

A stylized black and white cow head logo, facing left, with a prominent eye and a small horn-like shape on top.

**MINNIK**

RESTAURANTE





TE CONTARE UNA HISTORIA ...

# **NANIK**

Si has recibido esta documento es por que has tenido interés en lo que hacemos y de antemano te agradecemos.

**Nanik nace por la admiración del ingrediente local, los micro climas hacen que el suelo guatemalteco produzca una diversidad de ingredientes y nosotros como cocineros lo agradecemos, nos llenan de inspiración dándole riqueza a la gastronomía local.**



## NUESTROS MENUS

**Relájate, acomódate, comparte con tus invitados y nosotros nos encargamos de todo lo demás**

**Casual:** ideal para compartir con amigos, familiares o colegas. sentarse a la mesa, disfrutar de un ambiente relajado que consta de una serie de 4 platos (entrada vegetal, principal, prepostre y postre). Q285.00.

**Degustación:** degustemos los sabores de guate, platillos inspirados en técnicas, tradiciones e ingredientes guatemaltecas. Una serie de 8 platos diferentes donde iniciamos con entradas vegetales, pasamos por productos que nos ofrecen nuestras costas, viajamos y nos adentramos al altiplano con sus granjas y fincas terminando con dulces que nos dan nostalgia y nos hacen recordar. Q450.00.

**Snacks:** propuesta ideal para picar, acompañar con cocteles, vinos o tu bebida favorita. Variedad de platillos diseñado para tus eventos donde la convivencia es lo principal. Inspirados en los antojitos que encontramos en parques, afuera de iglesias o calles de nuestra Guatemala. Q25.00 - Q50.00 por snack



# MENU CASUAL

## Entrada vegetal

Mil hoja de camote tricolor, pure de zanahoria y cobanero, tomates cherry uva deshidratados y hojas de mastuerzo

Elotes tiernos con mantequilla quemada, mayo de chiles secos, yemas curadas y ahumadas, aceite de achiote y brotes de cilantro

## Principal

Terrina de cola de res con salsa tipo mole de cacao amargo y cebollino con espuma de papa  
o

Filete de pescado con salsa tipo recado con pure de coliflor tostadas, papas baby doradas y hojas de mastuerzo

## Prepostre

Confitura y granita de mandarina con espuma de crema al aroma de aniz, pepitoria tostada y sal de cobanero

## Postre

Cremoso de chocolate blanco con nueces, galletas de cafe, cacao y vainilla con helado de vainilla y sal negra de sacapulas  
o

Platanito frito con espuma de crema chantilli, toffee de ron zacapa, cafe de antigua y sal negra



# MENU DEGUSTACION

## **Primer Paso**

Mil hoja de camote tricolor, pure de zanahoria y cobanero, tomates cherry uva deshidratados y hojas de mastuerzo

## **Segundo Paso**

Elotes tiernos con mantequilla quemada, mayo de chiles secos, yemas curadas y ahumadas, aceite de achiote y brotes de cilantro

## **Tercer Paso**

Tartar de robalo con remolacha y jengibre encurtida, cilantro, hojas de mastuerzo y tostadas de malanga

## **Cuarto Paso**

Filete de pescado con salsa tipo recado con pure de coliflor tostadas

## **Quinto Paso**

Terrina de cola de res con salsa tipo mole de cacao amargo y cebollino con espuma de papa

## **Sexto Paso**

Confitura y granita de mandarina con espuma de crema al aroma de aniz, pepitoria tostada y sal de cobanero

## **Séptimo paso**

Cremoso de chocolate blanco con nueces, galletas de cafe, cacao y vainilla con helado de vainilla y sal negra de sacapulas

## **Octavo paso**

Platanito frito con espuma de crema chantilli, toffee de ron zacapa, cafe de antigua y sal negra



# SNAKS

## **Tostadas:**

Crudo de pesca con emulsion de chiles secos y aceite de achiote con soya Q30.00

Tartar de pesca con remolacha y gengibre, mostaza y mastuerzo Q35.00

Cebiche de fruta de tempocara con camaron Q35.00

## **Fritos**

Alitas de pescado y emulsion de ajos fermentados Q40.00

Wonton de hongos anacates y salsa agridulce de miel y chiles  
Croquetas de yuca con queso chancol Q12.00

Dobladas de queso de tusa y chicharron con salsa tipo pepian Q12.00

## **Otros**

Montadito de pure de arveja con pesca curada y nectarinas Q40.00

Totillas de gallina con chicharron de la misma gallina y pure de elote Q35.00

Montadito de pure de remolacha con pesca curada y ahumada y ensalada de hojas de remolacha Q45.00

Mini Hotdog de salchicha ahumada, emulsion de la casa y hojas Q25.00



# BEBIDAS

## Naturales sin Alcohol:

Tuna con jarabe de jengibre

Piña ahumada con jarabe de jengibre

Manzana nacional con jarabe de canela

Limonada de chile guaque

Limonada con jarabe de hinojo

Q25.00 C/U

## Vino Tinto

Novas - Syrah/Mourvedre Q300

Monasterio de las viñas - Varietal Q320

Toca tierra - Uva Pais Q310

Marius - Syrah/Granache Q160

Izadi la rosa negra - Garnacha

## Vinos Rosado

Diabolico - Pais Q260

Adobe Reserva - Emiliana Q195

## Vinos Blanco

Flor de Vetus - Verdejo Q260

Insolente - Viognier Q260

Marius - Vermentino Q160

Marieta - Albariño - Q280

Martin Codax - Albariño Q330

## Cerveza

Cervecería 14 Q40.00

Gallo Q20

Cabro Q20

Clara mediterránea Q45



## AL MOMENTO DE CONFIRMAR

- Avisanos una semana antes de tu evento para que estemos listos y apartar tu fecha
- Te pido el 70% de adelanto de la cuenta total para confirmar y podernos preparar (en caso de cancelación, no será reembolsable)
- Si es afuera de los límites de la Ciudad de Guatemala se te agregara un monto por el transporte
- Se solicita una cocina equipada con: Mesón, estufa de gas o eléctrica, horno y área de lavado
- Indícanos alergias o intolerancias para poder hacer una modificación al menú
- Se te agregara un 10% de servicio

Contacto:

Teléfono o Whatsapp: +502 3391-8528

Instagram: @nanik\_rest

Correo Electrónico: Nanikrest@gmail.com