

NOMAD

/'nəʊmɑd/

Un nómada es miembro de una comunidad que se muda regularmente hacia y desde las mismas áreas, pero que no tiene un hogar permanente.

Los nómadas viajan en grupos de familias, bandas, o tribus, basadas en lazos de parentesco o matrimonio. Para nosotros, Nomad es un lugar para callejeros, viajeros, internacionales y locales que comen, beben, se reúnen y juegan.

Bienvenidos nómadas!



NOMAD

PEQUEÑOS PLATOS PARA COMPARTIR

**EDAMAME PICANTE, PIMIENTOS DE
PADRÓN, CHIPS CRUJIENTES DE
RAÍZ DE LOTO (N) (SG) 15.00**

OSTRAS FINE DE CLAIRE N°3 5.75 UNIDAD
A elegir: Mignonette de algas y chile (N) (SG) /
Hojas de shiso al ponzu (N) / Natural (SG)

**PANCETA DE CERDO IBERICO
ASADA A FUEGO LENTO 18.00**
Lechugas, crudités, salsa diosa verde

CHIRASHI (SG) 21.00
Arroz de sushi japonés, salmón y atún marinados con
patatas crujientes, rábano, daikon encurtido y tobiko

ENSALADA DE CANGREJO REAL 23.50
Servida con aderezo de cangrejo, aguacate y nori crujiente

CALAMARES ANDALUCES 15.75
Fritos con salsa tártara de sésamo

"COSTILLAS" DE MAIZ (SG) (V) 14.75
Polvos mágicos Nomad, aderezo de yuzu y lima

TARTAR DE ATÚN 22.50
Aguacate, soja de yuzu y raíz de loto crujiente

IVA INCLUIDO

(V) - Vegetariano, (VE) - Vegano, (P) - Picante, (SG) - Sin gluten, (N) - Nueces
Servicio 2.50 por persona



NOMAD

TARTAR CLÁSICO DE SOLOMILLO 39.00

Pastel de patata crujiente, aderezo de trufa y yema de huevo curada.
Añade caviar negro +36.00

ARANCINI DE TRUFA (V) (N) 16.00

Bolas de arroz rellenos de parmesano madurado y trufa servidos con pepino encurtido y mayonesa trufada

CEVICHE DE DORADA 18.00

Leche de tigre, chile, cebolla morada, caviar citrico australasica

ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA (V) (N) 20.00

Pan tostado, pesto, albahaca, aceite de oliva

CARPACHO DE TERNERA WAGYU 39.00

Alioli de trufa, crema de aguacate, trufa fresca de verano

ENSALADA DE TATAKI DE SALMÓN 27.00

Mezclum de lechugas, sorbete de yuzu, aguacate y aderezo wafu

SUSHI Prensado de Atún Y SALMÓN PARA COMPARTIR 41.00

Tempura de alga nori, aguacate, wasabi y mayonesa picante

PILPIL DE CARABINEROS PREPARADO EN MESA 49.00

4 carabineros, preparado con especias cajún, aceite de ajo, chile rojo, tomillo y fumé de mariscos
Añade pieza adicional +10.00



NOMAD

PLATOS GRANDES

**CORVINA CON MANTEQUILLA DE LIMA
Y CAZUELA DE ARROZ 39.00**

Puré de maíz dulce y chile

LINGUINI CON BOGAVANTE 49.00

Caldo de bogavante, emulsión de vino blanco y
laminas de trufa fresca de verano

COLIFLOR ASADO AL ESTILO

NOMAD (V) (SG) (N) 18.00

Crema de pistachos

RIGATONI A LA NAPOLITANA (V) (N) 21.00

Burrata, aceite de albahaca, tomates secos
y pesto de pistacho

SHAWARMA DE PESCADO ESTILO TEL AVIV (N) 29.00

Lubina marinada y salteada con ajo, tomates, sésamo,
cebollas encurtidas, pan libanes y chimichurri

BERENJENA A LA PARRILLA (V) (N) 19.00

Mantequilla de miso, queso feta, anacardos

MILANESA 31.00

Pechuga de pavo empanada, huevo cocido lentamente,
cebollín y aderezo de trufa

PATA ENTERA DE CANGREJO

REAL NORUEGO (GF) 85.00

Horneada, con gratinado de wasabi



NOMAD

PARRILLA A LA LEÑA

FILETE DE RODABALLO A LA PLANCHA 36.00
Salsa de tomate y mantequilla de ajo confitado

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA 40.00
Chuletas de cordero tiernas de Nueva Zelanda, marinadas en yakiniku. Servidas con ensalada de rúcula

POLLO MARINADO AL ESTILO COREANO 28.00
Pollo a la barbacoa con pepino encurtido de kimchi

SOLOMILLO PREMIUM MADURADO 250GR (SG) 40.00
Ternera española de alta calidad. Servido con mantequilla aromática. Elige una salsa

LOMO ALTO, CREEKSTONE, KANSAS 300GR (SG) 40.00
La mejor ternera americana alimentada naturalmente. Servido con mantequilla aromática. Elige una salsa

A6 WAGYU ENTRECÔTE 250GR (SG) 75.00
Wagyu chileno de primera calidad servido con mantequilla aromática. Elige una salsa

CHULETÓN, MADURADO 41 DÍAS PARA COMPARTIR 100.00
La mejor ternera americana de Creekstone, Kansas. Servido con mantequilla aromática y nuestra selección de salsas

A6 WAGYU CÔTE DE BŒUF 170.00 / POR KG.
Costilla de ternera Chilena de máxima Categoría. Servida con mantequilla aromática y nuestra selección de salsas

SALSAS A ELEGIR:

Bernesa, Bordelaise, Salsa de pimienta verde

GUARNICIONES

PATATAS BABY ASADAS CON JAMÓN (SG) 8.50

PURÉ DE PATATAS CON JALAPEÑO (SG) (V) 8.50

PURÉ DE PATATA CON MANTEQUILLA (SG) (V) 8.00

PATATAS FRITAS CON TRUFA, AJO, PARMESANO (SG) 8.50

BROCOLINI A LA PARRILLA (VE) 8.50
Salsa de sésamo, hierbas aromáticas

ENSALADA VERDE (VE) 8.50

ARROZ JAPONES 6.00

NOMAD

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTA DE LA PASIÓN 11.00

Bizcocho esponjoso de cardamomo con gelatina de fruta de la pasión y fragmentos de merengue

TARTA DE CHOCOLATE Y PISTACHO (N) 10.00

Bizcocho de aceite de oliva servido con helado de vainilla

TIRAMISÚ NOMAD 9.50

Mascarpone, café espresso y amaretto

FLAN DE NOMAD (SG) 9.00

Granizado de naranja sanguina

ETON MESS DE FRESA Y CALAMANSI (SG) 9.50

Mousse de queso crema de vainilla, sorbete de fresa, fresas maceradas

