

NIMA LOCAL HOUSE

Comida

TASTE EXPERIENCE



Es en el pulso del día donde la cocina encuentra su lenguaje. Este menú nace de la reinterpretación: cada platillo parte de su origen y se transforma a través de una mirada contemporánea. Todo se elabora en casa, guiado por la técnica, la precisión y una atención absoluta al detalle. Aquí, lo esencial no se replica: se redefine.

Within the rhythm of the day, the kitchen finds its voice. This menu is born from reinterpretation — each dish begins with its origin and evolves through a contemporary perspective. Everything is crafted in-house, guided by technique and precision. Here, the essential is not repeated — it is redefined.

M E N Ú

Para Comenzar

T O B E G I N



Caldo de Pollo

\$120 MXN

Reconfortante fondo de pollo de cocción lenta, con zanahoria, papa y chícharos orgánicos, sobre una base de arroz esponjoso y delicado pollo deshebrado.

Comforting slow-simmered chicken broth with organic carrots, potatoes and peas, served over fluffy rice with tender shredded chicken.

Sopa de Tortilla

\$120 MXN

Crujientes bastones de tortilla bañados en una salsa de tomate ligeramente picante, acompañados de aguacate fresco, queso panela y crema.

Crispy tortilla strips bathed in a lightly spiced tomato sauce, served with fresh avocado, panela cheese and cream.

Quesadillas Milpa

\$160 MXN

Tortillas hechas a mano rellenas de una delicada mezcla de queso Oaxaca y flor de calabaza, acompañadas de una fresca ensalada de quelites.

Handmade tortillas filled with a delicate blend of Oaxaca cheese and squash blossoms, served with a fresh quelites salad.

M E N Ú

Platos

M A I N S

Tetela de Mercado

\$160 MXN

Triángulo de masa dorada relleno de chicharrón, servido sobre salsa de molcajete y coronado con una fresca ensalada de quelites.

Golden masa triangle filled with chicharrón, set over rustic molcajete salsa and crowned with a fresh quelites salad.

Sándwich Grill

\$180 MXN

Pan artesanal relleno de berenjena, calabaza y pimientos al grill, aderezado con alioli de ajo y queso Oaxaca gratinado.

Artisan bread filled with grilled eggplant, zucchini and peppers, dressed with garlic aioli and melted Oaxaca cheese.

Sándwich Americano

\$160 MXN

Sándwich de pechuga de pavo con queso gratinado, ligeramente dorado a la plancha.

Turkey breast sandwich with melted cheese, lightly griddled until golden.

M E N Ú

Para Compartir

T O S H A R E

Tabla de Quesos

\$295 MXN

Selección de quesos y embutidos, ideal para acompañar grandes momentos. Sugerimos explorar nuestra carta de vinos.

A selection of cheeses and cured meats, perfect for sharing and special moments. We invite you to explore our wine list.

Ate y Queso

\$160 MXN

Ate artesanal acompañado de queso panela fresco, un cierre sutil que evoca la tradición con equilibrio y sencillez.

Artisan fruit paste paired with fresh panela cheese, a subtle finish that evokes tradition with balance and simplicity.