

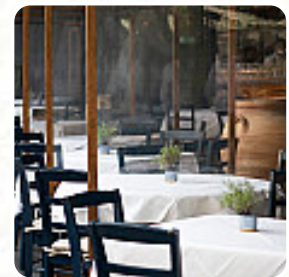


Carta de menús Estiatorio Nostos

<https://carta.menu>

Monte Athos 415 Col. Lomas De Chapultepec V Seccbr11000 Ciudad De Mexico, Ciudad de México

(+52)5584381350 - <http://www.nostos.mx/>



Aquí encontrarás el menú de Estiatorio Nostos en Ciudad de México. Actualmente hay **420** platos y bebidas en la carta. Ofertas estacionales o semanales puedes consultarlas por teléfono. Qué le gusta a [User](#) de Estiatorio Nostos:

Lugar muy agradable, algo ruidoso, alimentos excelentes y servicio muy cordial y ameno, el único detalle es que tienes que salir a la calle para poder entrar y cuando llueve como ayer es molesto, mejorar un poco el servicio de valet parking, medio déspotas ¡ [leer más](#). Lo que no le gusta a [User](#) de Estiatorio Nostos:

Solía tener mejor calidad en todo. Alimentos no tan frescos, el pescado a la sal lleno de espinas (estaba mal limpiado) y el vino mal manejado, tuve que servirme varias veces pues no había mesero al pendiente. [leer más](#).

El restaurante y sus espacios son accesibles y, por lo tanto, también pueden ser utilizados con una silla de ruedas o limitaciones fisiológicas, dependiendo del estado del tiempo también puedes sentarte afuera y comer y beber. Si te apetece *sobremesas*, deberías visitar Estiatorio Nostos, porque allí hay deliciosos postres que definitivamente definitivamente te harán feliz, además, las *delicias* son extremadamente populares entre los visitantes del establecimiento. En caso de que quieras desayunar, se te ofrece un delicioso brunch, el paladar también disfruta de ligeros platos digestibles **mediterráneos comidas** que están en el menú.

Carta de menús Estiatorio Nostos



Aperitivos

PASTELES DE CANGREJO \$380.4

Original amigo-pizza - normal ø 30cm

BOMBAY

Sweets

PASTEL DE CHOCOLATE

Platos vegetarianos

SPANAKORIZO \$206.5

Pizza

PACÍFICO \$65.2

Antipasti - entrantes

CARPACCIO

Alcoholic drinks

JACK DANIEL'S \$228.2

Snacks spezial

FETA SAGANAKI \$228.2

South american beef

OJO DE COSTILLA \$864.0

Crepes

GRAN MARNIER \$205.4

Hamburger

MAMÁ \$228.2

Margaritas

MARGARITA CADILLAC \$315.2

Häagen-dazs eiscreme

BAILEYS \$194.5

Pizza - small á 22cm

MALIBÚ \$136.9

Especialidades turcas

BAKLAVA \$173.9

Fleischgerichte vom lamm

COSTILLAS DE CORDERO \$864.0

Lagnese

CAFÉ CAPUCHINO \$65.2

Noodle

CANGREJO

Pizza - klein ø 22cm

MIRADOR \$233.7

Digestivi - digestifs

CARDENAL MENDOZA \$335.8

Psari - fischgerichte

KALAMARAKIA \$271.7

Carta de menús Estiatorio Nostos



Florida eis

CASIS \$177.1

Sopas

MAGIRITZA \$250.0

Pizza - klein - 22cm

VICTORIA \$65.2

Vip drinks

BOMBAY SAPPHIRE \$210.8

Alkoholische getränke

FERNET BRANCA \$170.6

Cervezas

CHARRO \$142.4

Bebidas calientes

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$97.8

Ginebra

WINT AND LILA

Aguas

NARANJADA \$65.2

Helados de litro

CAFÉ MOCA \$65.2

Hot mezedes

GRAVIERA SAGANAKI \$304.3

Modifiers

AGUA,

Popular items

SPANAKOPITA \$228.2

Specialty

CORONA DE LUZ \$81.5

Draft beer

NEGRA MODELO \$65.2

Piemonte

BAROLO ODDERO, NEBBIOLO \$3,251.7

Gin tonic gin und thomas henry tonic water

HENDRICKS

Domestic

MICHELOB ULTRA \$108.7

Cordials

LUXARDO \$200.0

Cognac

LUIS XIII

De la tierra

KOTOPOULO SPAZI \$489.1

Carta de menús Estiatorio Nostos



Steak additions

CANGREJO REAL DE ALASKA

Brandies

REMY MARTÍN XO \$535.8

Single malt whiskies

MACALLAN 25 AÑOS \$6,276.3

Sushi or sashimi

PULPO

From the heart

PASTELES DE CANGREJO

Single malt scotches

BARRIL RARO DE MACALLAN \$1,866.0

Austria

GROSZER WEIN, GEMISCHTER SATZ, GRUNER VELTLINER \$947.7

Bebidas y refrescos

REFRESCOS

Nos viandes

BROCHETA DE POULET \$380.4

Tequila añejo

HERRADURA ULTRA \$255.4

Ginebras

WINT GIN \$240.2

Adobe guadalupe

JARDÍN SECRETO \$315.2

Hungria

OREMUS MANDOLAS, VEGA SICILIA, FURMINT \$1,385.7

Nuestros cortes

FILETE MIÑÓN \$749.9

Vegetarian mezza

TARAMASALATA \$119.5

Aperitivo & liqueur

ANCHO REYES \$136.9

Tequila & mescal

DON JULIO 1942 \$467.3

Ensaladas-salads

ENSALADA DE LANGOSTA

Sumos naturais

LIMONADA \$65.2

Bourbon and rye

BORBÓN BULLEIT \$182.6

Liquor pt. 1

BORRACHOS \$233.7

Super premium / top shelf

STOLICHNAYA ELITE \$331.5

Carta de menús Estiatorio Nostos



Greek spreads

MUESTREADOR DE PROPAGACIÓN \$239.1

Tequila reposado

7 LEGUAS REPOSADO \$165.2

Caféspezialitäten

CAFÉ AMERICANO \$54.3

Finest spirits

CASA DRAGONES JOVEN \$890.1

Premium scotch 12 años

GLENFIDDICH 15 AÑOS \$410.8

Bebidas sin alcohol / non-alcoholic drinks

CAFE EXPRESO \$54.3

Tequila selections

1800 REPOSADO \$245.6

Import premium

MODELOS ESPECIALES \$68.5

Refrigerantes e águas

AGUA TÓNICA

Aperetifs / bitters / liköre

LICOR 43 \$188.0

Salates - soupa

AVGOLEMONO \$206.5

Y las cheves bien frias

CLAMATO PREPARADO \$70.6

Bottled beers \$6

XX ÁMBAR \$65.2

Platillos veganos

IMÁN \$347.8

Bebidas no alcohólicas

REFRESCO DE GENGIBRE

LIMÓN

Sashimi

SASHIMI DE SALMÓN \$336.9

SASHIMI DE ATUN \$315.2

Guarniciones

TZAZIKI \$97.8

VEGETALES ASADOS

Extras

FRUTOS ROJOS 150 GR \$130.4

FRUTAS DE TEMPORADA 150 GR \$130.4

Arranque en frío

OKTOPODI \$358.6

TIROKAFTERI \$97.8

Carta de menús Estiatorio Nostos



Arrancadores cálidos

KOLOKYTHOKEFTEDES	\$184.8
GIGANDES PLAKI	\$206.5

Refrescos

COCA-COLA	
REAJUSTE SALARIAL	

Rum

ZACAPA 23	\$307.6
BRUGAL 1888	\$222.8

Bebidas

XX LAGER	\$65.2
JUGO DE TOMATE	\$70.6

Café

VASO DE LECHE	\$32.6
CAFÉ LATTE	\$65.2

Adiciones

YOGUR GRIEGO	\$239.1
BOLA DE HELADO	\$97.8

Tequilas

1800 CRISTALINO	\$251.1
SELECCIÓN HERRADURA SUPREMA	\$770.5

Rosados

VITese, ROSÉ, VINO BIOLOGICO	\$228.2
TERRES DU LOOU, COTEAUX VAROIS EN PROVENCE	\$358.6

Vinos rosados

MINUTY ROSE CUVÉE, FRANCIA, CÔTES DE PROVENCE, GRENACHE NOIR, CINSAULT, TIBOUREN	\$1,083.5
MAXIA, MEXICO, OJOS NEGROS; GRENACHE	\$1,434.6

Digestivos

OPORTO RAMOS PINTO 10 AÑOS	\$256.5
SAMBUCA NEGRO	\$159.8

Liqueurs

STREGA	\$228.2
CHAMBORD	\$210.8

Espumosos

PROSECCO MILLESIMATO, ITALIA, VENETO, GLERA (4 OZ)	\$222.8
TAITTINGER BRUT, FRANCIA, CHAMPAGNE (4 OZ)	\$421.7

Bourbon & whiskey

BUSHMILLS ARBUSTO NEGRO	\$261.9
JIM BEAN WHITE LABEL	\$142.4

Licores y digestivos

ANÍS CHINCHÓN SECO	\$154.3
ANÍS CHINCHÓN DULCE	\$154.3

Kalte vorspeisen

SKORDALIA	\$97.8
MELITZANOSALATA	\$97.8

Carta de menús Estiatorio Nostos



Sin clasificar

400 CONEJOS JOVEN	\$170.6
FUNDADORES DE GLENLIVET	\$285.8

Cerveza

HEINEKEN	\$103.2
STELLA ARTOIS	\$103.2
BOHEMIA WEIZEN	

Whiskey

BUCHANANS 18 AÑOS	\$456.5
BUCHANANS 12 AÑOS	\$222.8
LICOR DE NARANJA	\$205.4

Mexico

MAR DE FONDO, CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE GUADALUPE	\$1,232.4
VIÑEDO SAN MIGUEL, BLEND, GUANAJUATO	\$1,437.8
VIÑEDO SAN MIGUEL, BLEND RESERVA, GUANAJUATO	\$1,997.5

Tintos

CANTABURROS, ROBLE, RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO	\$240.2
VITese, NERO D'AVOLA	\$250.0
SUBMISSION, NAPA VALLEY, CABERNET SAUVIGNON	\$347.8

De los mares

CAMARONES SAGANAKI	\$369.5
SALMÓN CANADIENSE ASADO	\$423.9
MEJILLONES SAGANAKI	\$336.9

Vinos de dessert

CHATEAU DE HAUT PICK SAUTERNES 375 ML, FRANCIA BORDEAUX, SEMILLON	\$978.1
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, 375 ML, ITALIA, VENETO	\$1,575.9
MANON, MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	\$755.3

Restaurant category



GRIEGO
POSTRE
MEDITERRÁNEO

Este tipo de platos se sirven

PEZ
POLLO ASADO
POSTRES

Blancos

MACON VILLAGE, BOURGOGNE, CHARDONNAY	\$256.5
CHATEAU LAUDUC, SAUVIGNON BLANC	\$256.5
MI MAMÁ ME MIMA, ALBARIÑO	\$256.5
MONTEABELLON, RUEDA VERDEJO	\$234.7

Usa

MANNEQUIN, USA, NAPA VALLEY, CHARDONNAY	\$1,911.7
DOMAINE SERENE, CHARDONNAY, WILLAMETTE VALLEY	\$3,823.4
689, USA, NAPA VALLEY, ENSAMBLE	\$1,197.7

Carta de menús Estiatorio Nostos



GRAVITY, RED BLEND, NAPA VALLEY \$3,595.1

Los pescados de nostos

PRECIO DE MERCADO

PESCADO ENTERO A LAS BRASAS

SALT CRUST

ROSTIZADO AL SARTÉN

Ensaladas

HORIATIKI \$304.3

ROKA \$239.1

MARULI \$239.1

DOMATOSALATA \$206.5

PATÁTA SALATA \$260.8

Entradas

PÉTALOS NOSTOS \$320.6

CAMARONES METAXA \$413.0

GARITHAKIA \$315.2

HONGOS DE TEMPORADA A LAS BRASAS \$282.6

MELI GRAVIERA \$304.3

Cocktails

THE NOSTOS \$271.7

GREEK HONEY \$239.1

THE BURT REYNOLDS \$315.2

MULA MEXICANA \$315.2

MAVROS \$315.2

Pastas

LINGUINI CON CAMARONES \$353.2

ORZO CON PULPO \$353.2

LINGUINI CON LANGOSTA ENTERA

LINGUINI CON ALMEJAS BABY \$353.2

MEJILLONES CON ORZO \$353.2

Brandy

HENNESSY PARAÍSO \$6,732.7

ST. REMY \$256.5

TERRY 1900 SOLERA RESERVA \$177.1

TORRES 10 \$159.8

METAXA 12 \$261.9

Vinos espumosos

TAITTINGER BRUT, FRANCIA, CHAMPAGNE, PINOT NOIR, CHARDONNAY \$1,962.8

LUIS ROEDERER CRISTAL, FRANCIA, CHAMPAGNE \$6,829.5

LUIS ROEDERER ROSE, FRANCIA, CHAMPAGNE \$2,635.5

PROSECCO MILLESIMATO, ITALIA, VENETO, GLERA \$912.9

PROSECCO BELSTAR DOC BRUT, ITALIA, VENETO, GLERA \$978.1

Los platos se preparan con estos ingredientes



POLLO

VERDURAS

CHOCOLATE

PAPAS

ACEITUNAS

Vodka

ABSOLUTO MANDARÍN \$165.2

Carta de menús Estiatorio Nostos



STOLICHNAYA \$171.7

GANSO GRIS \$233.7

ABSOLUT CITRON \$165.2

ABSOLUTO AZUL \$165.2

MIEL DE JACK DANIEL \$228.2

Acompañamientos

PAPAS AL LIMÓN ESTILO GRIEGO \$130.4

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS \$119.5

VEGETALES A LAS BRASAS \$282.6

BETABELES CAMELIZADOS \$130.4

HORTA ACELGA ALTIPLANO \$108.7

PAPAS DORADAS \$119.5

Bebidas sin alcohol

AGUA DE PIEDRA NATURAL

AGUA DE PIEDRA MINERAL Y NATURAL

AGUA PERRIER

AGUA TÓNICA FEVER TREE

CAFÉ EXPRESO CORTADO \$65.2

CAFÉ EXPRESO CORTADO DOBLE \$108.7

Raw bar

CEVICHE MYKONOS \$358.6

TARTAR DE SALMÓN \$358.6

TARTAR DE ATÚN \$336.9

OSTIONES DE TEMPORADA

SASHIMI MEDITERRÁNEO

SASHIMI DE LANGOSTA

Ron

HAVANA SELECTION \$302.1

HABANA 7 AÑOS \$188.0

MATUSALEM CLÁSICO \$159.8

APPLETON ESTATE 12 ANS \$159.8

MATUSALEM PLATINO \$136.9

BACARDI BCO \$136.9

BACARDI AÑEJO \$142.4

Coravin

PAPILLON, NAPA VALLEY 2015 \$1,027.0

ALION, RIBERA DEL DUERO 2014 \$1,083.5

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU, LA GARENNE 2016 \$1,427.0

VEGA SICILIA 5TO VALBUENA, RIBERA DEL DUERO 2013 \$1,883.4

GAJA BARBARESCO, PIEMONTE ITALIA 2015 \$3,023.5

THE PRISONER, NAPA VALLEY, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, ZINFANDEL \$856.4

ALION, RIBERA DEL DUERO \$4,028.8

Postres



GALAKTOBOUREKO \$173.9

KARIDÓPITA \$173.9

LUKOUMADES \$239.1

MUESTRA DE POSTRES \$521.7

PECADO DE CHOCOLATE \$173.9

YOGURT GRIEGO MARTINI \$119.5

PIE DE LIMON \$173.9

PIE CHRISTINA \$173.9

Carta de menús Estiatorio Nostos

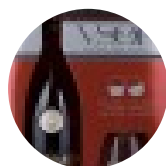


Gin



MONO 47	\$514.1
EL BOTÁNICO	\$273.9
DE HENDRICK	\$273.9
LONDON NO.1	\$285.8
MARTÍN MILLER	\$205.4
TANQUERAY 10	\$216.3
TANQUERAY SEVILLA	\$216.3
MARTÍN MILLER	
BOTÁNICO	

Bebidas alcohólicas



KOKKINO	\$336.9
TANQUERAY	\$194.5
AMARO AVERNA	\$177.1
APEROL	\$165.2
CAMPARI	\$159.8
OUZO	
REMY MARTÍN VSOP	\$291.3
CAPITÁN MORGAN	\$131.5
FRANGELICO	\$182.6
AMARETTO DISARONNO	\$170.6
MARTINI	

España

QUINTA DE COUSELO, ROSAL, RÍAS BAIXAS, ALBARIÑO	\$1,311.8
CANTABURROS ROBLE, RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO	\$923.8
CANTABURROS CRIANZA, RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO	\$1,027.0
CANTABURROS RESERVA, RIBERA DEL DUERO	\$1,318.3

SILVANUS, ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO	\$1,483.5
ASENJO MANSO, ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO	\$3,491.9
QUINTA DE LA QUIETUD, TORO, TEMPRANILLO	\$1,769.3
VIÑA SAN ROMAN, MAUROS, TORO, TEMPRANILLO	\$2,796.3
MAURO, ESPAÑA, TUDELA DE DUERO, TEMPRANILLO	\$2,556.2
MONTEABELLON, ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO	\$1,311.8
LAS QUEBRADAS, ALICANTE, MONASTRE	\$1,780.2
RODA RESERVA, RIOJA DOC	\$2,856.1

Italia

ORNELLA MOLON, VENETO, PINOT GRIGIO	\$969.4
GIANNI GAGLIARDO FALLEGRO, FAVORITA	\$1,769.3
FONTODI, CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE (BIOLOGICO)	\$1,997.5
TENUTA DI TRECCIANO, COLLI SENESI, CHIANTI RISERVA, SANGIOVESE	\$1,027.0
VITese, ITALIA, SICILIA, NERO D'AVOLA	\$969.4
BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIA, TOSCANA, SANGIOVESE	\$3,023.5
PRIMA PIETRA, ITALIA, TOSCANA, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE	\$2,909.4
AMARONE DOCG CAMPOREALE, VALPOLICELLA, CORVINA, CORVIONE, RODINELLA	\$3,251.7
ODDERO, PIEMONTE LANGHE, NEBBIOLO DOC	\$2,225.8

Carta de menús Estiatorio Nostos



GIANNI GAGLIARDO, LANGHE
NEBBIOLO DOC \$1,597.6

LIANO, UMBERTO CESARI,
SANGIOVESE IGT \$1,655.2

TAULETTO, UMBERTO CESARI,
SANGIOVESE IGT \$3,936.4

Licores

OPORTO RAMOS PINTO 20 AÑOS \$502.1

MENTA VERDE \$136.9

CONTROLAR \$148.9

TIO PEPE CP \$159.8

FINO, LA INA \$177.1

ANCHO REYES CUARESMEÑO \$177.1

CINZANO MARTINI ROSSO \$136.9

CINZANO MARTINI BCO \$131.5

CINZANO MARTINI XTA SECO \$131.5

CARTA VERDE \$268.4

CHARTREUSE AMARILLO \$268.4

LICOR MANZANA DEKUYPER \$136.9

PACHARÁN ZOCO \$148.9

SAMBUCA BCO \$159.8

ANÍS LAS CADENAS \$177.1

Francia

CHATEAU LAUDUC, SAUVIGNON
BLANC, BORDEAUX \$969.4

MACON VILLAGE, BOURGOGNE,
CHARDONNAY, LES \$969.4
CHENEVIÈRES

DOMAINE COLLET, CHABLIS \$1,659.5

LUCIEN CROCHET, SANCERRE,
SAUVIGNON BLANC \$1,699.8

CHATEAU DE TRACY, POUILLY
FUME, SAUVIGNON BLANC \$1,684.5

POULLY FUISSE, DOMAINE
LOUQUET ROGER \$1,684.5

DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE
ALIGOTÉ \$1,084.6

L'HOSPITALET DE GAZIN,
POMEROL, MERLOT \$4,238.5

MARGAUX DE BRANE, HENRI
LURTON, MARGAUX \$1,655.2

GEVREY CHAMBERTIN, LA
JUSTICE \$2,796.3

MOULIN A VENT PRESTIGE
GEORGES DUBOEUF GAMMAY \$1,769.3

DOMAINE CHAMPY, PINOT
NOIR \$1,311.8

CHATEAU DE PEZ SAINT
ESTEPHE \$2,796.3

CHATEAU MARQUIS D'ALESME
BECKER MARGAUX \$4,222.2

PAUL JABOULET CORNAS,
SYRAH \$4,051.6

Whisky

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$222.8

GLENFIDDICH 12 AÑOS \$285.8

GLENMORANGIE 10 AÑOS \$291.3

DALMORE 12 AÑOS \$291.3

DALMORE 15 AÑOS \$519.5

DALMORE 18 AÑOS \$941.2

JIM BEAN BLACK LABEL \$165.2

JW ETIQ AZUL \$878.1

JW ETIQ VERDE \$410.8

JW ETIQ NEGRA \$228.2

JW ETIQ ROJA \$171.7

MACALLAN 30 AÑOS \$9,699.7

MACALLAN 21 AÑOS \$2,396.4

MACALLAN 18 AÑOS \$798.8

Carta de menús Estiatorio Nostos



MACALLAN 15 AÑOS	\$519.5
MACALLAN 12 AÑOS	\$347.8
HIBIKI SUNTORY WHISKY	\$342.3
MACALLAN TASTING (21-25-30 AÑOS)	\$9,357.3
MACALLAN TASTING (RARE CASK -25-30 AÑOS)	\$8,900.9
HIGHLAND PARK 30 AÑOS	\$3,651.6

Mezcal

400 CONEJOS TOBALA ESPADIN	\$273.9
AGUA VIVA ESPADIN	\$171.7
7 MISTERIOS DOBA-YEJ	\$205.4
ESPADÍN AMA	\$188.0
CONTRALUZ A. CRISTALINO	\$263.0
CREYENTE TOBALÁ	\$296.7
CREYENTE DE ESPADÍN	\$228.2
DANZANTES AÑEJO	\$451.0
DANZANTE REPOSADO	\$331.5
ESPADÍN MARCA NEGRO	\$336.9
MONTELOBOS	\$188.0
MORTAL CUPREATA	\$256.5
MORTAL ESPADIN	\$228.2
RIO REVUELTO, ESPADÍN M. CUISHE	\$251.1
UNIÓN JOVEN	\$165.2
PIERDE ALMAS ESPADÍN	\$399.9
MEZCALTITLAN JABALÍ	\$445.6
ANTÍDOTO	\$240.2
ESPIRITU LAURO CUISHE	\$445.6
ESPIRITU LAURO ARROQUEÑO	\$388.0
DELIRIO AÑEJO, ESPADÍN M. CUISHE	\$263.0

Tequila

1800 AÑEJO	\$273.9
7 LEGUAS BLANCAS	\$165.2
AGUILA BCO	\$228.2
AGUILA REPOSADO	\$261.9
AGUILA CRISTALINO	\$291.3
CASA DRAGONES BCO	\$399.9
PLATA CENTENARIO	\$148.9
CENTENARIO REPOSADO	\$182.6
CUERVO TRADICIONAL PLATINO	\$142.4
CUERVO TRADICIONAL REP	\$177.1
CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$216.3
DOBEL 50 EXT AÑEJO 1968	\$3,151.7
DON JULIO 70 CRISTAL	\$251.1
DON JULIO BCO	\$188.0
DON JULIO REPOSADO	\$205.4
DON JULIO DESCANSÓ CLARO	\$205.4
HERRADURA BCO	\$166.3
HERRADURA REPOSADO	\$182.6
MAESTRO TEQ ANEJO	\$285.8
MAESTRO TEQ BCO	\$222.8
MAESTRO TEQ DOBEL DIAMANTE	\$256.5
MAESTRO TEQ REPOSADO	\$256.5
REVOLUCIÓN TEQ BLANCO	\$205.4
REVOLUCIÓN TEQ CRISTALINO	\$353.2
REVOLUCIÓN TEQ REPOSADO	\$228.2
RVA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$467.3
LOCO BLANCO	\$514.1
LOCO PURO CORAZÓN	\$1,425.9

Carta de menús Estiatorio Nostos



Reserva nostos

JM BOILLOT PULIGNY MONTRACHET 1ER LA GARENNE, FRANCIA, BOURGOGNE, CHARDONNAY	\$5,414.4
MERSAULT VINCENT LATOUR	\$3,640.8
CHASSAGNE MONTRACHET LEQUIN-COLIN	\$4,051.6
AALTO PS 2013, ESPAÑA, RIVERA DEL DUERO	\$4,473.3
VEGA SICILIA VALBUENA, ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, ENSAMBLE TEMPRANILLO	\$6,778.4
VEGA SICILIA UNICO, RIBERA DEL DUERO	\$17,858.3
FLOR DE PINGUS, RIBERA DEL DUERO	\$7,062.0
LA MULA DE LA QUIETUD, TORO TEMPRANILLO	\$5,216.6
POMMARD LOUIS JADOT PINOT NOIR	\$3,595.1
NUITS SAINT GEORGES, LOUIS JADOT, PINOT NOIR	\$3,595.1
GERVREY CHAMBERTIN, LOUIS JADOT, PINOT NOIR	\$3,822.3
VOSNE ROMANEE ALEX GAMBAL	\$6,048.0
DOMAINE ROMANEE CONTI, LA TACHE, PINOT NOIRE	\$114,114.0
CHATEAU HAUT BRION 2006, FRANCIA, PESSAC LEOGNAN	\$32,345.3
CHATEAU LEOVILLE POYFERRE 2006, FRANCIA	\$6,950.1
CHATEAUNEUF DU PAPE BEAUCASTEL 2014, FRANCIA, RHÔNE	\$5,597.0
CHATEAUNEUF DU PAPE L'EPISCOPAL, ORTAS, FRANCIA, ENSAMBLE	\$4,526.5
CHEVAL BLANC 2014, FRANCIA, ST EMILION	\$36,344.8

VALPOLICELLA DAL FORNO ROMANO VENETO	\$6,504.5
AMARONE DAL FORNO ROMANO VENETO	\$17,003.0
PIO CESARE, BAROLO, PIEMONTE, ITALIA	\$5,249.2
BARBARESCO, ALBESANI SANTO STEFANO BRUNO GIACOSA	\$7,933.6
GAJA DAGROMIS, PIEMONTE, ITALIA	\$5,951.3
GAJA BARBARESCO, PIEMONTE, ITALIA	\$12,118.9
SASSICAIA, TOSCANA, ITALIA	\$12,139.6
MASSETO 2014, TOSCANA, ITALIA	\$38,422.7
SCRIO, TOSCANA	\$7,303.3
MESSORIO, TOSCANA	\$11,525.5
GALATRONA, TOSCANA	\$6,618.6
IL BORRO, TOSCANA VIÑEDOS SALVATORE FERRAGAMO	\$4,051.6
FARNIENTE, CHARDONNAY	\$6,048.0
FARNIENTE, CABERNET, SAUVIGNON	\$17,231.2
HEITZ MARTHAS VINEYARDS WINE CELLARS, CABERNET SAUVIGNON , NAPA VALLEY	\$21,681.7
SHAFFER, HILL SIDE, SELECT	\$23,963.9
OPUS ONE 2012, USA, NAPA VALLEY	\$29,013.2
PAPILLON, USA, NAPA VALLEY	\$3,697.3
DOMAINE SERENE EVENSTAD, USA, WILLAMETTE VALLEY	\$5,158.0
VERITE LA JOIE	\$25,310.5

Carta de menús Estiatorio Nostos

SILVER OAK NAPA VALLEY \$10,840.8



Carta de menús Estiatorio Nostos



Estiatorio Nostos

Monte Athos 415 Col. Lomas De Chapultepec V Seccbr11000 Ciudad De Mexico, Ciudad de México

Horario de apertura:

Lunes 12:30-00:30
Martes 12:30-00:30
Miércoles 12:30-00:30
Jueves 12:30-01:30
Viernes 12:30-01:30
Sábado 12:30-01:30
Domingo 12:30-23:00

Hecho con carta.menu

