DON NICHO

STEAKHOUSE

DONNICHOSTEAKHOUSE

(505) 7809 2793

DN STEAKHOUSE

ENTRADAS

BANDEJA DE CHARCUTERÍA — C$650

Bandeja de jamones y queso, acompañados de pan suave, aceitunas verdes y escabeches de morrones.

*Dos copas de vino de cortesía.

TOSTADAS DE CAMARONES — C$500

3 unidades de patacones, acompañado de camarones al ajillo cremosos, sobre una cama de lechuga.

CEVICHE DE CAMARONES — C$500

Bowl de 12 unidades de camarones frescos mezclados con cebolla morada, culantro y limón.

BANDEJA DON NICHO — C$2500

Bandeja mixta: Rib Eye, filete de Cerdo, dedos de pollo, camarones empanizados, papa rústica, tostones, pico de gallo y chorizos artesanales.

*Nuestras Bandejas son para aproximadamente **3 personas**

*Chorizos Artesanales LOS GAUCHOS

AGUA CHILE DE RIB EYE — C$500

Rib Eye Signature, sazonado con sal parrillera, sellado y terminado al carbón, servido sobre un espejo de salsa fría de agua chile, pepino, cebolla morada y jalapeño. Acompañado con tostones.

MENÚ NIÑOS

DEDOS DE POLLO — C$370

Pollo apanado, acampañado de papas fritas

HAMBURGUESA DE RES — C$370

Torta de ribe eye especial de la casa, tocino, lechuga, tomate, gratinado de queso cheddar en pan clásico, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA DE POLLO — C$370

Jugoso Filete de Pollo a la parrilla, tocino, lechuga, tomate, gratinado de queso cheddar en pan clásico, acompañado de papas fritas.

*Puede seleccionar la salsa de su preferencia para acompañar las Papas Fritas

PLATILLOS PRINCIPALES

RES

BABY BEEF *
C$850

10 oz de punta de filete de res sazonado con sal parrillera, sellado y terminado al carbón, bañado con salsa de queso azul.

MAR Y TIERRA *
C$850

10 oz de filete de res, corte tradicional sellado y terminado al carbón marinado con sal gruesa, acompañado de camarones cremosos.

CHURRASCO DE RES *
C$700

10 oz de filete de res, corte tradicional sellado y terminado al carbón marinado con chimichurri clásico y sal gruesa.

FILET MIGNON
C$750

10 oz de Medallones de res sazonados con sal gruesa y pimienta gorda, albardado con bacón, sellado y terminado al carbón, bañado en salsa de hongos clásica, sobre un espejo de pure de papa.

PUYASO *
C$700

12 oz de puyazo/culotte corte tradicional, sellado y terminado al carbón, marinado con sal gruesa y tomillo.

RIB EYE A LA CASSEROLE
C$750

14 oz de Lomo grande Signature sazonado con sal parrillera, sellado al carbón y terminado al sartén con mantequilla de especias, acompañado de papas asadas.

RIB EYE GLASEADO AL VINO TINTO *
C$750

14 oz de Rib Eye Signature, sazonado con sal parrillera de especias de la casa, sellado y terminado al grill, mientras se va bañando de una salsa dulce de reducción de vino tinto.

LOMO DE COSTILLA *
C$950

20 oz de lomo de costilla de la carne más tierna de la res, sellada y terminada al carbón.

LOMO SALTADO
C$650

10 oz de carne de res en fajitas, salteado con aceite de oliva y ajo, cocinado con una reducción de salsa de soya, cebolla morada y tomate, servido con papas rústicas y arroz blanco.

STROGONOFF DE RES
C$750

10 oz de carne de res en fajitas, salteado con hongos, ajo, mezclado con una salsa cremosa aromatizada con vino tinto y 5 pimientas, para darle ese sabor semi picante, acompañado de láminas de papas.

VACÍO ARGENTINO *
C$700

14 oz de Flap Meat, sazonado con sal gruesa, sellado y terminado al carbón, este corte de carne es conocido por su jugosidad y sabor robusto, acompañado con una salsa de chimichurri picante.

FLAT IRON AL CHIPOTLE *
C$700

14 oz de carne de res, sazonada con sal parrillera, sellado y terminado a la parrilla, cortado en laminas y servido sobre un espejo de salsa chipotle.

*PUEDE SELECCIONAR SU GUARNICIÓN FAVORITA

Papas Fritas - Tostones - Papa Gratinada - Puré de Papas - Papa Asada - Vegetales Salteados

TIEMPO DE COCINADO **25 - 30 MIN** | PICANTE | RECOMENDACIÓN DEL CHEF

DN STEAKHOUSE

PLATILLOS PRINCIPALES

POLLO

ESCALOPÍN DE POLLO*

C$550

12 oz de Filete de pollo apanado, marinado con sal parrillera y especies, gratinado con mix de queso y salsa napolitana.

FILETE DE POLLO AL GRILL*

C$550

12 oz de Filete de pollo, marinado con sal parrillera, cocinado y terminado al carbón.

(Puede seleccionar Salsa jalapeña o Salsa de queso)

CERDO

CHURRASCO DE CERDO*

C$500

12 oz de filete de cerdo, sazonado con sal parrillera y un toque ligero a mostaza, sellado y terminado al carbón.

(Puede seleccionar Salsa jalapeña o Chimichurri)

COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS*

C$650

12 oz de costillas de cerdo ahumadas al barril, acompañadas de salsa bbq con cerveza.

*PUEDE SELECCIONAR SU GUARNICIÓN FAVORITA
Papas Fritas - Tostones - Papa Gratinada - Puré de Papas - Papa Asada - Vegetales Salteados

TIEMPO DE COCINADO 25 - 30 MIN | PICANTE | RECOMENDACIÓN DEL CHEF

PASTA

PASTA CREMOSA DE CAMARONES

C$750

Camarones cocinados con ajo, especias, vino blanco, crema dulce y orégano, acompañado de pasta fetuccini.

ALIOLI DE CAMARONES

C$700

Camarones frescos,Salteado de ajo, cebolla con aceite de oliva, una pizca de peperoncino, acompañado de pasta fetuccini.

PASTA DE POLLO

C$600

Filete de pollo sazonado con sal parrillera, servido con pasta fetuccini mezclada en salsa de queso y orégano.

MARISCOS

PESCADO A LA PICCATA *
C$700

12 oz de corvina, sazonada con sal de especias, aceite de oliva y ajo, sellada en la sartén y terminada con mantequilla, limón y alcaparras.

FILETE DE PESCADO *
C$700

12 oz de corvina, sazonada con sal de especias.

*Puede seleccionar entre al ajillo o empanizado

CAMARONES EMPANIZADOS *
C$750

Camarones sazonados con ajo y especias, apanados, acompañados de salsa ranch.

CAMARONES AL RON *
C$800

Camarones salteados con ajo y mantequilla de finas hiervas, flambeados con Flor de Caña 12 años aportando sabor y aromas a este platillo.

CAMARONES AL AJILLO *
C$700

Camarones rehogados con aceite de oliva, ajo, marinado con sal de especies y cocinados a fuego bajo, servido en sartén de hierro.

*PUEDE SELECCIONAR SU GUARNICIÓN FAVORITA
Papas Fritas - Tostones - Papa Gratinada - Puré de Papas - Papa Asada - Vegetales Salteados

TIEMPO DE COCINADO **25 - 30 MIN** | PICANTE | RECOMENDACIÓN DEL CHEF

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO
C$480

Mezcla de lechuga, filete de pollo cajún a la parrilla, sazonado con sal parrillera, tomate cherry, pepino, cebolla morada y aderezo de culantro.

Nuestras ensaladas vienen acompañadas de una lata de Agua Gasificada FUENTE PURA

DN STEAKHOUSE

EXTRAS

ARROZ	C$40.00
EXTRA DE GUARNICIÓN (Tostones / Papa asada / Pure de papas / Papa gratinada / Vegetales salteados	C$60.00
2 UNID CHORIZO ARTESANAL **acompañado de Pico de Gallo -** *Español o Argentino*	C$140.00
PAPAS FRITAS 12 ONZ	C$150.00

POSTRES

CHEESECAKE	C$180.00
HELADO CON RON DE CAFÉ	C$180.00
BROWNIE CON HELADO	C$180.00

BEBIDAS

AGUA PURIFICADA FUENTE PURA 600ML	C$40.00
AGUA GASIFICADA (MINERAL / FRESA / LIMÓN / MANDARINA)	C$50.00
SODA ENSA	C$40.00
GASEOSA VARIADA	C$40.00
TÉ FRIO DE LIMÓN	C$40.00
TÉ DE JAMAICA	C$60.00
LIMONADA (FROZEN, HIERBA BUENA, SABOR A FRESA, CON SODA)	C$80.00
JUGO DE NARANJA LA PERFECTA	C$60.00
BEBIDA NATURAL DE TEMPORADA	C$50.00

ENCUENTRA EL ESCENARIO
PERFECTO
PARA TODOS TUS EVENTOS

¡COTIZA CON NOSOTROS!

Ofrecemos los espacios y todos los servicios
para organizar tu evento completo.

(505) 7809 2793

KM 7.5 CARRETERA SUR, **ZONA 7**
CONTIGUO A UNO NEJAPA

DON

STEAKHOUSE

DONNICHOSTEAKHOUSE

(505) 7809 2793