

PRIME MEATS

BIFE ANCHIO CON HUESO (800gr.)
Jugoso corte proveniente del costillar. Se caracteriza por un marmoleo generoso. Conocido como Rib Eye. **200**

BIFE ANGOSTO SIN HUESO (500gr.)
Un clásico de todo steakhouse, se caracteriza por su sabor. Conocido como el New York Steak. **175**

COLITA DE CUADRIL (400gr.)
Corte de sabor suave, tierna y jugosa. **99**

FILET MIGNON (300gr.)
Solomillo vacuno, concretamente de la punta. **100**

ENTRAÑA (400gr./200gr.)
Corte suave con marmoleo generoso. La favorita de muchos. **160/85**

BIFE DE VACIO (400gr./200gr.)
Se caracteriza por ser muy sabroso y a la vez bajo en grasa. **110/65**

PICANA (400gr./200gr.)
Contiene una generosa capa de grasa externa por un solo lado. **99/60**

(Prime Meats incluye una guarnición a elección)

(Las porciones de 200 gr. se pueden acompañar con papas fritas tumbay, camotes fritos o ensalada parrilera)

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS TUMBAY
Nuestras clásicas papas Tumbay rústicas con cáscara. **10**

DON NICO FRIES
Papas fritas blancas, terminadas con queso parmesano y perejil. **16**

ENSALADA PARRILLERA
Nuestra ensalada clásica de lechuga, tomate, cebolla, choclo y palta. **16**

VEGETALES A LA PARRILLA
Zapallito Italiano, pimiento, espárrago, cebolla blanca, tomates cherry, choclo y zanahoria con aceite de finas hierbas. **26**

PURE DE PAPA RÚSTICO
Cremoso puré de papa amarillo rústico. **22**

CAMOTES FRITOS
Camotes fritos con cáscara. **10**

ARROZ CON CHOCLO
Arroz salteado con choclo a la leña. **12**

PAPA AL HORNO
Papa al horno con cáscara servida con sour cream, bits de tocino, chives y mantequilla. **20**

MAC & CHEESE
Salsa de queso red Leicester cheddar, al estilo Don Nico. **22**

COLESLAW
Col morada, zanahoria, cebolla crispy. **16**

HAMBURGUESAS

PIIC
220 gr. de carne angus, blue cheese, mermelada de ají y onion crisps **43**

BACON AVOCADO
220 gr de carne angus, queso cheddar, tocino y palta acompañada de lechuga, tomate y cebolla. **41**

(acompañalos con papas fritas tumbay, camotes fritos o ensalada parrillera)

DON SMASH
120 gramos de carne, queso cheddar y salsa de la casa. **30**
*Doble Carne: +9

PORTOBELLO
220 gr de carne angus, queso suizo y portobellos con cebolla caramelizada. **41**

SANDWICHES

(Acompáñalos con papas fritas tumbay, camotes fritos o ensalada parrillera)

CRISPY CHICKEN
Pollo crocante, queso cheddar, tocino, coleslaw, pickles y mayonesa chipotle. **35**

ENSALADAS

ENSALADA DON NICO
Bocconcini, palta, tomate, pesto, reducción vinagre balsámico. **38**

ENSALADA CAESAR DE POLLO
Lechuga romana, pollo a la parrilla, croûton, parmesano regiano, aderezo Caesar y bits de tocino. **38**

ESPECIALES

ST. LOUIS BBQ RIBS
Costillas cocidas por 17 horas en cocción lenta, glaseadas en BBQ de la casa, acompañadas de choclo, papas fritas y coleslaw. **96**

SALMÓN A LA PARRILLA
Salmón a la parrilla, espárragos, ensalada de papa rústica. **76**

PEPPER FILET MIGNON
Filet Mignon (300 gr.) en salsa a las 3 pimentas. Guarnición a elegir. **120**

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA
Jugosa pechuga de pollo a la parrilla. **38**

SALTADO DON NICO
Lomo saltado al estilo Don Nico, acompañado de arroz con choclo y papas fritas tumbay. **89**

TAGLIATELLE SURF & TURF
Langostinos, trozos de carne Angus, ensaladilla de verdes y parmesano regional. **70**

ASADO DE TIRA (650 gr.)
Sabroso y suave con abundante marmolejo. Cocción de 18 horas a baja temperatura. (Para compartir) **227**

ENTRANTES

CONCHAS AL LIMON
Conchas ligeramente cocidas a la parrilla servidas con mantequilla de limón, ajo crocante y eneldo. **47**

PORTOBELLOS DON NICO
Cebolla Caramelizada, queso de cabra. **65**

MOLLEJAS
Mollejas de ternera al estilo Don Nico, chimichurri artesanal. **35**

CHORIZO FINAS HERBAS **20**

CHORIZO DON NICO **22**

MORCILLA ARTESANAL **22**

PROVOLONE A LA PARRILLA
Acompañado de chimichurri de la casa. **48**

STEAK TARTAR
Alcaparrón, yema de huevo, mix verdes y pan masa madre. **69**

TACOS SURF N TURF
Carne angus, langostinos, queso Oaxaca, mayonesa Don Nico en tortilla de maíz. **30**

LANGOSTINOS FURAY
Langostinos furay sobre una base de puré de zapallo dulce acompañado de una salsa oriental. **55**

TACOS DE LANGOSTINOS
Langostinos salteados, queso Oaxaca, palta, chalaca criolla, salsa acevichada en tortilla de maíz. **30**

CARPACCIO DE LOMO
Finas laminas de lomo, salsa de mostaza, alcaparras, tomates confitados, queso parmesano, ensaladilla de arúgula. **40**

LANGOSTINOS A LA PARRILLA
Con Juliana de verduras, choclo bebé, naranja grillada y salsa de la casa. **72**

ROLLITOS CROCANTES DE HONGOS Y QUESOS
Masa crocante rellena de ragú de hongos y queso mozzarella en salsa oriental. **28**

HONGOS SALVAJES
Mixtura de hongos a la parrilla, finas hierbas y mantequilla. **55**

CEVICHE PARRILLERO
Mariscos a la parrilla presentado como ceviche, palta rostizada, choclo, camote rostizado. **55**