS 18	\$225.00	45 ML
RED LABEL	\$105.00	45 ML
BLACK LABEL	\$185.00	45 ML
CHIVAS 12	\$165.00	45 ML
MACALLAN 12	\$245.00	45 ML
JACK DANIELS	\$115.00	45 ML

VODKA

SMIRNOFF	\$90.00	45 ML
STOLICHNAYA	\$105.00	45 ML
ABSOLUT AZUL	\$105.00	45 ML

COGNAC

MARTELL V.S.O.P.	\$185.00	45 ML
------------------	----------	-------

BRANDY

TORRES 10	\$110.00	45 ML
TORRES 20	\$195.00	45 ML
TERRY CENTENARIO	\$95.00	45 ML

RON

ZACAPA 23 AÑOS	\$195.00	45 ML
APPLETON STATE	\$95.00	45 ML
BACARDI BLANCO	\$90.00	45 ML
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$115.00	45 ML
MATUSALEM CLASICO	\$95.00	45 ML
FLOR DE CANA AÑEJO 5 AÑOS	\$95.00	45 ML
MALIBU	\$90.00	45 ML

GINEBRA

TANQUERAY	\$135.00	45 ML
BEEFEATER	\$120.00	45 ML
BOMBAY	\$130.00	45 ML
HENDRICKS	\$185.00	45 ML

LICORES

BAILEYS	\$105.00	45 ML
APEROL	\$95.00	45 ML
CAMPARI	\$95.00	45 ML
FRANGELICO	\$105.00	45 ML
JAGERMEISTER	\$105.00	45 ML
LICOR 43	\$115.00	45 ML

VINO (POR TEMPORADA) Y LICOR LOCAL

MESETA DEL CIELO, ROSADO (JALA, NAYARIT)	
MESETA DEL CIELO, SYRAH VINO JOVEN (JALA, NAYARIT)	

COPA	ML	BOTELLA	ML
\$135.00	45 ML	\$670.00	750 ML

VINOS TINTOS

LA CETTO CABERNET SAUVIGNON (VALLE DE GPE. B.C.)	
--	--

COPA	ML	BOTELLA	ML
\$110.00	45 ML	\$480.00	750 ML

CASA MADERO SHIRAZ (PARRAS, COAH.)

COPA	ML	BOTELLA	ML
\$170.00	45 ML	\$750.00	750 ML

SANTO TOMAS 31.8 RESERVA (VALLE DE GPE. B.C.)

COPA	ML	BOTELLA	ML
\$180.00	45 ML	\$780.00	750 ML

COPA	ML	BOTELLA	ML
\$115.00	45 ML	\$1,450.00	700 ML
\$135.00	45 ML	\$1,550.00	700 ML
\$165.00	45 ML	\$1,845.00	700 ML
\$145.00	45 ML	\$1,650.00	700 ML
\$150.00	45 ML	\$1,750.00	700 ML
\$155.00	45 ML	\$1,850.00	700 ML
\$175.00	45 ML	\$2,450.00	700 ML
\$135.00	45 ML	\$1,750.00	700 ML
\$95.00	45 ML	\$950.00	700 ML
\$95.00	45 ML	\$950.00	700 ML
\$120.00	45 ML	\$1,480.00	700 ML
\$120.00	45 ML	\$1,400.00	700 ML
\$165.00	45 ML	\$1,850.00	700 ML
\$135.00	45 ML	\$1,750.00	750 ML
\$155.00	45 ML	\$1,850.00	700 ML
\$190.00	45 ML	\$2,450.00	700 ML

BUCHANANS 12	\$165.00	45 ML
BUCHANANS 18	\$225.00	45 ML
RED LABEL	\$105.00	45 ML
BLACK LABEL	\$185.00	45 ML
CHIVAS 12	\$165.00	45 ML
MACALLAN 12	\$245.00	45 ML
JACK DANIELS	\$115.00	45 ML
SMIRNOFF	\$90.00	45 ML
STOLICHNAYA	\$105.00	45 ML
ABSOLUT AZUL	\$105.00	45 ML

MARTELL V.S.O.P.	\$185.00	45 ML
TORRES 10	\$110.00	45 ML
TORRES 20	\$195.00	45 ML
TERRY CENTENARIO	\$95.00	45 ML
ZACAPA 23 AÑOS	\$195.00	45 ML
APPLETON STATE	\$95.00	45 ML
BACARDI BLANCO	\$90.00	45 ML
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$115.00	45 ML
MATUSALEM CLASICO	\$95.00	45 ML
FLOR DE CANA AÑEJO 5 AÑOS	\$95.00	45 ML
MALIBU	\$90.00	45 ML
TANQUERAY	\$135.00	45 ML
BEEFEATER	\$120.00	45 ML
BOMBAY	\$130.00	45 ML
HENDRICKS	\$185.00	45 ML

BAILEYS	\$105.00	45 ML
APEROL	\$95.00	45 ML
CAMPARI	\$95.00	45 ML
FRANGELICO	\$105.00	45 ML
JAGERMEISTER	\$105.00	45 ML
LICOR 43	\$115.00	45 ML

MATARROMERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO (ESPAÑA)

BOTELLA	ML
\$1,250.00	750 ML

GABRIEL MERLOT CASA ADOBE (BAJA CALIFORNIA)

BOTELLA	ML
\$1,480.00	750 ML

VINO BLANCO

CASA MADERO CHARDONAY (PARRAS, COAH.)

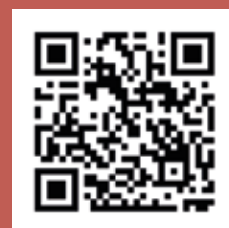
COPA	ML	BOTELLA	ML
\$130.00	45 ML	\$650.00	SE



MENÚ

NUKARI

• QUINTA BOUTIQUE •



DESAYUNOS

PAN DULCE /100 GR \$55
Tradicional de Jala.

MOLLETES DULCES /150 GR \$95
Requesón de coapan y miel en penca.

FRUTA DE TEMPORADA /250 GR \$110
Yogurt, granola y miel.

HOT CAKES TRADICIONALES /150 GR \$90

PAN FRANCES /150 GR \$115
Pan a la plancha, sumergido en leche, acompañado de frutos del bosque y compota de jamaica, coronado con nieve de garrafa artesanal.

TRADICIONALES

CHILAQUILES CON CHICHARRÓN /200 GR \$165
Salsa roja con chile morita y chicharrón casero crujiente, crema de coapan y queso seco.

CHILAQUILES ENCACAHUATADOS /200 GR \$165
Salsa de cacahuatate miniatura de jala y chile ancho, pollo a la plancha y panela fresca.

CHILAQUILES TRADICIONALES /200 GR \$145
Salsa roja o verde, con queso seco, crema de coapan y cebolla, acompañado de frijoles fritos y ensalada.

ENCHILADAS MILPERAS/200 GR \$165
Tortilla de maíz rellana de queso coapan, elote tierno, epazote y rajitas de chile tatemado con salsa de cuítlacoche.

HUARACHE DE MAÍZ JALEÑO /200 GR \$135
Hecho de maíz nativo de jala, chicharrón en salsa roja ensalada de nopales asados y salsa de frijol azufrado.

TASAJO TRADICIONAL /200 GR \$165
Tasajo de res, acompañado de frijoles y chilaquiles

MOLLETES SALADOS CON CHORIZO /200 GR \$125
Baguette de la casa, con frijoles fritos, chorizo y queso gratinado, acompañado con salsa a la mexicana.

BIRRIA TONAN /200 GR \$135
Tradicional birria de res, montada sobre un huarache de maíz, ensalada mexicana y su respectivo consomé.

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA MOLCAJETE /200 GR \$155
Tradicional costillas bañadas en salsa de chile morita, acompañado de papa cambray y frijoles charros.

ENCHILADAS VERDES MEXICANAS /120 GR \$145
Tortilla de maíz rellena de pechuga de pollo, bañada en salsa verde de la casa, gratinadas con queso mozzarella.

MENUDO JALA /200 GR \$155
Pancita de res con consomé especial de la casa, hojas de hierbabuena, cebolla blanca y chile verde.

COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

VEGETALES AL CARBÓN /250 GR \$135
Espárragos, Zanahoria, Betabels y calabaza asados con puré de papa y requesón, bañado con vinagreta de albahaca.

CEVICHE DE ROBALO A LA MEXICANA /110 GR \$145
Pescado fresco de la costa de nayarit, marinado de limón criollo, sal de mar pico de gallo, chile piquin y crocante de maíz.

ESQUITE DE JALA /200 GR \$145
Salteado de elotes tiernos con epazote, camarón de estero, chile serrano, crema de coapan queso seco y crocante de maíz.

TIRADITO DE ATÚN /110 GR \$145
Timbal de atún rojo, marinado especial sobre aguacate, pepino, cebolla curtida, chile verde y crocante de maíz.

TACOS DE PULPO Y TUÉTANO /80GR \$155
Pulpo zarandeado estilo san blas con tuétano al grill sobre tortilla de maíz hecha a base de jamaica de coapan, acompañado de cebollita curtida, rábano, cilantro y salsa de la casa.

TOSTADAS RASPADAS DE JALA /200 GR \$125
Tradicional totada con pierna de cerdo deshebrada, lechuga del huerto, salsa suave de orégano, queso fresco de coapan y cebolla morada desfilemada.

DÚO DE QUESO AL VOLCÁN /240 GR \$225
Queso panela y provoleta a las brazas, salchicha tipo alemana y chimichurri con nopal curado.

CREMAS / SOPAS

CREMA DE ELOTE DE JALA /180 GR \$115
Ideal para abrir el apetito, a base de elote, hecha con receta de la casa.

BISQUE DE LANGOSTA /180 GR \$125
A base de langosta con receta de la casa, con un toque de vino blanco y ceniza de chile serrano.

CALDO TLALPEÑO /180 GR \$125
Tradicional caldo mexicano a base de fondo de pollo, garbanzo y vegetales con un toque de chile chipotle.

TAXTIHUL DE MEXCALTITAN /180 GR \$165
Caldo prehispánico de la isla de Mexcaltitán, elaborado con camarón de estero, chile, especias y con un toque de masa de maíz criollo de jomulco.

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO /200 GR \$130
Mix de arúgula, espinacas, tomate cherry, queso de cabra, nuez caramelizada, frutos secos, chip de camote bañada de reducción de balsámico.

Todo sacado de nuestro huerto orgánico.

AGUACATE RELLENO /220 GR \$135
Aguacate relleno de camarón, mix de vegetales, bañada con vinagreta de cilantro y crocante de maíz.

PASTAS

PASTA NUKARI /180 GR \$165
Pasta cremosa con mariscos con un toque de queso de coapan y chile tostado, acompañado de pan de la casa.

PASTA CAMIKARI /180 GR \$165
Fettuccini con pollo a la plancha, un toque de crema acida, tomatitos cherry del huerto, queso mozzarella, espinacas con un toque de vino blanco.

PASTA A LA BOLOGNESA /180 GR \$145
Espagueti bañado en salsa boloñesa con un toque de hortalizas del huerto Nukari y queso parmesano.

PASTA A LA MANTEQUILLA /180 GR \$145
Fettuccini salteado en la mantequilla de la región con un toque de queso.

PRINCIPALES CARNE

HUERTO IXTLÁN /200 GR \$245
Pollo a la plaza montado sobre espejo de salsa cremosa de jitomate, orégano, acompañado de puré de papa y espárrago.

FILETE DE RES EN COSTRA DE CACAO /220 GR \$285
Filete de res a la plancha, grano de cacao mexicano, salteado de hongos y huitlacoche con espinaca en salsa de mole encacahuatado.

CHAMORRO ADOBADO /550 GR \$230
Chamorro de cerdo con adobo de chile pasilla, puré de frijoles negros y ensalada fresca de nopal y haba.

FILETE DE RES EN SALSA DE JAMAICA /220 GR \$285
Caña de res a la plancha, sazonado y montado sobre vegetales y papa gratinada con queso de coapan y salsa de jamaica.

ARRACHERA MARINADA EN SALSA NUKARI /220 GR \$295
Arrachera marinada con especias de la casa, montada sobre puré de papa, vegetales, nopal de cerro, espinaca tatemada y salsa gravy.

CARNE CON CHILE /200 GR \$260
Fajita de sirloin a la plancha con salsa de jitomate, montado sobre un nopal al grill, panela asada y frijoles fritos.

RIBEYE A LA PIEDRA /300 GR \$510
Asado al carbón sobre piedra volcánica, elote y papas a las brasas con salsa de chile ancho y xoconostle.

COMIDAS Y CENAS

DEL MAR

PESCADO DE SAN BLAS /200 GR \$255
Lonja de pescado robalo, adobado especial de la casa, zarandeado al grill con piedra volcánica, montado sobre arroz primavera y atado de lechuga.

SALMON AL GRILL /200 GR \$335
Lonja de salmon, bañado en crema de vino blanco acompañado de puré de papa y vegetales a la mantequilla.

CAMARONES AL CURRY /200 GR \$255
Camarones marinados con curry y pesto de tomates deshidratados, risoto cremoso y salsa de yaca.

AGUACHILE TRADICIONAL /200 GR \$220
Camarones de san blas, marinados en aguachile verde y chile serrano, pepino, cebollitas curtidas, cilantro y limón.

AGUACHILE COSTA Y ALTIPLANO /200 GR \$220
Camarones de san blas, marinados en aguachile de jamaica de copan y chile de árbol, sandía, jicama y cebollitas curtidas.

PESCADO AL GRILL /200 GR \$295
Pesca del día con escama, estilo zarandeado de san blas, marinado en chile pasilla, alioli de chile cascabel y arroz salvaje con chile güero y cebolla frita.

CAMARONES AL CARBÓN /200 GR \$255
Marinado en chile guajillo, arroz aromático de coco de la costa y lechuga baby asadas con aceite de ajonjolí y jugo de maracuyá

PULPO EN MOLE NEGRO /200 GR \$315
Pulpo asado al carbón, mole negro de oaxaca tostones de plátano macho y zanahorias a la plancha.

PULPO ZARANDEADO /200 GR \$315
Pulpo fresco, adobado especial de la casa, zarandeado al grill con piedra volcánica, montado sobre arroz primavera atado con lechugas.

MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA NUKARI /150 GR \$145
Pan hecho en casa, carne de res marinada con especias al grill, vegetales y papas fritas.

CLUB SANDWICH /120 GR \$125
Pechuga de pollo a la plancha, jamón, queso americano tocino, vegetales, mayonesa y papas fritas.

NUQUETT DE POLLO CON PAPAS FRITAS /200 GR \$110

PAPAS FRITAS /250 GR \$75

POSTRES

CHURROS DE LA REGIÓN /120 GR \$95
Pasta a base de harina frita y servida al momento, espolvoreada en azúcar y canela, acompañada de una rica nieve de calabaza de jala.

PAY DE ELOTE /120 GR \$95
Tradicional pay sobre espejo de salsa de rompope.

FLAN DE CACAHUATE /90 GR \$95
Cremoso flan de cacahuatate de jala, acompañado de frutos del bosque.

CREPA DEL BOSQUE /150 GR \$115
Tortilla hecha a base de harina, frutos rojos, queso crema y compota de jamaica, acompañado de nieve de garrafa artesanal.

ENCANELADOS /100 GR \$95
Tradicional postre de jala con nieve de garrafa de vainilla, canela y rompope.

NIEVE DE LA REGIÓN /200 GR \$95
Bolas de nieve de garrafa de la región.

ADVERTENCIA: Consumir carnes, pescados, mariscos, lácteos o huevo crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos es **BAJO SU RESPONSABILIDAD**

