



CHE *de* NAY
DESDE 1990





CHE *de* **NAY**® DESDE 1990

Nace del sobrenombre **“El Che de Nayarit”**, apodado por los habitantes de la isla Mexcaltitán; Nayarit. Un parrillero argentino que llegó a la isla como turista en el año 1990.

El siendo un **experto en la parrilla**, conoce la magia del pescado **zarandeado** y se enamora de la gastronomía local, decidiendo quedarse para crear recetas únicas, mezclando sabores argentinos con la cocina nayarita.

Su fama nos llevó a conocer al **“Che de Nayarit”**, inspirándonos en sus recetas para crear este delicioso restaurante.





ENTRADAS



IDEAL PARA COMPARTIR.

LOS SHOTS DEL CHE

4 shots a elegir: pulpo, camarón u ostión. (Máximo 2 combinaciones).

\$115

FLAUTAS PUERCO DE MAR

Mini flautas rellenas de mashaca de marlin y chicharrón prensado, guacamole y salsa macha.

\$145

TAQUITOS NAYARITAS

3 piezas de taquitos de chinchulines y pulpo con un toque de frijol y cebollín frito.

\$180

BOTANITA PLAYERA

Tiras de pescado y camarones empanizados acompañados de espirales de papa, jitomate, cebolla bañada en salsa marisquera.

\$165

TAQUITOS TIESOS DE CARNITAS DE MANTARRAYA

3 piezas, acompañados de frijoles con veneno y salsa patito.

\$115

VOLCÁN DE MAR

Tortilla tatemada a las brasas con queso, frijoles puercos y chicharrones del mar zarandeados.

\$185

PATÉ PATÉ

De almeja chocolata ahumada, queso suave, chipotle y especias.

\$155

CHACALES Y PAPAS BRAVAS

Pa picar, camarones parrillados y adobados en nuestra mezcla huichol.

\$235

BOTANA DOMINGUERA CHINGONA

Pulpo, camarón, marlin y agujas zarandeadas con aguacate, cebolla morada, pepino y jitomate acompañada de salsa marisquera.

\$395

CALDOS



MAR Y TIERRA DEL CHE

Caldo mar y tierra con una deliciosa combinación de jugo de carne y caldo estilo Colima de camarón.

\$175

CALDO DE CAMARÓN ESTILO COLIMA

Delicioso caldo colorado de camarón y vegetales a la parrilla.

\$165

BOTANAS



CAMARÓN 200g

\$330

PULPO 200g

\$395

MARLIN 200g

\$375

CAMPECHANO 200g

\$375

Combina cualquiera de nuestras proteínas.

TOSTADAS



CEVICHE

\$65

CAMARÓN

\$195

PULPO

\$215

MARLIN

\$185

ATÚN

\$185

CAMPECHANA

\$215

(Combina con cualquiera de nuestras proteínas).

PREPARADOS

TECOMAN

Salsas rojas y negras con chiltepín.

NAYA

Tropicalona con maracuya y habanero.

VERDE

Con chile, cilantro y su limoncito.

SAYULITA

De cacahuete con chile e árbol, ajo rostizado y cebolla asada.

VINAGRETA

La tradicional de salsas negras y vinagre balsámico.



CÓCOTELES



	NORMAL	CHABELA
CAMARÓN	\$195	\$230
PULPO	\$220	\$250
CAMPECHANA Camarón, ostión y pulpo.	\$220	\$250

PREPARADOS

- EL TRADICIONAL.
- RECETA SECRETA DEL CHE.



QUEZARANDEADAS



(Deliciosas quesadillas de tortilla grande sonoreNSE con zarandeado).

CAMARÓN	\$190
PULPO	\$235
PUERCO DE MAR	\$140

ADOBO

TRADICIONAL NAYARITA.

(Receta secreta del Che con salsa huichol, achiote, jugo de naranja, chiles secos y más).



ZARANDEADOS



DE 2 A 4 PERSONAS PARA COMPARTIR.

(Presentaciones 500g y 1kg en pescados y camaroniza).
*Peso en crudo, acompañado con arroz, ensalada mixta
y taquitos tatemados de frijol.

	500g	1Kg
PESCA DEL DÍA (Pregunta por las opciones)	\$365	\$650
LONJA DE SALMÓN	\$680	
PULPO	\$640	
CAMARONIZA	\$450	\$790

ESPECIALES CHE



AGUACHILE NEGRO DE ATÚN Y JICAMA

Con ceniza de cebolla y habanero, xoconostle, salsa poseidon y cecina crujiente.

\$260

ARROZ MAR DEL PLATA

"A la tumbada" con calamar, camarón, pulpo y mejillones con aioli de ajo rostizado.

\$330

ARROZ NECOCHEA

Con chistorra, calamar y camarón.

\$295

PESCA BLANCA EMPAPELADO

Con vegetales mixtos, vino blanco y espirales de papa frita.

\$210

LA BALLENA

Filete de pescado empanizado acompañado de arroz y ensalada mixta.

\$185

PA'LOS PIBES



DEDOS DE PESCADO EMPANIZADO

Acompañados de espirales de papa.

\$140

TIRAS DE POLLO

Acompañados de espirales de papa.

\$140

POSTRES



FLAN DE LOS ANDES

\$95

PASTEL DE COCO

\$125

HELADO

\$60

CERVEZA



VICTORIA	\$39
CORONA	\$39
XX LAGER	\$39
XX AMBAR	\$39
AMSTEL ULTRA	\$44
CORONA LIGHT	\$44
BOHEMIA OSCURA	\$44
PACÍFICO (LATA)	\$44
MODELO ESPECIAL (LATA)	\$44
HEINIKEN 0%	\$44
CERVEZA PREPARADA C/CAMARÓN	\$49
MICHELADA LITRO	\$120
PREPARADO SALSAS	\$10
PREPARADO CLAMATO	\$25

CÓCTELES



SANGRÍA	\$110
CLERICOT (BLANCO, ROSADO O TINTO)	\$120
PIÑA COLADA	\$95
APEROL SPRITZ	\$115
CARAJILLO	\$125
MOJITO	\$95
MOJITO FRUTOS ROJOS	\$105
MARGARITA	\$105





SIN ALCOHOL



AGUA FRESCA

De horchata, coco o maracuyá con piña.

\$39

REFRESCO

\$39

LIMONADA

\$39

NARANJADA

\$39

MARINA

Jugo de arándano, refresco de manzana y jugo de limón.

\$65

BAHÍA

Jugo de naranja, jugo de piña, pulpa de maracuyá y jengibre.

\$65

FRESADA

\$65

PIÑADA

\$65

PLAYA

Mix de piñada con jarabe azul.

\$65

JARRA LIMONADA / NARANJADA

\$125

JARRA AGUA FRESCA

\$125

CAFÉ



AMERICANO

\$35

CAPUCCINO

\$45

DESTILADOS



RON

	COPA	BOTELLA
CAPTAIN MORGAN	\$75	\$800
BACARDI BLANCO	\$70	\$750
MATSALEM CLÁSICO	\$75	\$800
ZACAPA 23	\$200	\$2,200

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
CENTENARIO PLATA	\$80	\$950
CENTENARIO REP.	\$85	\$1,000
DON JULIO REP.	\$140	\$1,600
1800 CRISTALINO	\$165	\$1,800
DOBEL DIAMANTE	\$165	\$1,500
DON JULIO 70	\$185	\$2,300

BRANDY

	COPA	BOTELLA
AZTECA DE ORO	\$85	\$700
TORRES 10	\$105	\$1,100

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
BOODLES	\$135	\$1,700
TANQUERAY	\$115	\$1,250
BOMBAY	\$135	\$1,350

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
UNIÓN	\$110	\$1,300
400 CONEJOS REP.	\$115	\$1,350
CREYENTE JOVEN	\$150	\$1,500

VODKA

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	\$75	\$800
ABSOLUT AZUL	\$90	\$800

WHISKY

	COPA	BOTELLA
J.W. ETIQUETA ROJA	\$95	\$1,100
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$175	\$1,950
JACK DANIELS	\$110	\$1,250
BUCHANNAN'S 12	\$160	\$1,950
BUCHANNAN'S 18	\$405	\$3,800

COGNAC

	COPA	BOTELLA
HENNESSY	\$220	\$2,600

LICOR

	COPA
LICOR 43	\$110
BAILEYS	\$95
CHINCHÓN DULCE	\$95
CHINCHÓN CAMPECHANO	\$95

VINOS

	COPA	BOTELLA
2 V (BLANCO).		\$530
VIÑA ESMERALDA	\$90	
(BLANCO).		
FINCA LAS MORAS	\$90	
(TINTO).		
BLANC DE ZINFANDEL	\$90	
(ROSADO).		



MIXOLOGÍA



ENTRE FUEGOS

Ginebra Boodles, kiwi, pulpa de maracuyá y jugo de naranja.

\$169

MONUMENTAL

Ginebra Boodles, frutos rojos y agua quina.

\$159

TIGRE

Mezcal Creyente, trozos de piña, miel de agave y mix de cítricos.

\$159

ENCALLADO

Ron Matusalem Clásico, jugo de limón, jarabe natural y cerveza oscura.

\$169

SAYULITA

Mezcal Creyente, kiwi, miel de agave y refresco de gengibre.

\$159

LA BOMBONERA

Mix de margarita, grand marnier y curazao azul.

\$159

Los precios ya incluyen IVA. La propina no va incluida, no es obligatoria.

CHE *de* NAY
DESDE 1990

By Grupo Davino©

Che de Nay© / Grupo Davino© Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, distribuida o transmitida de ninguna forma ni por ningún medio, incluidas fotocopias, grabaciones u otros métodos electrónicos o mecánicos, sin el permiso previo por escrito del editor, excepto en el caso de citas breves incluidas en reseñas críticas y ciertos otros usos no comerciales permitidos por la ley de derechos de autor. Para solicitudes de permiso, escriba al editor, con la dirección "Atención: Coordinador de permisos", en la dirección que figura a continuación.