

NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

NUESTROS VEGETALES SON ORGANICOS Y
PROVIENEN DE NUESTRO HUERTO.

ENTRADAS

Tiradito de Atún en salsa de Maracuyá sobre cama de puré de papa

Coctel de Camarón con salsa marinera

Ceviche oriental de Salmón con mango en salsa picante de tamarindo y ostión

Carpaccio de Filete de Res con arúgula del huerto orgánico pimienta morrón asado, cebolla desflemada y nuez de Castilla en vinagreta de mostaza Dijon y vinagre balsámico.

Rollos primavera de Salmón Ahumado con queso crema y lechugas del huerto en salsa de soya

Tacos de Lechuga con pollo en salsa de ciruela con frutos secos nuez y fideos de arroz

Sopecitos de Avestruz en adobo de chile negro con guacamole

Quesadillas de Jamaica con su pico de gallo y salsa de aguacate

Provoleta con Chistorra encebollada y chiles toreados \$125

Won Ton de Cochinita Pibil en salsa de naranja y chile de árbol

Tacos de Camarón rebosado con frijoles negros y salsa de chipotle

Tabla de quesos con Jamón Serrano:

Queso de Cabra madurado con lavanda – Guadalajara, Jalisco

Queso Manchego de Oveja – Celaya, Guanajuato

Queso San Paulín con mostaza – Tequisquiapan, Querétaro

Queso Luna de Oveja – Dr. Mora, Guanajuato

Queso Panela – San Miguel Allende, Guanajuato

SUSHI

Rollo Philadelphia: Salmón ahumado queso crema y pepino

Rollo California: Aguacate, pepino y camarón

Rollo Dragón: Anguila, pepino, aguacate, camarón y masago

Ranchito Roll: Vegetariano con tofu

Nirvana Roll: Salmón ahumado, queso crema, piña rostizada y ajonjolí negro

San Miguel Roll: Con camarón aguacate, pepino y mango

Ying Yang Roll: Con atún sellado, aguacate, pepino y salsa Teriyaki



NIÑOS

Spaghetti con jamón y crema o salsa de jitomate

Taquitos de Arrachera

Nuggets de Pollo con papas a la francesa

NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

ENSALADAS

Carpaccio de Betabel con queso de cabra y nuez garapiñada, un toque de arúgula del huerto en vinagreta cremosa de balsámico

Cesar del huerto Orgánico \$85 con pollo \$125, con camarón

Tropical con nieve de albahaca y naranja, lechugas frescas, frutas de la estación, arándanos y nuez de la india

Arúgula con jitomates cherry, cebolla morada desflemada, rábanos y queso de cabra ceniza en vinagreta de vino tinto con especias

Ensalada del Huerto: Colecta del día una mezcla de sabores de San Miguel con vinagreta de fresas

SOPAS

Sopa Thai: Con mariscos, leche de coco y curry

Gazpacho de Sandía

Crema de Flor de Calabaza y Huitlacoche

Sopa de Tortilla

Crema de 2 Pimientos



PASTAS

Fusilli en salsa de tomate con champiñones setas y portobellos, si gusta con un toque de chile de árbol

Ravioles de Queso en salsa de flor de calabaza y aceite de epazote

Lasaña a la Boloñesa

Risotto con camarones y corazones de alcachofa al vino blanco, jitomates cherry, láminas de parmesano y albahaca fresca

Risotto de Huitlacoche con Champiñones

NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

DEL MAR

Pulpo al limón y paprika con setas al ajillo

Langostinos al tamarindo con chile morita, ensalada del huerto y arroz salvaje

Huachinango a la talla sobre hoja de plátano, salsa borracha y guacamole con frijoles negros

Atún en costra de ajonjolí con salsa Teriyaki de Jamaica, chicharos chinos y arroz al vapor

Salmón en chutney de mango en cama de arroz al vapor y cilantro frito

Brocheta de camarones en salsa de soya

Callos de Hacha con arroz salvaje, salsa de eneldo y crocante de parmesano

Bagels de Salmón Ahumado y queso crema con alcaparras y ensalada del huerto

AVES Y CARNES

Pechuga de Pollo rellena de queso cabra, espinacas y champiñones en salsa de tamarindo

Pechuga de Pato en salsa de mandarina con almendras rostizadas

Avestruz en salsa de moras y tomatillo con verduras y arroz salvaje

Codornices rellenas de queso de cabra y espinacas en salsa de rosas

Costillas de Cordero en salsa de ajo rostizado con alcachofa a las brasas y arroz salvaje

Filete Mignon es salsa de morillas y reducción de coñac con verduras del huerto orgánico

Rib Eye a la mantequilla con finas hierbas

Arrachera con guacamole y nopales asados

Hamburguesa de Res Angus o Arrachera BBQ con papas a la francesa

BRASAS

Camarones

Langostinos

Salmón brasas

Atún brasas

Pechuga de Pollo BBQ

Filete de Avestruz 240 gr

Costillas de Cerdo BBQ

Arrachera 300 gr

Rib Eye 400 gr

New York 350 gr

Lomo Argentino Marinado 250 gr

Hamburguesa Angus de Res 220 gr

Costillas de Cordero 240 gr

Parrillada: Arrachera, Chistorra, Nopales, New York, Costilla de Cerdo BBQ y Pollo Marinado. Para 4 personas

Guarnición: Todos se sirven con ensalada del huerto orgánico, cosecha del día y papa al horno.

EXTRAS

Elotes, 2 Portobellos, Chistorra, Nopales Asados

NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

POSTRES

Pie de Limón con nieve de maracuyá

Tarta-Tin de Manzana con helado de Grand Marnier y almendras

Brownie con helado de vainilla

Tortino de Chocolate con nieve de mamey

Trio Crème Brulée de anís, vainilla y canela

Pie de Queso en salsa de guayaba

Plato de Quesos Surtidos

Nieves de la Casa

Panna Cota con frutos rojos

Mousse de 2 Chocolates

LICORES Y DIGESTIVOS

Martini rojo, Seco y dulce, Anís Chinchón dulce y seco, Cassis, Anís cadenas, Midori

Fernet

Agavero, Jerez Tío Pepe, Oporto Ferreira, Jägermeister

Baileys, Sambuca Blanco y Negro

Strega, Amaretto, Dubonnet, Licor 43, Frangelico, Drambuie

Grand Marnier, Grapa

CAFÉ

Americano, Express, Descafeinado, Cappuccino, Europeo, Cappuccino Descafeinado, Late, Cappuccino Helado, Cappuccino con Rompopo, Cajeta o Moka

Santera (Gran Marnier, Frangelico, Bailey's, café y crema batida).

Irlandés (Bourbon, Kahlúa, café y crema batida).

Good Golly (Ron añejo, cacao oscuro, galliano y café).

Hot Daring Dylan (Tequila, Kahlúa, crema ligera y café).

Chocolate Vice (Ron, bourbon, cacao oscuro, crema batida y café).

Galliano Hot Shot (Galliano, crema ligera y café)

Hot Piper (Tequila, jugo de limón, crema de cacao oscuro y café)

Café italiano (Brandy, amaretto, café y crema batida).

Licor 43 con express

INFUSIONES

Menta

Relax

Frambuesa descafeinado

Manzanilla

Earl grey

Manzana

Sencha

Ceylán Op

English Breakfast

Moras de la Selva

Jazmín

Rooibos Samurái.



NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

VINO TINTO / RED WINE

ARGENTINA

SEPTIMA CODORNIU
ALAMOS MALBEC
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA
CATENA CABERNET SAUVIGNON
CATENA MALBEC
ACHAVAL-FERRER MALBEC MENDOZA
ACHAVAL-FERRER QUIMERA

FRANCIA / FRANCE

LATOUR BEAUJOLAIS-VILLAGES
GIGAL CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE
LUIS LATORUR PINOT NOIR
CHATEA GRAND VIN PRIMER GRAN 1193

AUSTRALIA

LINDERMANS CAWARRA SHIRAZ
LINDERMANS BIN 99 PINOT NOIR

ITALIA / ITALY

BANFI PLACIDO CHIANTI DOGC
ANTINORI SANTA CRISTINA

CHILE

PUNTA NOGAL CARMENERE
BARON PHILIPPE CARMENERE RESERVA
ERRAZURIZ RESERVA MERLOT
HARAS DE PIRQUE EQUUS
LAPOSTOLE MERLOT
BARON PHILIPPE ESCUDO ROJO
ERRAZURIZ MAX RESERVA SHIRAZ
HARAS DE PIRQUE CHARACTER

MEXICO

L.A CETTO RESERVA PRIVADA
2 KM TEMPRANILLO GRENACHE
CASA MADERO SHIRAZ
CASA MADERO 3V
EQUUA
TTO MONTE XANIC CAB SAUV-MERLOT
RIVERO GONZALEZ RG
ADOBE DE GUADALUPE GABRIEL
FUSIONE DI MONTEFIORI CAB-MERLOT
VILLA MONTEFIORI SHIRAZ-MERLOT
SCIELO TINTO
TINTO MEXICANO
DOS BUHOS TINTO

ESPAÑA / SPAIN

TTO ORIGEN JOVEN
EMILIO MORO FINCA RESALSO
FAUSTINO CRIANZA
SALCIS ROBLE
MUGA RESERVA
VEGA SICILIA VALBUENA 09

ESTADOS UNIDOS / U.S.A

COLUMBIA CREST TWO VINES SHIRAZ
BERINGER FOUNDERS' ESTATE



NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

ALEMANIA / GERMANY

VINO BLANCO / WHITE WINE

- GUNTRUM ROYAL BLUE RIESLING

ARGENTINA

VINO BLANCO / WHITE WINE

- ALAMOS CHARDONNAY

AUSTRALIA

VINO BLANCO / WHITE WINE

- CAWARRA SEMILLON-CHARDONNAY
- LINDERMANS BIN 75 RIESLING

CHILE

VINO BLANCO / WHITE WINE

- IKUS SAUVIGNON BLANC
- ERRAZURIZ RESERVA
- LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC

ESPAÑA / SPAIN

VINO BLANCO / WHITE WINE

- ORIGEN BLANC D.O
- PAZO PONDAL ALBARINO LEIRA

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

- CAVA CODORNIU RONDEL BRYT

ITALIA / ITALY

VINO BLANCO / WHITE WINE

- FANTINEL ROSE
- BANFI PLACIDO PINOT GRIGIO

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

- FANTINEL PROSECCO
- BANFI LE RIME PINOT GRIGIO

ESTADOS UNIDOS / U.S.A

VINO BLANCO / WHITE WINE

- STONE CELLARS PINOT GRIGIO
- BERINGER FOUNDERS' ESTATE CHARD
- CAKEBREAD NAPA VALLEY CHARD

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

- DOMAINE STE MICHELLE BRUT

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

- BERINGER WHITE ZINFANDEL

FRANCIA / FRANCE

VINO BLANCO / WHITE WINE

- LATOUR CHARDONNAY ARDECHE
- BCO GERARD BERTHAND L EXPRESSION

CHAMPAGNE

- MOET CHANDON IMPERIAL
- VEUVE CLICQUOT BRUT
- CRISTAL LUIS ROEDERE 2004

MEXICO

VINO BLANCO / WHITE WINE

- CASA MADERO CHARDONNAY
- CASA MADERO CHENIN BLANC
- MONTE XANIC VIÑA KRISTEL SAUV
- MONTE XANIC CHARDONNAY
- DOS BUHOS BLANCO

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

- ROS ILLOA NEBBIOLO
- CASA MADERO V
- RIVERO GONZALEZ
- DOS BUHOS ROSADO

NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

TEQUILAS

Casa Dragones Blanco
Casa Dragones Joven
1800 Blanco
1800 Reposado
1800 Añejo
Cazadores Blanco
Cazadores Reposado
Cazadores Añejo
Centenario Plata
Centenario Reposado
Centenario Añejo
Cuervo Tradicional
Don Julio 70
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Don Julio Añejo
El Patrón Silver
El Patrón Reposado
El Patrón Añejo
Herradura Antigua
Herradura Blanco
Herradura Reposado
Herradura Añejo
Hornitos
Maestro Tequilero Blanco
Maestro Tequilero Reposado
Maestro Tequilero Añejo
Reserva de la Familia
Siete Leguas Blanco
Siete Leguas Reposado

MEZCAL

400 Conejo
Alipus San Juan
Amores
Beneva Joven Blanco
Bruxo
Gusano Rojo
Jaral de Berrio
Tinieblo Blanco
Tinieblo Reposado
Tinieblo Añejo

GINEBRA

Bombay
Beefeater
Botanic
Hendricks's
Oso Negro
Tanqueray
Fifty Pounds

VODKA

Absolut Azul
Absolut Citrón
Absolut Mandarín
Absolut Pear
Absolut Raspberry
Absolut Ruby Red
Belvedere
Grey Goose
Ketel One
Smirnoff
Stolichnaya
Wyborowa

RONES

Appleton Estate
Appleton Special
Appleton White
Bacardi 8 Años
Bacardi Añejo
Bacardi Blanco
Bacardi Solera
Capitán Morgan
Habana 3 Años
Habana 7 Años
Malibu
Matasulen Clásico
Matusalén Gran Reserva
Matusalén Platino
Zacapa 23

BRANDYS

Carlos I
Cardenal de Mendoza
Terry Centenario
Torres 10
Torres 5
Azteca de Oro
Fundador
Gran Duque de Alba

COGNAC

Courvosier V.S.O.P.
Hennessy V.S.O.P.
Hennessy X.O.
Martel Medallón V.S.O.P.
Remy Martin V.S.O.P.

NIRVANA

RESTAURANT AND RETREAT

WHISKEY

Buchanas 12Años
Chivas Regal 12 Años
Crown Royal
Dewars 12 Años
Dewars White Label
J&B
Jack Daniels
Johnnie W Etiqueta Azul
Johnnie W Etiqueta Negra
Johnnie W Etiqueta Roja
Macallan 12 Años
Glen Fidich 12Años

COCTELERIA

TEQUILA

Margarita Limón (Limón, Controy, & Jarabe Natural).
Margarita Amaretto (Amaretto, Controy & Jarabe Natural).
Margarita Gold (Limón, Grand Marnier, Controy & Jarabe Natural).
Margarita Mango (Controy, & Concentrado de Mango).
Margarita Fresa (Controy & Fresa Natural).
Margarita de Jamaica (Controy & Concentrado de Jamaica).
Margarita de Tamarindo (Controy & Concentrado de Tamarindo).
Vampiro (Sangrita & Refresco de Toronja).
Tequila Sunrise (Jugo de Naranja y Granadina).

LICORES

Agavero
Amaretto
Anís Cadenas
Anís Chinchón Dulce
Anís Chinchón Seco
Baileys
Campari
Casis
Chartreus Amarillo
Chartreus Verde
Drambuie
Dubonnet
Fernet
Frangelico
Galeano
Grand Marniere
Grapa
Jagermaister
Jerez Tío Pepe
Kahlua
Licor 43
Licor de Menta
Martini Dulce
Martini Rojo
Martini Seco
Midori
Oporto Ferreira
Rompope Santa Clara
Sambuca Blanco
Sambuca Negro
Strega

RON

Mojito (Limón, Matusalén Platino, Hierbabuena & Azúcar).
Daikiry Clásico (Limón, Bacardi Blanco, Controy & Jarabe Natural).
Daikiry Fresa (Bacardi Blanco, Controy & Fresa Natural).
Daikiry Mango (Bacardi Blanco, Controy & Concentrado de Mango).
Piña Colada (Bacardi Blanco, Carnation, Crema de Coco y Jugo de Piña).

GINEBRA

Mango Martini (Concentrado de Mango & Controy)
Martini Midori (Licor de Melón & Controy)
Cosmopolitan (Controy & Jugo de Arándano)
Negroni (Campari, Cinzano Rosso y Gin)

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Coca Cola
Coca Cola Light
Coca Zero
Fresca
Sprite
Sprite Zero
Mundet
Fanta
Limonada
Piñada
Agua de Tamarindo
Agua de Jamaica
Té Helado
Naranjada
Botella de Agua
Clamato Natural
Leche Fría
Chocolate

BEER- CERVEZA

Pacifico
Victoria
Modelo Especial
Corona Light
Corona
Negra Modelo
Modelo Light