

« DON NICHHO »

BISTRO BAR & LOUNGE



  @donnichobistro
 7809 2793

Dedos de Pollo

7 Onz. de filete de pollo, acompañados con papas fritas, salsa ranch y salsa de tomate.

\$10.00

Boneless de Pollo

6 Cubos de jugoso filete de pollo apanado, acompañado de papas fritas, bastones frescos de zanahoria y apio.

Salsas: BBQ, Búffalo, Ranch.

\$10.00

Alitas de Pollo Fritas o a la Parrilla

6 Alitas, acompañadas de papas fritas, bastones frescos de zanahoria y apio.

Salsas: BBQ, Búffalo, Ranch.

\$10.00

Tostadas de Plátano

3 Tostones jumbo acompañado con jugosa carne de filete de res (arrechera) al carbón, gratinado con queso y salsa tatemada.

\$13.50

Canastas de Plátano

3 Canastas de plátano tostado, rellenas de filete de res (arrechera) al carbón, sazonadas con chimichurri clásico y queso gratinado.

3 Canastas de plátano tostado, rellenas de pollo al carbón adobado con salsa tatemada y una capa de queso gratinado.

\$13.00

Ceviche de Camarones

Bowl de 12 Unidades de camarones mezclados con cebolla morada, pico de gallo, limón y jalapeño.

\$15.00

Canasta de Camarones

6 Unidades de platanos tostados, rellenos de 12 unidades de camarones, acompañados de una salsa especial de la casa.

\$15.00

Tostadas de Camarones

3 Tostones jumbo acompañados con camarones al ajillo cremoso, sobre una cama de lechuga.

\$13.50

Salsas

a seleccionar:

Ranch, Búffalo, BBQ, Tomate, Mayonesa.





Bandeja Don Nicho

\$30.00

Bandeja de filetes (churrasco de cerdo, churrasco de res, churrasco de pollo sellado y terminado al vapor), acompañado de chorizo argentino y español, chimichurri, pico de gallo y tostones.

Bandeja Picada

\$40.00

Bandeja mixta de ribeye, pork belly o costillas de cerdo, alitas de pollo, chorizo argentino y español, papa rústica, pico de gallo y tostones.

Bandeja El Mirador

\$48.00

Bandeja mixta de camarones empanizados, churrasco de res (arrachera), brocheta de pollo, chorizo argentino y español, acompañado de tostones, papas rústicas, chilero de la casa y 1 salsa a tu elección.

Hamburguesa de Res

\$10.00

Torta de 8 oz de la mejor selección de carnes, tocino, lechuga, tomate gratinado de queso cheddar, en pan clásico. Acompañada de papas fritas.

Hamburguesa de Pollo

\$10.00

Torta de 8 oz de filete de pollo empanizado, tocino, lechuga, tomate gratinado de queso cheddar, en pan clásico. Acompañada de papas fritas.

Escalopín de Pollo

\$13.00

10 oz. de filete de pollo empanizado, marinado con sal parrillera y especias, gratinado con queso mozzarella, acompañado de papas fritas clásicas y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.

Filete de Pollo a la Parrilla

\$12.50

A la crema: 10 oz de filete de pollo, bañado en salsa de queso gorgonzola, acompañado de papas fritas tradicionales y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.

A la jalapeña: 10 oz de filete de pollo servido con cebolla en corte juliana y su típica salsa jalapeña, acompañado de papas fritas clásicas y vegetales a las finas hierbas.

Guarnición

a seleccionar:

Papas fritas, Tostones, Puré de papas, Papa asada.



PASTAS

MARISCOS

Pasta con Camarones

\$17.00

Pasta Fetuccini con 12 unidades de camarones bañados en nuestra salsa blanca cremosa, acompañada de crujientes crutones.

Pasta de Pollo

\$13.50

Filete de pollo a la parrilla en rodajas, servidos en pasta fetuccini mezclada en una salsa de queso, acompañada de crujientes crutones.

Camarones empanizados

\$15.50

12 unidades de camarones empanizados, acompañados de vegetales con mantequilla a las finas hierbas, arroz y guarnición a su elección.

Camarones al Ron

\$18.50

12 unidades de camarones a la sartén a fuego lento, bañados y flameados con Ron Flor de Caña 12 Años con un toque de hierbas aromáticas acompañados de vegetales y guarnición a su elección.

Camarones al Ajillo

\$16.00

12 unidades de camarones a la sartén a fuego lento, acompañados de vegetales y guarnición a su elección.

Salsas

a seleccionar:

Ranch, Búfalo, BBQ, Tomate, Mayonesa.

Guarnición

a seleccionar:

Papas fritas, Tostones, Puré de papas, Papa asada.





Churrasco

\$15.00

10 oz de filete de res, corte tradicional sellado y terminado al carbón, marinado con chimichurri clásico, acompañado de papas fritas Y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.

Tacón alto

\$16.00

10 oz del corazón más tierno del filete de res, sellado al carbón y terminado al horno de piedra, sobre un espejo de puré de papa bañado en salsa de pimienta, aromatizado con ron Flor de Caña 12 años, acompañado de vegetales con mantequilla a las finas hierbas.



Puyazo

\$14.00

10 oz de puyazo/culotte corte mariposa, sellado y terminado al carbón, marinado con chimichurri clásico, acompañado de papa y cebolla asada con vegetales con mantequilla a las finas hierbas.

Baby Beef de Res en Salsa de Queso

\$17.00

10 oz de punta de filete de res sellado y perfumado al carbón, terminado al horno de piedra, bañado con salsa de queso, aromatizado con ron Flor de Caña 12 años, acompañado de papa gratinada y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.



Chateaubriand

\$18.50

Majestuoso corte de 14 oz de filete de res, sellado al carbón y terminado al horno de piedra, acompañado de salsa bearnesa y mantequilla de especias, papa gratinada, tomate asado y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.



Salsas

a seleccionar:

Ranch, Búfalo, BBQ, Tomate, Mayonesa.

Guarnición

a seleccionar:

Papas fritas, Tostones, Puré de papas, Papa asada.

CARNES

CARNES

Mar y Tierra

\$20.00

10 oz de filete de res de la mejor calidad, sellado y terminado al carbón, bañado de salsa de camarones, acompañado de vegetales con mantequilla a las finas hierbas y guarnición a su elección.

Lomo de Costilla

\$22.00

20 oz de lomo de costilla de la carne más tierna de la res, sellado al carbón y aromatizado con leña de roble para dar un sabor exquisito, acompañado de tostones y vegetales salteados con mantequilla a las finas hierbas.

Filete Mignon

\$15.00

10 oz de medallón de res albardados con tocineta de cerdo ahumada, sellado al carbón y terminado al horno de piedra a fuego medio con ron Flor de Caña 12 años y champiñones, acompañado con puré de papa y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.

Churrasco de Cerdo

\$12.00

10 oz de lomo de cerdo sazonado con sal provenzal y un toque de mostaza, sellado y terminado al carbón, acompañado de tostones y vegetales con mantequilla a las finas hierbas.

Costillas de Cerdo

\$14.50

12 oz de costillas de cerdo ahumadas de manera artesanal al barril, bañadas de salsa BBQ con cerveza, acompañada de vegetales con mantequilla a las finas hierbas y guarnición a su elección.

Pork Belly

\$13.00

12 oz de crocante panceta marinada con sal gruesa y orégano, acompañada de vegetales salteados, papas rústicas con paprika y queso parmesano.

CERDO

Salsas

a seleccionar:

Ranch, Búffalo, BBQ, Tomate, Mayonesa.

Guarnición

a seleccionar:

Papas fritas, Tostones, Puré de papas, Papa asada.





Tostones con queso

8 tostones crujientes de plátano,
8 dados de queso fresco,
acompañados de pico de gallo. **\$8.50**

Queso

8 onz de crujiente
queso frito. **\$3.50**



Papas

8 onz de crujientes
papas fritas. **\$2.50**

Chorizos

2 unidades de sabroso
chorizo (argentino
o español). **\$5.00**

Pork Belly

8 onz de deliciosa
panceta de cerdo. **\$7.00**

Salsas

Ranch, búffalo, BBQ,
Tomate, Mayonesa. **\$0.50**



Agua purificada 600ml	\$1.00
Agua tónica San Pellegrino 200ml	\$4.00
Agua Mineral San Pellegrino 250ml	\$3.50
Agua Mineral San Pellegrino 750ml	\$5.00
Soda Ensa	\$1.25
Gaseosas Variadas	\$1.25
Té frío de Limón	\$1.60
Té de Jamaica	\$1.60
Limonada Natural	\$2.00
Limonada Frozen	\$2.50
Limonada con Hierba buena	\$2.50
Limonada con sabor a fresa	\$2.50
Limonada con soda y/o cimarrona	\$2.50
Jugo de Naranja La Perfecta	\$1.60
Bebida Natural de temporada	\$1.25
Gatorade	\$1.60
Red Bull	\$3.50

EXTRAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL



CERVEZA

Toña/Toña Light	\$1.67
Victoria Clásica	\$1.67
Victoria Frost	\$1.53
Miller Lite	\$2.17
Heineken	\$2.75
Corona	\$3.15
Smirnoff Ice (Original, Light, Green Apple)	\$3.36
Bamboo (Mojito, Daiquirí)	\$1.66
Moropotente (19 Días, Wangky Yang, La Lola, Lado Oscuro)	\$2.75
Sol	\$2.17



Convierte tu Cerveza en *Michelada*

Mix de Michelada	\$1.50
Mix de Chelada	\$1.00

SELTZER

Flor de Caña Premium Seltzer (Original, Naranja, Limón, Mango, Grapefruit)	\$1.66
Flor de Caña Premium Seltzer Rosé	\$2.22
Adan y Eva Hard Seltzer (Limón Coco, Frutos Rojos, Limón Jengibre, Durazno Rosé, Maracuyá Piña)	\$1.95



Flor de Caña

- Flor de Caña 25 años
- Flor de Caña 18 años
- Flor de Caña Eco
- Flor de Caña 12 años
- Flor de Caña Cristalino
- Flor de Caña Gran Reserva
- Flor de Caña Extra lite 4 años
- Flor de Caña Ultra lite 4 años

Trago

Media
375 ml

Botella
750ml

		\$230.00
\$2.50	\$28.00	\$55.00
		\$50.00
\$2.00	\$18.00	\$35.00
\$1.85		\$30.00
\$1.75	\$11.00	
	\$7.50	
	\$6.50	

**Media+
Cuarto**

Botella
700ml

Botella
1000ml

- Greygoose
- Beluga
- Finlandia
- Stolichnaya

		\$85.43
	\$54.43	
\$20.00		
\$25.00		

Trago

Botella
750 ml

- Herradura Reposado
- Jimador Reposado
- Jimador Blanco
- Jose Cuervo Gold
- Jose Cuervo Silver

\$3.50		
\$3.50	\$45.00	
\$2.50	\$35.00	
\$5.00		
\$3.00		

Trago

Media
375 ml

Botella
750ml

Botella
1000ml

- Oldparr
- Johnnie Walker Black Label
- Johnnie Walker Red Label
- Fireball

		\$180.00
	\$45.00	\$150.00
	\$25.00	\$60.00
\$2.00		\$72.82

DIGESTIVOS

Peachtree The Original	\$1.50
De Kuyper (Crema de Menta, Amareto, Melón)	\$1.50
Flor de Caña Spresso	\$2.00
Baileys Original	\$2.00

Trago

\$1.50
\$1.50
\$2.00
\$2.00

Botella

Bottega Rosé	\$30.00
Bottega Prosecco	\$40.00
Menage a Trois Prosecco	\$40.00
JP Chenet ICE Edition	\$40.00
JP Chenet ROSÉ	\$30.00
Aliwen Reserva Cabernet Sauvignon	\$25.00
Aliwen Reserva Chardonay	\$25.00
Aliwen Reserva Sauvignon Blanco	\$30.00
Luigi Bosca Malbec DOC	\$30.00
Luigi Bosca Chardonay	\$25.00
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	\$25.00
Celeste Reserva	\$40.00
Celeste Crianza	\$35.00
19 Crimes Red Blend	\$20.00

VINOS

Trago

Botella

Aguardiente Antioqueño	\$2.00	
Buchanan's Deluxe	\$200.00	
Jagermeister	\$2.00	\$30.00
Sambuca Romana	\$2.00	


ESPECIALES



COCTELES



Sangría de la Casa (Tinta o Blanca)	\$6.00
Cosmopolitan	\$6.00
Piña Colada	\$6.00
Bloody Mary	\$6.00
Daiquirí	\$6.00
Long Island Ice Tea	\$10.00
Macuá	\$6.00
Martini	\$6.00
Paloma	\$6.00
Margarita	\$6.00
Gin Tonic	\$6.00
Cantarito	\$6.00
Sex on the Beach	\$6.00
Vodka Tonic	\$6.00
Screw Driver	\$6.00
Mojito Cubano	\$6.00
Toro Roso	\$6.00
Blue Hawaiian	\$6.00
Tequila Sunrise	\$6.00
Mai Tai	\$6.00



Granada	\$10.00
Jinete	\$6.00
Jagger Boom	\$10.00
Basurero Irlandés	\$10.00
Shot Turquesa	\$6.00
Barbados Surprise	\$6.00
Fire Boom	\$10.00
Lamborghini	\$10.00
Cucaracha	\$6.00
Chupito de Fuego	\$6.00

SHOTS