



OCTUBRE 2017

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.

Caldo de gallina estilo coreano , fideos transparentes de arroz, garbanzos fritos con shichimi, flor de calabaza, yerbabuena, cilantro y rábano.

VEGETARIANOS:

Plátano al carbón, kelewele ghanés.

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

Ceviche de setas curadas, piña fermentada, orégano yucateco, rábano, cebolla cambray, cilantrillo y chips de gyozas.

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

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 de maíz.

Ceviche de almeja pata de mula, chile morita, limón verde, rábano, cebolla morada y pimienta negra.

Laksa estilo Singapur con noodles y mejillones, leche de coco, lima de kaffir, lemongrass, chile catarina, albahaca thai, germen de soya y tofu.

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

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

Pescado frito “Karaage”, salsa tártara con mostaza coreana, limón verde y nabo encurtido con chiles rojos.

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.

*“DON´T FORGET
TO EAT”*

PATO Y POLLO:

Pollo Kung Pao al wok, noodles vegetales, berenjena, albahaca tailandesa, cacahuete y huevo tierno.

Barbacoa de pato. Pato añejado 7 días, salsa de chile ancho y mulato con raíz de cilantro, puré de coliflor, ajo y jengibre fritos, espinaca china a las brasas y nabo encurtido.

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.

Pato laqueado. Servido en tres pasos y diferentes preparaciones:
1) Pechugas con puré de camote, espinaca china y salsa de miso blanco;
2) Muslos en buns al vapor con ensaladita de jitomate y,
3) Piernitas en cazuela con caldo de alubias, tocino y cebolleta.
1,390 (para 3 personas)

RES, CORDERO 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.

Kimchi Stew cocinado en olla de barro. Kimchi coreano, pancita de res, chiles fritos, limón, cebolla cilantro y yerbabuena.

Tacos de paladar de res a las brasas, tortilla de maíz criollo, kimchi coreano, salsa verde con hoja santa y cebolla asada.

T-Bone de res wagyu de Durango, mantequilla de miso rojo, espinaca china al carbón y papas “punch” con especias.

Tuétanos de res a las brasas, reducción de jugo de carne con tomillo y limón, jitomate, vinagreta de mirin, rabo de cebolla, quelites, salsa de chile mixe y tortillas de maíz.

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

Orejitas de cerdo crujientes estilo “Buffalo Wings”, salsa de chiles rojos, tzatziki, apio encurtido, jícama fresca.

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.

Dumplings de Pozole, 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.

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.