



NIDO

*Estepona*



### **ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS**

Salmorejo Spanish traditional tomato soup - 15€

Ensalada Tradicional Mediterránea Traditional Mediterranean Salad - 22€

Ensalada de Tomate Castellano National Tomato Salad - 13€

Ensalada César con Pollo Chicken Caesar Salad - 21€

Burrata Stracciatella Burratina 17€

### **CRUDOS RAW**

Ceviche de Lubina y Mango Sea Bass and Mango Ceviche - 24€

Tartar de Atún Rojo con Trufa y Aceite de Albahaca

Red Tuna Tartare with Truffle and Basil Oil - 29€

Steak Tartar de Vaca

Beef Sirloin Steak Tartare - 26€

Ostras fine de Claire n.2 Oysters fine de Claire - Pz / Per Unit 8€



## **SUSHI**

### **SASHIMI**

· 4 pcs ·

Salmón - 14€

Atún Tuna - 18€

Pez Mantequilla Butterfish - 16€

### **NIGIRI**

· 2 pcs ·

Salmón - 10€

Atún Tuna - 12€

Vieira Scallop - 12€

Pez Mantequilla Butterfish - 10€

### **ROLL**

· 8 pcs ·

Salmón & Mango Roll - 18€

Atún Picante Tartar Roll Spicy Tuna Tartare Roll - 22€

Eby Tempura Roll - 24€

California Roll Invertido Reversed California Roll - 24€



**ENTRADAS CALIENTES WARM STARTERS**

Almejas a la Andaluza Andalusian Style Clams - 29€

"La Sartená" huevos, patatas y pimientos  
"La Sartená" eggs, potatoes & peppers - 30€

Patatas Bravas con Kimchee  
"Bravas" Potatoes with Kimchee - 14€

Calamares Fritos Fried Squids - 22€

Gambón al Ajillo Garlic King Prawns - 23€



**NUESTRA ESPECIALIDAD OUR SPECIALITY**

Bogavante con Vermicelli Lobster with Vermicelli - 76€

**ARROCES RICES**

· Min 2 Pax ·

Paella del Señolet Traditional Paella from "Señolet" - 23€ / pp

Arroz Negro con Sepia y Puntillitas Black Rice with Cuttlefish and Baby Squid - 25€ / pp

Paella Valenciana Valencian Paella - 22€ / pp



### **PESCADOS FISH**

Lenguado a la Meunière Sole Meunière - 32€

Lubina Sea Bass Grill / Sal / Roteña - 1 kg aprox. 83€

Dorada Sea Bream Grill / Sal / Roteña - 1 kg aprox. 78€

Salmón a la Parrilla Grilled Salmon - 29€

Carabinero - Pz / Per Unit 19€

Bogavante Grill Lobster to the Grill - 600gr approx. 77€

### **CARNES MEATS**

Wagyu Burger - 31€

Solomillo de Vaca Beef Tenderloin - 30€

Entrecote de Simmental Simmental Sirloin - 32€

### **GUARNICIONES GARNISHES**

Aguacate Grill Grilled Avocado - 14€

Patatas Fritas Fried Chips - 9€

Boniatos Fritos Sweet Potato Fries - 9€

Pimientos del Padrón Padrón Peppers - 9€

Espárragos Verdes Green Asparagus - 9€



### **MENÚ NIÑOS KIDS MENÚ**

Pescado Tempura con Patatas Fish and Chips - 18€

Lagrimitas de Pollo con Patatas Chicken fingers with Fries - 18€

Pasta Clásica Classic Tomato Pasta - 18€

### **POSTRES DESSERTS**

Flan Casero "La Abuela" Neli Homemade Flan - 15€

Coulant de Chocolate Chocolate Coulant - 15€

Fruta de Temporada Seasonal Fruit - 19€

Helados (2 bolas) Ice Cream (2 balls) - 10€



## BY THE GLASS POR COPAS

### Blancos

**Nido Selección** - 8€

*Rueda, Chardonnay*

**Comte Lafond Ladoucette 2021** - 17€

*Sancerre, Sauvignon Blanc*

**Baron de L Ladoucette** - 31€

*Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc*

### Rosados

**Nido Rose Selección** - 8€

*Aedeché, Merlot*

**La Orphica - Sintonía** - 9€

*Jucar, Garnacha, Bobal*

**Lush Blush** - 15€

*Côtes de Provence, Coupage*

### Tintos

**Selección tinto nido** - 8€

*Ribera del Duero, Tempranillo*

**Marqués de Murrieta, Rva.** - 13€

*Rioja, Tempranillo, Graciano, Mazuelo*

**Domaine de l'Aigle** - 24€

*Languedoc - Rousillon, Pinot Noir*

### Sweet & Cherry

**PX Don Zoilo** - 10€

*Sherry, Pedro Ximenez*

**Manzanilla La Kika** - 12€

*Sherry, Palomino*

**Moscatel Don Salvador** - 19€

*Málaga, Moscatel Alejandría*

### Champagne & Bubbles

**Möet & Chandon Brut Imperial. NV** - 20€

*Champagne AOC, Champagne Blend*

**Raventos Rossel** - 12€

*Cava, Cava Blend*

# NIDO

*Estepana*





## VINOS BLANCOS WHITE WINES

**Nido Blanco Selección** - 30€  
*Rueda, Chardonnay*

**Cría Cuervos 2021** 75cl - 34€ / 1,5L - 65€  
*Rueda, Verdejo*

**Finca Montico** - 40€  
*Rueda, Verdejo*

**Marqués de Riscal** - 37€  
*Rueda, Sauvignon Blanc*

**La Comtesse 2018** - 210€  
*Rias Baixas, Albariño*

**Pazo San Mauro 2018** 75cl - 45€ / 1,5L - 86€  
*Rias Baixas, Albariño*

**Hacienda de Arizano** 42€  
*Pago de Arizano, Chardonnay*

**Luxuria** 45€  
*Monterrei, Godello, Dona Branca; Loureira*

**La Orphica Aurora** 34€  
*Jucar, Verdejo*



## BLANCOS INTERNACIONALES INTERNATIONAL WHITE WINES

**Domaine de l'Aigle** - 82€

*Languedoc - Rousillon, Gewürztraminer*

**Premier Cru Pascal Bouchard** - 78€

*Chablis, Chardonnay*

**Louis Moureau "Les Clos" Grand Cru** - 160€

*Chablis, Chardonnay*

**Morey-Blanc Bâtard-Montrachet Grand Cru 2018,**

*Bâtard-Montrachet, Chardonnay - 850€*

**Prosper Maufoux - Les Criots - Grand Cru 2019,**

*Criots-Bâtard-Montrachet, Chardonnay - 980€*

**Dans l'air Du Temps 2021 Vino de Autor** - 46€

*Perpignan, Chardonnay*

**Domaine Vincent Girardin Les Vieilles Vignes 2020**

*Pouilly-Fuissé, Chardonnay - 80€*

**Baron de L Ladoucette** - 255€

*Pouilly-Fuissé, Sauvignon Blanc*

**Comte Lafond Ladoucette 2021** - 78€

*Sancerre, Sauvignon Blanc*

**Balthasar Ress Von Unserm Trocken** - 48€

*Rheingau, Riesling*

**Seresin state** - 42€

*Marlborough, Sauvignon Blanc*

**Santa Margherita** - 42€

*Veneto, Pinot Grigio*



## VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

**Nido Rosé Selección** - 30€  
*Aedeche, Merlot*

**La Orphica - Sintonía** - 34€  
*Jucar, Garnacha, Bobal*

**Marbella Blush** - 0,75 L / 1,5 L - 74€ / 146€  
*Málaga, Syrah*

**Hampton Water - Gerard Bertrand**  
- 0,75 L / 1,5 L - 58€ / 110€  
*Languedoc - Rousillon, Coupage*

**Miraval** 0,75L / 1,5 L / 3L / 6L - 72€ / 140€ / 310€ / 660€  
*Côtes de Provence, Coupage*

**Whispering Angels** 0,75 L / 1,5L - 76€ / 146€  
*Côtes de Provence, Coupage*

**Lush Blush** 0,75 L / 1,5L - 96€ / 200€  
*Côtes de Provence, Coupage*

**Domaines Ott** 75cl - 95€  
*Côtes de Provence, Coupage*

**Garrus** - 280€  
*Côtes de Provence, Garnacha, Rolle*

**Costa Di Rose** - 0,75 L / 1,5 L / 3L / 6L -  
76€ / 142€ / 310€ / 700€  
*Rubicone, Sangoiviese*

**Dolce & Gabanna "Donnafugata"** - 93€  
*Sicilia, Nerello Mascelese, Nocera*

**NIDO**  
*Estepona*



## VINO NARANJA ORANGE WINE

**Orange Gold** - 42€

*Languedoc - Rousillon,*

Chardonnay, Garnacha Blanca, Viogner, Marsanne, Mauzac, Muscat.

## VINO TINTO RED WINE

**Selección tinto Nido** - 30€

*Ribera del Duero, Tempranillo*

**Conde de San Cristóbal** - 42€

*Ribera del Duero, Tempranillo*

**Flor de Pingus** - 275€

*Ribera del Duero, Tempranillo*

**Vega Sicilia Único 2013** - 740€

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

**Marqués de Murrieta, Rva.** - 52€

*Rioja, Tempranillo, Graciano, Mazuelo*

**La Nieta** - 290€

*Rioja, Tempranillo*

**Numanthia** - 96€

*Toro, Tempranillo*

**Magnético KMO** - 39€

*Sierras de Málaga, Garnacha*

**Clos Pached** - 42€

*Priorat, Garnacha*

**L'aphrodisiaque - Vino de Autor** - 37€

*Bierzo, Mencía*

**Viña el Pisón** - 720€

*Álava, Tempranillo*

**NIDO**

*Estepana*



**TINTOS INTERNACIONALES INTERNATIONAL RED WINE**

**Côte du Py - Javernieres** - 54€  
*Morgon, Gamay*

**L'Ancien** - 60€  
*Beaujolais, Gamay*

**Domaine de l'aigle - Gerard Bertrand** - 80€  
*Languedoc - Rousillon, Pinot Noir*

**Joseph Drouhin Échézeaux Grand Cru 2020** - 780€  
*Borgoña, Pinot Noir*

**Shafer TD-9 2019** - 170€  
*Napa Valley, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot*



### **SWEET & SHERRY**

**PX Don Zoilo 75 cl - 38€**  
*Jerez, Pedro Ximenez*

**Manzanilla La Kika 75 cl - 50€**  
*Jerez, Palomino fino*

**Moscatel Don Salvador 37,5 cl - 95€**  
*Málaga, Moscatel Alejandría*

### **VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES**

**Nido selección Espumoso - 60€**  
*Cava, Cava Blend*

**Reserva Familia Juve Camps - 75€**  
*Cava, Cava Blend*

### **VINOS ESPUMOSOS SPRITZ SPARKLING WINES SPRITZS**

**Chandon Garden - 70€**

# NIDO

*Estepona*

[www.nidoplayaestepona.com](http://www.nidoplayaestepona.com)  
@nidoestepona