

DON NICHIO

STEAKHOUSE

  **DONNICHIOSTEAKHOUSE**

 **(505) 7809 2793**

PARA PICAR

BANDEJA DON NICHU

C\$1,300

Bandeja de filetes: Churrasco de cerdo, res, pollo, sellado y terminado al carbón, acompañado de chorizo argentino y español, papas rusticas, pico de gallo y tostones.

BANDEJA PICADA

C\$1,500

Bandeja mixta: Rib Eye, Costillas de Cerdo, Alitas de pollo, chorizo argentino y español, papa rustica, pico de gallo y tostones.

BANDEJA MIRADOR

C\$1,700

Bandeja mixta: camarones empanizados, flat iron, churrasco de pollo, sellado y terminado al carbón, chorizo argentino y español, acompañado de papas rusticas, pico de gallo y tostones.

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

*Chorizos Artesanales



TOSTADA 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.

MENÚ NIÑOS

DEDOS DE POLLO

C\$370

Filete de Pollo apanado, acompañado de papas fritas.

BONELESS DE POLLO

C\$370

Jugoso Filete de Pollo cortado en cubos y empanizados, acompañado de papas fritas.

ALITAS DE POLLO EMPANIZADAS O ASADAS

C\$370

Alitas, acompañadas de papas fritas, bastones frescos de Zanahoria y Apio.

HAMBURGESA DE RES

C\$370

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

HAMBURGESA 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

PLATILLOS PRINCIPALES

RES

MAR Y TIERRA* C\$850

10 oz del corazón más tierno del filete de res, sellado y terminado al carbón, bañado de una salsa oscura de pimienta, acompañado de camarones cremosos al ajo y vegetales.

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, acompañado de papas fritas.

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 sazonado con sal parrillera, sellado al carbon y terminado al sartén con mantequilla de especias y vegetales.

LOMO DE COSTILLA* C\$900

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

TENDER A LA GORGONZOLA C\$700

10 oz de medallones de res, sellados y terminados al carbon, servido sobre una salsa cremosa de espinacas con queso gorgonzola, acompañado de croquetas de papas.

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 rusticas 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 pimientos, para darle ese sabor semi picante, acompañado de láminas de papas.

VACÍO ARGENTINO* C\$600

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\$600

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.

HANGING TENDER* C\$600

14 oz de lomito de entraña, sazonado con sal parrillera, sellado y terminado al carbón, acompañado de una salsa cremosa de cebolla.

COLITA DE CUADRIL TENDER* C\$600

14 oz de Colita de cuadril, marinado con mostaza, sal parrillera y especias, sellado al carbón y terminado al horno dándole una jugosidad y suavidad, acompañado de salteado de chile jalapeño al ajillo con un toque ligero a limón.

* PUEDE SELECCIONAR SU GUARNICIÓN FAVORITA

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



TIEMPO DE COCINADO
25 - 30 MIN



PICANTE



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

POLLO

ESCALOPÍN DE POLLO* C\$550

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

FILETE DE POLLO AL GRILL* C\$500

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, acompañado de ajo confitado.
(Puede seleccionar Salsa jalapeña o Salsa chimichurri)

PLANCHA DE CERDO* C\$650

16 oz de Chuleta de cerdo con un borde de grasa aportándole jugosidad a este platillo, sazonado con sal parrillera y una costra de finas hierbas, sellado y terminado al carbón.

TOMAHAWK DE CERDO* C\$650

16 oz de medallon de lomo con hueso de costilla, marinado con sal parrillera y especias, sellado y terminado al carbón, acompañado de salsa chimichurri clásico.

COSTILLA DE CERDO* C\$600

12 oz de costillas de cerdo ahumadas, bañadas de salsa bbq con reducción de cerveza, acompañada de papas fritas.

* 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

ESPADAS DON NICHU

RES C\$760

12 oz de puyazo/culotte, cocinado en espada al carbón, marinado con chimichurri clásico, acompañado de chorizo artesanal, molleja de res, corazón de pollo y tostones.

POLLO C\$600

12 oz de filete de pollo, cocinado en espada al carbón, marinado con sal parrillera, acompañado de chorizo artesanal, molleja de res, corazón de pollo y tostones.

MARISCOS

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  12 años, aportando sabor y aromas a este platillo.

CAMARONES A LA DIABLA* C\$750

Camarones salteados con ajo y cebolla, cocinados a fuego bajo con salsa napolitana y peperoncino.

CAMARONES AL AJILLO* C\$700

Camarones salteados con ajo y aceite de oliva, cocinados a fuego bajo con vino blanco, limón y mantequilla.

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



TIEMPO DE COCINADO
25 - 30 MIN



PICANTE



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

PASTA

PASTA FRUTTI DI MARE C\$900

Mix de mariscos: camarones, pescado, calamar, ostras y mejillones, cocinados con ajo, mantequilla y vino blanco, mezclado con salsa napolitana, servido con pasta fettuccini.

PASTA CON CAMARONES C\$750

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

PASTA DE POLLO C\$600

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

ENSALADAS

ENSALADA THAI C\$400

Mezcla de lechuga, repollo morado y blanco, Zanahoria, apio, remolacha, chiltoma, aderezo especial Thai y maní. (VEGANO- VEGETARIANO)

ENSALADA DE POLLO C\$480

Mezcla de lechuga, filete de pollo cajun 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



EXTRAS

ARROZ	C\$40.00
PAPAS FRITAS 12ONZAS	C\$120
2 UNID CHORIZO ARTESANAL CON PICO DE GALLO (Argentino o Español)	C\$140

POSTRES

HELADO	C\$ 180
CHEESECAKE	C\$ 180

BEBIDAS

AGUA PURIFICADA FUENTE PURA 600ML	C\$40.00
AGUA GASIFICADA (MINERAL, FRESA, LIMÓN)	C\$50.00
SODA ENSA	C\$50.00
GASEOSA VARIADA	C\$50.00
TÉ FRIO DE LIMÓN	C\$60.00
TÉ DE JAMAICA	C\$70.00
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!

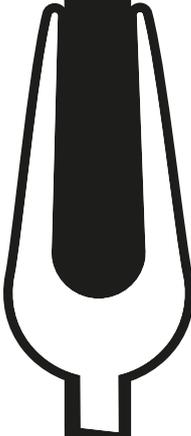
Ofrecemos los espacios y todos los servicios
para organizar tu evento completo.



(505) 7809 2793

KM 7.5 CARRETERA SUR, ZONA 7
CONTIGUO A UNO NEJAPA

DON



STEAKHOUSE

  **DONNICH@STEAKHOUSE**

 **(505) 7809 2793**