

# NEST

## tulum

11:30 AM - 10:00 PM

Nuestra cocina está dirigida por nuestro Chef Ejecutivo, Luis Aguilar, un ícono culinario en Tulum reconocido por su creatividad, pasión por el planeta y filosofía de cero desperdicio. Nuestro equipo está profundamente comprometido en obtener los ingredientes más frescos mientras preserva métodos de cocina sostenibles.



Vegano






Sin gluten

### SNACKS





<b>GUACAMOLE</b> aguacate, cebolla, cilantro, limón	 	<b>270</b>
<b>PAPAS FRITAS</b> papas, ketchup, mayonesa de chipotle	 	<b>130</b>
<b>HUMMUS DE BERENJENA</b> tahini, berenjena, pan pita		<b>270</b>

### CRUDOS

Opción de pescado /  
camarón / mixto



<b>CEVICHE 'YUCATAN'</b> limón, aceite de oliva, tomate, cebolla, cilantro, aguacate		<b>390</b>
<b>CEVICHE 'AL AJILLO'</b> ajo, limón, jitomate, aceite de oliva, chile ajillo, cebolla, cilantro, pimientos rostizados		<b>390</b>
<b>AGUACHILE</b> chile fresco, limón, cebolla, cremoso de aguacate		<b>390</b>

### ENSALADAS

<b>ENSALADA COBB</b> lechuga iceberg, tomate, pollo, huevo, tocino, aguacate, roquefort		<b>390</b>
<b>ENSALADA THAI DE QUINOA</b> col morada, zanahoria, mantequilla de cacahuete, soya, menta, jengibre	 	<b>370</b>
<b>ENSALADA GRIEGA</b> tomate, pepino, cebolla, queso feta, kalamata, oregano, pimientos		<b>370</b>

**EXTRAS** pollo +120 | camarón +120 | pescado +180 | arrachera +180

### MAINS

<b>PICCATA DE PECHUGA DE POLLO</b> limón, alcaparra, vino blanco, capellinis, vegetales		<b>480</b>
<b>FILETE DE PESCA LOCAL</b> puré de coliflor, aceite de trufa, limon, jengibre, albahaca		<b>580</b>






# NEST

## tulum


### HAMBURGUESAS & SANDWICHES

<b>HAMBURGUESA DE RES</b> pan brioche casero, res, cebolla, lechuga, tomate, queso manchego, papas fritas		<b>440</b>
<b>HAMBURGUESA "BEYOND" AL PASTOR</b> pan brioche casero, carne vegana, axiote, cebolla, jitomate, mayonesa de chipotle, guacamole, papas fritas, piña, cilantro, cebolla morada		<b>440</b>
<b>CLUB SANDWICH</b> pan de caja casero, jamón de pavo, pollo, tocino, aguacate, lechuga, papas fritas		<b>440</b>
<b>HAMBURGUESA DE POLLO</b> pan brioche casero, pollo, cebolla, jitomate mayonesa, queso manchego, papas fritas		<b>440</b>

### TACOS 3 piezas por orden

<b>TACOS DE POLLO</b> pollo a la plancha, queso manchego, pimientos marinados, cilantro criollo, cebolla morada		<b>390</b>
<b>TACOS DE COCHINITA</b> cochinita, cebolla morada encurtida, puré de aguacate, cilantro criollo		<b>390</b>
<b>TACOS DE RES</b> arrachera, puré de aguacate, cilantro criollo, cebolla blanca, rábano rojo		<b>390</b>
<b>TACOS DE CAMARON</b> camarón a la plancha, mayonesa de ajo, cilantro criollo, cebolla morada		<b>390</b>
<b>TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA</b> pescado en tempura, pico de gallo, ensalada de col morada, puré de aguacate, cilantro criollo, mayonesa de chipotle		<b>390</b>

### PASTAS

<b>PENNE AL POMODORO</b> pasta penne, tomates cherry, albahaca		<b>370</b>
<b>LINGUINI ALFREDO &amp; CAMARONES</b> crema, vino blanco, ajo, par mesano		<b>480</b>
<b>NOODLES AL CURRY COLOMBO</b> cebollitas, zanahorias, jengibre, pimienta roja, salsa de ostras, leche de coco		<b>440</b>
<b>NOODLES THAI Y KALE</b> tomates cherry, cebolla roja, zanahorias, sésamo, chile, chips de coco		<b>420</b>

### POSTRES

<b>TARTA DE CHOCOLATE</b> ganache de chocolate amargo	<b>250</b>	<b>TRIO DE HELADO</b> variedad de sabores		<b>250</b>
<b>TIRAMISU DE COCO</b> soleta, mousse de chocolate blanco, coco rallado, café	<b>300</b>	<b>CHEESECAKE</b> coulis de maracuyá		<b>250</b>