

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