

NÓMADA

Cocktails

Mojito 8,50€

El clásico de los clásicos. La esencia cubana. Fresco como una noche de enero en la playa de San Juan.

Ron, lima, hierbabuena, azúcar y hielo picado...

Aperol Spritz 7,50€

Para aquellos amantes del trago amargo pero sin disgustos. Aperol, prosecco y un toque de soda.

Negroni 8€

Benito Camilo Negroni que insistió en crear este cocktail sustituyendo el agua con gas con un chorrito de ginebra. Ginebra, campari y vermú rojo.

Moscow Mule 9€

Una adición sin precedentes para aquellos que aman el jengibre. Vodka, Ginger beer y lima.

Cosmopolitan 10€

El sofisticado y preferido de Carrie Bradshaw. Vozka, Cointreau, lima y arándano.

Margarita 10€

Cuando la mujer le preguntó a Don Lorenzo el nombre de la bebida, él le contestó "se llama como usted, Margarita", y el resto es historia... Tequila, triple seco y jugo de lima.

Tom Collins 10€

Posiblemente el hombre más buscado y odiado en la ciudad neoyorquina del siglo XIX. Nunca te creas lo que dicen que cuenta de ti. Ginebra, limon y soda.

Daiquiri 10€

...y otras formas de ron de un apuro en Santiago de Cuba en el 1896. Sal blanco y limón.

Expresso Martini 10€

Soho Brasserie de Londres en 1984. Una top model que necesitaba espabilarse. Surgió el elegante y carismático Expresso Martini. Vodka, cafe expresso y licor de café.

Old fashioned 10€

...su nombre viene des estilo del vaso donde se sirve, y es una copa para los sibiritas del whiskey de alta gama.

Bloody Mary Nómada 10€

Todo un clásico con el toue nómada de nuestra salsa picante asiática-mexicana, zumo de tomate, limón, sal, pimienta y vodka.

American Shrub 8€

Nuestra versión del icónico aperitivo italiano con vermouth, campari, soda y nuestro shrub de fresa y balsámico homemade.

Jagermouth 9€

Un aperitivo amargo y dulce para los más atrevidos. A base de Jagermeister, vermouth, almendras y limón.

St. Germain Sprits 11€

Fresco, floral y exclusivo. Disfrutar de este trago con St. Germain, soda, prosecco. Ideal Para una tarde de verano.

Moreno del verano 10€

Disfruta del sabor tropical de este verano con un poco de miel, maracuya, lima, un toque de ginebra y albúmina.

Wasabi Mule 10€

Has comido wasabi y has bebido moscow mule pero, ¿y si lo combinamos? nos encanta la mezcla del wasabi con lima, menta, un toque dulce, vodka y ginger ale.

Pornstar Martini 12€

Si algo funciona, por qué cambiarlo... te traemos un clásico de maracuya, vainilla, lima, Cointreau y vodka acompañado de un buen trago de prosecco italiano.

Tunqui Club 10€

mete en una coctelera cultura americana y tradición peruana y obtienes este riquísimo trago a base de pisco, frambuesas frescas, un toque de rosas y sour mix.

Blue Bird 10€

Te presentamos el riquísimo pisco sour con un toque brasileño con blue curacao, pisco y sour mix.

Tennessee Bock 11€

Jack Daniel's apple, manzana verde, limón, ginger ale y mucho hielo. Esta es la fórmula para hacer dinero en Tennessee.

French Julep 12€

Francia, Italia y un poquito de diversión Nómada, y así nace este cocktail super fresco con Deward's french smooth, lima, menta y nuestro cordial casero de pera y prosecco.

Margacha 10€

Tanto viaje nómada nos ha vuelto un poco locos, aquí te dejamos nuestra versión del Margarita a base de tequila, Cointreau, lima y un rico zumo de remolacha casero.

Rose Mary drinks Paloma 10€

Rose Mary nos ha contado el secreto de su rica Paloma, con tequila infundado en romero, miel de agave, lima y soda de pomelo.

Zacapa PX 14€

Old Fashion, Pedro Kiménez y ron de Guatemala, añadimos piel de naranja, cerezas, unas gotas de Angostura y ya tienes la mezcla perfecta.

Tropical Thai 12€

Viaja hasta el Caribe con nuestra versión de Mai Thai con piña, maracuyá, almendra, lima y rones puertorriqueños.

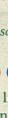
Blue Lagoontini 10€

Todo un mar de sabores tropicales a base de ron, piña, coco y blue curacao.

NÓMADA

Menú

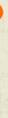
APERITIVOS /Appetizers

Marinera Nómada 4€/ud    
Ensaladilla rusa sobre pan casero con anchoa.

Russian salad on crispy homemade bread with anchovies

Ensaladilla de atún 6,00€    
Tuna salad.

Tabla de quesos 14,00€    
Cocks board.

Jamón ibérico de bellota 80gr. 24,00€ 
Acompañado de pan cristal, tomate rallado y aceite de Masia del Altet.

Acorn-fed ham accompanied by glazed bread with thin crust, grated tomato and Masia del Altet, extra virgin olive oil.

Guacamole con Pico de Gallo 14,00€
Guacamole casero acompañado de topos caseros.

Homemade guacamole accompanied by tortilla chips.

Boquerones en vinagre 7,00€  
Boquerones caseros al estilo Alejandro Padre con nido de patatas fritas de la churreria "San Juan".

Homemade anchovies, "father Alejandro" style with a nest of fried potatoes from de "San Juan" churreria.

CONSERVAS /Preserves

Anchoas "00" del cantábrico 15,00€
9 anchoas acompañadas de pan y tomate.

9 anchovies with bread and tomato sauce.

Berberechos Espinaler 15,00€
Cockles Real Conservera.

Mejillones Real Conservera 12,00€
Mejillones en escabeche.

Pickled mussels.

ENTRANTES /Starters

Ceviche de lechola 21,00€     
Taquitos de lechola marinado en leche de tigre y limón acompañados de crema de boniato.

Marinated lechola in tiger milk and lemon accompanied by sweet potato cream.

Ensalada César 15,00€    
Ensalada de lechuga con pollo frito, parmesano, crutons de pan y salsa cesar.

Salad with fried chicken, parmesan, bread crutons and caesar sauce.

Patatas bravas 9,50€ 
Patatas cortadas a taquitos con nuestra salsa brava.

Cubed potatoes with slightly spicy sauce.

Pulpo frito 24,00€ 
Pulpo frito con parmentier y pimienton y jamón.

Fried octopus with paprika and ham parmentier.

Pollo a la lima 12,00€   
Solomillo de pollo rebozado a la lima acompañado de salsa de pesto, rucula y almendra tostada.

Lime-battered chicken tenderloin accompanied by pesto sauce, arugula and toasted almonds.

Tostas de atún rojo 4 ud 16,00€  
Atún rojo cortado a cuchillo macerado con jengibre, lima y soja, acompañado de tomate sobre una tosta de pan brichoche.

Knife-cut red tuna marinated with ginger, lime and soy, accompanied by tomato on vrotiche bread toast.

Tomate con ventresca 13,50€  
Tomate de la huerta acompañado de ventresca de atún, cebolla morada y aceitunas aliñado con aceite Masia del Altet AOVE.

Garden tomato accompanied by tuna belly seasoned and onion with Masia del Altet AOVE.

Mejillones al curry 12,00€     
Mejillones al vapor bañados en salsa de curry.

Gurry Mussels

Sashimi de atún rojo 19,00€     
Láminas de atún rojo con base de trompeta de la muerte confitada, sésamo, perlas y mayonesa de wasabi.

Slices of tuna with a candied trumpet of dead mushrooms base, sesame, pearls and wasabi mayonnaise.

Tataki vieira marisco 16,00€      
4 vieiras marcadas a la plancha con salsa kimchee, perlas de wasabi y lima.

Four grilled seared scallops with kimchee sauce, wasabi pearls and lime.

Kuruma ebi 16,00€      
Langostinos tigre rebozados con salsa de lima y soja.

Breaded king tiger prawns with lime and soy sauce.

Croqueta de pollo de corral 2,75€/ud.    
Croqueta casera de pollo de corral con mayonesa de hierbas del campo.

Homemade free range chicken croquette with field herb mayonnaise.

Tartar de atún rojo salvaje 25,00€     
Atún rojo y tomate marinado en lima, soja y jengibre, acompañado de mayonesa de wasabi y filamentos de chili.

red tuna and tomato marinated with ginger, lime and soy, accompanied by wasabi mayonnaise and chili pepper strands.

Zamburiñas 3,95€/ud. 
Zamburiña a la plancha.

Grilled scallops.

Alcachofas 13,50€  
Alcachofa confitada a la plancha con almendra tostada y aceite AOVE Masia El Altet.

Grilled confit artichoke with toasted almonds and Masia El Altet Virgen Olive oil.

Tortilla Nómada 12 €  
Tortilla hecha con patatas fritas de San Juan y cebolla

ENTREPANES /In betweeners

Brioche de carrilera 9,00€  
Brioche de carrilera de ternera, salsa de quesos curados y cebolla encurtida.

Brioche with veal cheeks, cured cheese sauce and pickled onions

Pepito de solomillo 11,50€    
Pepito de solomillo 100 gr. con pan cristal y mantequilla tostada.

Sirloin steak with glazed bread and toasted butter.

Burger de ternera madurada 10,90€    
Burger de ternera madurada con tomate, pepinillo, queso chedar y rucula.

Aged beef burger with tomato, pickle, cheddar cheese and recula.

Taco carnitas 6,00€    
Taco de cerdo mechado con pico de gallo y mayonesa de achioe y lima.

Shredded pork taco with pico de gallo and achioe mayonesse with lime.

Pepito a lo Sergelyn 8,00€    
Pan cristal con tomate raff, ventresca de atun y cebolla morada. Se puede complementar con mayonesa.

Glazed bread with tomato raff, tuna belly and red onion. It can be complemented with mayonnaise.

CARNE Y PESCADO /Meat & Fish

Solomillo de vaca trinchada 25,00€ 
Solomillo de vaca trinchada 200gr con patatas y mantequilla tostada.

Carved beef tenderloin 200gr with potatoes and toasted butter.

Lomo bajo 300 gr 28,00€
Lomo bajo 300gr de novillo argentino acompañado con patatas fritas.

300 gr of Argentinean beef tenderloin served with french potatoes.

Pluma ibérica 25,00€
Pluma de cerdo ibérico de Extremadura con patatas fritas.

Roasted iberian pork from Extremadura with french fries.

Steak Tartar de solomillo 16,00€
4 unidades de steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con mezcla de mostazas, pepinillo, cebolla, alcaparra y espuma de yema sobre una tosta de croissant.

Knife-cut sirloin steak tartare with mustard mixture, gherkin, onion, capers and yolk foam.

Pollo Nómada 9,50€
Pollo Nómada con patatas fritas o ensalada.

Grilled Espinada spiced chicken with french fries or salad.

Tataki de atún salvaje 25,00€
Atún salvaje marcado acompañado de sofrito de tirabeques y cebolla.

Marked wild tuna accompanied by fried snow peas and onion.

Atún rojo con noodles 28,00€
Atún de rojo con noodles, almendras tostadas, wakame frito y salsa hondashi.

Wild red tuna blocks with noodles, toasted almonds, fried wakame and hondashi sauce.

Pollo con noodles 15,00€
Pechuga de pollo especiada sobre base de noodles, almendras tostadas, wakame frito y salsa hondashi.

Chicken with noodles, toasted almonds, fried wakame and hondashi sauce.

Lubina a la plancha 19,00€
Lubina a la plancha al toque cítrico con puntalette en su salsa, zanahoria y tomate cherry.

Grilled sea bass pasta-risotto in its own sauce with a citrus touch.

POSTRES CASEROS /Homemade desserts

Torrija Nómada 7€
Torrija caramelizada con helado de turrón.

Caramelized french toast with nougat ice cream.

Brownie de chocolate 7€
Brownie de chocolate con helado de cacahuete.

Chocolate brownie with peanut ice cream.

Cheesecake 7€
Tarta de queso casera estilo "La Viña" con helado de galleta "Lotusse".

Helado 4,00€
Ice cream.

Coulant de chocolate 7€
Muffin de chocolate con helado de turrón.

Chocolate muffin with chocolate ice cream.

Coulant de turrón 7€
Muffin relleno de turrón y helado de turrón.

Muffin stuffed with nougat accompanied by nougat ice cream.

BEBIDAS /Drinks