

**OCTUBRE 2016**

## **PLATOS:**

### **SOPAS:**

**Ramen.** Caldo de pollo, fideos, sofrito, chochoyotes de frijol negro, aguayón de res y huevo semi duro curado en sake y soya.

**Crema de elote,** acelga con mantequilla, chile poblano, granos de maíz al carbón, croûtons y queso Cotija.

**Sopa de verduras con fideos transparentes,** tofu, acelga, espinaca, setas y hongo cremini.

**Jaiba de concha suave,** sopa tailandesa con jengibre, leche de coco, lemongrass, chile morita y albahaca.

### **VEGETARIANOS:**

**Falafel Mexicano.** Pan pita, lechuga, salsa verde cruda, crema de rancho, cebolla morada en escabeche con habaneros asados y queso fresco.

**Plátano al carbón,** kelewele ghanés.

**Hummus,** comino, chiles ahumados, cilantro, coliflor rostizada, nuez de la India, aceite de oliva y zhoug.

**Berenjena a las brasas,** tahini, vinagreta de za'atar y pan pita.

**Ensalada de la casa.** Lechuga, jitomate, aguacate, pepino, cebolla morada, aceituna verde y aderezo de soya, limón y za'atar.

**Pizza a las brasas,** mozzarella, queso de cabra, berenjenas, jarabe de agave y ceniza de chiles.

### **PESCADOS Y MARISCOS:**

**Ceviche verde de pescado,** cebolla morada, coco fresco y jugo de pepino, coco y limón, acompañado de tostadas "Charras".

**Ostiones a las brasas (6),** salsa Sambal, suadero de res, tuétano, wasabi.

**Pesca al vapor.** Chilpachole de Camarón, cous-cous, alioli, cilantro y chips de zanahoria.

**Pesca del día a las brasas.** Curry tailandés de chile morita, yaki onigiri, ensalada de bulbos de hinojo, vinagreta de limón persa deshidratado al sol.

**Pulpo dorado,** atapakua michoacana de frijol y cilantro, chinchayote frito, arroz Basmati aromatizado con cardamomo.

**Camarones con noodles,** corazones de alcachofa, limón amarillo, limón verde, mantequilla.

**Buns orientales fritos,** pescado a la mexicana, aguacate, cilantro y salsa martajada de chile habanero.

## **POLLO Y PATO:**

**Noodles Soba con pollo y cacahuete al wok**, salsa de frijol con hoja de aguacate y chile morita, tofu y salsa de chile serrano fermentado.

**Barbacoa de pato**, hummus, pico de gallo de nopales y aguacate, yema de huevo, pan sobado al rescoldo.

**Alitas BBQ de pato**, glaseado de canela, anís y cardamomo, salsa de chile chipotle con azúcar morena.

**Dumplings de pato**, lima kaffir, leche de almendra, aceite de avellana, ejotes, setas, chile ahumado.

**Pollo frito con especias**, ensalada de zanahoria, pepino, jícama, cilantro y cacahuete con vinagreta de naranja y chile habanero.

## **RES Y CERDO:**

**Cordero a las brasas y estofado**, mole “encacahuatado”, arroz basmati blanco y amarillo, ajonjolí, cebolla blanca curada en orégano y limón, tortillas de maíz.

**Chamorro de cerdo** glaseado con miel y cardamomo, zanahoria y betabel a la sal, eneldo, cebollas cambrey y puré de papa.

**Orejitas de cerdo crujientes**, salsa de chiles rojos, tzatziki, apio encurtido, jícama.

**Top Sirloin rostizado**, queso Cheddar añejo gratinado, cremini encurtido, Sriracha, tortillas de harina, cilantro.

**Costilla de cerdo** en Jerk jamaicano, pipián-curry de quelites, salteado de soya, jengibre y ajonjolí.

**Costillas de res al carbón (1.5kg)** curadas en piloncillo y chile meco, polvo de limón persa negro, chichilo negro, “fideos” de papa fritos y coles de Bruselas.

**Pozole Xiaolongbao (dumplings al vapor)**, carne de cerdo, lechuga con vinagre de chipotle, tortilla frita, rábano y crema de rancho.

**Ssäm de fideo seco**, lechuga francesa, filete de res con marinado vietnamita, cacahuete, yerbabuena, crema agria, cebolleta, chips de ajo macho.

**Buns orientales al vapor**, cola de res en adobo de chile ancho y chile mulato, puré de coliflor al carbón y ensaladita de cebolla morada, ajonjolí, yerbabuena y cilantro.

En Nudo Negro los platillos están elaborados para compartirse, permitiendo a los comensales degustar diversas creaciones en las que resalta una fusión de sabores, técnicas y experiencias. Se puede comer con las manos, palillos o con cubiertos, el comensal es quien elige.

Aquí no hay reglas, no hay etiqueta, lo único importante es disfrutar.

En Nudo Negro vivirán toda una montaña rusa de sabores, texturas e ingredientes, capaz de convertir la experiencia en una bitácora de viaje y revivir los pasos de los chefs Daniel Ovadía y Salvador Orozco por diferentes cocinas del mundo.

## POSTRES:

**Cheesecake Baklava**, Jamaica, romero y helado de rosas.

**Panna cotta**, ruibarbo, merengues, granizado de frambuesa, zarzamoras y sorbete de fresa.

**Flan de té verde**, esponja de té verde, teja de naranja y ajonjolí, gel de lima, sorbete de toronjil.

**“Molten Chocolate Cake”**, nuez de la India, limón, curry amarillo.

**Bizcocho de coco**, mango, piña, cilantro, ron de coco, tapioca.

## ALMANEGR A

CULTO AL CAFÉ

**Café Coldbrew Almanegra**, Bugisu, Distrito Kapchorwa Uganda, África, Blue Mountain, Altura 1,500-2,000 msnm, Productor Sipi Falls Coffee Project.

## TÉS TWG:

**1837 Black Tea**. El té más famoso de TWG Tea. Una mezcla única de té negro con notas frutales y florales del Triángulo de las Bermudas que deja un sabor en el paladar a moras maduras, anís y caramelo.

**Compitor des Indies Tea**. Un elogio a la famosa compañía de las Indias Orientales. Ésta infusión rica y elegante, cálida en la boca, es un té chai mezclado con té negro y especias.

**Crème Caramel Tea**. Delicado té rojo de Sudáfrica, con una mezcla secreta de especias dulces francesas. Un postre en sí mismo, éste té sin teína, se puede servir caliente o frío, en cualquier momento del día.

**French Earl Grey**. Una variación fragante del clásico Earl Grey. Té negro delicadamente mezclado con cítricos y acianos azules franceses.

**Emperor Sencha**. Sabor sutil. Éste vigorizante té japonés es ideal durante o después de una comida, ya que es rico en vitamina C y contiene poca teína.

**Moroccan Mint Tea**. Uno de los grandes favoritos. Éste té verde está perfectamente mezclado con menta suave y fuerte del Sahara.

**Jasmine Queen Tea**. Embriagantes flores de jazmín que realzan la elegancia chispeante de este delicado té verde.

**Royal Darjeeling FTGFOP1**. El rey de los tés de la India. Este té cuenta con una exquisita fragancia y un sabor vibrante que desarrolla matices notables de albaricoques maduros. Un exquisito té para disfrutarse durante el día.

**Silver Moon Tea**. Una mezcla de tés verdes acentuados con un bouquet de frutas y vainilla, suave, con un toque de especias. Un té para ese momento especial.

**Singapore Breakfast Tea**. Un elixir tentador que inspira a nuevos inicios. Éste noble té de TWG Tea evoca la armonía sofisticada de Singapur. Un blend complejo con té verde, negro, vainilla y especias.

**Vanilla Bourbon Tea**. Té rojo de Sudáfrica mezclado con la vainilla dulce. Té envolvente sin teína. Puede servirse caliente o frío en cualquier momento del día, y es estupendo para los niños también.