





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 y cebolla.

\$165

TAQUITOS TIESOS DE CARNITAS DE PESCADO

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

\$115

VOLCÁN DE MAR

Tortilla tatemada a las brasas con queso, frijol negro y chicharrones del mar zarandeados.

\$210

PATÉ PATÉ

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

\$155

CHACALES Y PAPAS BRAVAS

Pa picar, camarones de río parrillado y adobados en nuestra mezcla huichol.

\$235

BOTANA DOMINGUERA CHINGONA

Pulpo, camarón, marlin y agujas zarandeadas con aguacate, cebolla morada, pepino y jitomate.

\$440

CALDOS



MAR Y TIERRA DEL CHE

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

CALDO DE CAMARÓN ESTILO NAYARITA

Delicioso caldo colorado e camarón y vegetales a la parrilla.

\$175

\$165

BOTANAS



CAMARÓN 320g

\$330

ATÚN 320g

\$355

MARLÍN 320g

\$355

CAMPECHANO 320g

\$375

Combina cualquiera de nuestras proteínas (Excepto pulpo).

TOSTADAS



CEVICHE

\$60

CAMARÓN

\$195

PULPO

\$250

MARLÍN

\$195

ATÚN

\$195

CAMPECHANA

\$195

Camarón y ostión

PREPARADOS

TECOMAN

Salsas rojas y negras con chiltepin.

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



CAMARÓN

NORMAL CHABELA

\$195 \$240

CAMPECHANA

Camarón y ostión.

\$195 \$240

PREPARADOS

- EL TRADICIONAL.
- RECETA SECRETA DEL CHE.



QUEZARANDEADAS



(Deliciosas quesadillas de tortilla grande sonorense con zarandeado).

CAMARÓN

\$195

PULPO

\$245

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	\$695	\$1,200
PULPO	\$645	
CAMARONIZA	\$450	\$790

ESPECIALES CHE



AGUACHILE NEGRO DE ATÚN Y JICAMA

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

\$265

ARROZ MAR DEL PLATA

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

\$340

ARROZ NECOCHEA

Con chistorra, calamar y camarón.

\$310

PESCA BLANCA EMPAPELADO

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

\$220

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

ARROZ TROPICAL

\$110

CERVEZA



VICTORIA	\$49
CORONA	\$49
CORONA LIGHT	\$49
PACÍFICO (LATA)	\$49
NEGRA MODELO	\$59
MODELO ESPECIAL	\$59
CERVEZA PREPARADA C/CAMARÓN	\$59
MICHELADA LITRO	\$125

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

\$45

LIMONADA

\$45

NARANJADA

\$45

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

\$45

CAPUCCINO

\$59

DESTILADOS



RON

	COPA	BOTELLA
BACARDÍ BLANCO	\$80	\$900
MATUSALEM CLÁSICO	\$90	\$900
ZACAPA 23	\$220	\$2,400

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
CENTENARIO PLATA	\$95	\$1,100
CENTENARIO REP.	\$95	\$1,200
DON JULIO REP.	\$175	\$1,950
1800 CRISTALINO	\$185	\$2,000
DOBEL DIAMANTE	\$145	\$1,750
DON JULIO 70	\$205	\$2,300

BRANDY

	COPA	BOTELLA
AZTECA DE ORO	\$90	\$950
TORRES 10	\$110	\$1,300

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
BOODLES	\$140	\$1,400
TANQUERAY	\$125	\$1,400
BOMBAY	\$140	\$1,500

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
UNIÓN	\$130	\$1,400
400 CONEJOS REP.	\$120	\$1,400
CREYENTE JOVEN	\$180	\$1,900

VODKA

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	\$90	\$950
ABSOLUT AZUL	\$95	\$1,000

WHISKY

	COPA	BOTELLA
J.W. ETIQUETA ROJA	\$120	\$1,300
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$215	\$2,300
JACK DANIELS	\$205	\$2,200
BUCHANNAN'S 12	\$115	\$1,400
BUCHANNAN'S 18	\$425	\$4,200

COGNAC

	COPA	BOTELLA
HENNESSY	\$320	\$3,200

LICOR

	COPA
LICOR 43	\$120
BAILEYS	\$95
CHINCHÓN DULCE	\$90
CHINCHÓN CAMPECHANO	\$90

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.

\$189

MONUMENTAL

Ginebra Boodles, frutos rojos y agua quina.

\$179

TIGRE

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

\$179

ENCALLADO

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

\$189

SAYULITA

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

\$179

LA BOMBONERA

Mix de margarita, grand marnier y curazao azul.

\$179

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.