

N Ô M A D Â

Nuestra carta cambia constantemente, reflejando la frescura del mercado y la temporada.

Selección de Hummus	25€
Burrata, tomate, chiles y aderezo Nômadâ	24€
Jamón ibérico cortado a cuchillo	24€
Pan de cristal, tomate rosa y AOVE	5€
Ensaladilla rusa, dados de atún rojo y huevo de codorniz	19€
Gyozas abiertas de pato y chutney de mango	18€
Steak tartar, mantequilla ahumada panipuri, huevo de codorniz y mayo kimchi	20€
Bikini croissant de costilla de vaca y gouda XO	17€
Aguacate al Josper, tartar de atún rojo y polvo de alga nori	17€
Ceviche de corvina, boniato y leche de tigre	24€
Alcachofa al josper con mayonesa trufada vegana	8€
Tiradito de lubina marinada en cítricos, brunoise de pepino y chalota	21€
Cóctel de langostinos a nuestra manera	18€
Puerros confitados con stracciatella, aliño de arándanos y frutos secos	18€
Chorizo criollo a la brasa con emulsión de chimichurri	14€
Nigui croqueta de txuleta vasca y magret de pato curado (2und)	8€
Croquetón de mejillones y tartar de gamba roja (1und)	7€
Taco de cochinita pibil, cebolla encurtida y crujiente de plátano macho	8€
Tostada de atún de Almadraba, mayo trufada y brotes de albahaca	12,5€
Tostada de atún de Almadraba, mayo chipotle y aguacate	12,5€
Rigatoni trufado con parmesano	22€
Arroz meloso de rubia gallega	24€
Pizzeta a la carbonara tradicional	20€
Entrecot de vaca Simmental	35€
• Café de París	
• A las 3 pimientos	
• Brasa y nada más	
Carpaccio, salsa vitello tonnato, alcaparras crujientes, piparras y parmesano	24€
Tataki de lomo bajo, chimichurri y salsa Tare, con aji panca y yuzu	23€
Hamburguesa de vaca madurada, boletus confitado, trufa y parmesano	20€
Pulpo con puree Robuchon ahumada	27€
Tierra - mar de corvina a la brasa con parmentier de patata	25€
Cerdo ibérico de bellota Joselito, patatitas asada con hierbas	27€
Solomillo de vaca en salsa de whisky y mostaza, chalotas y patatas baby asadas	26€
Cookie NY XXL rellena de crema de chocolate con helado de vainilla	13€
Tarta de queso con quenelle de crema de Lotus	8,5€
Donuts caramelizado al carbón, helado de chocolate dark y crunchy whitechoco	8,5€

Aperitivo y pan 3,2€

- Si no quieres probar nuestro aperitivo y pan, avisa a tu camarero

Síguenos: @nomada_mad

N Ô M A D Â

COCKTAILS

<i>Alina</i> - Vodka Grey Goose, fruta de la pasión, Martini prosecco	14€
<i>Palmira</i> - Ron Santa Teresa, coco, lima, licor de cacao	14€
<i>Gin & Sin</i> - G'Vine, zumo naranja y granadina	14€
<i>Sumatra</i> - Ron Kraken, fruta de la pasión, ancho de reyes, top flor sauco	14€
<i>Maffeo</i> - Mezcal 400 conejos, lichi, oporto, amaro de angostura	14€
<i>Tequila Sunrise</i> - 1800, naranja, cereza marrasquino y granadina	14€
<i>Pornstar Martini</i> - Vodka Grey Goose, fruta de la pasión, cítricos, vainilla	14€
<i>Gin Sour</i> - June, limón y angostura	14€
<i>Coldbrew Martini</i> - Vodka Grey Goose, coldbrew café, agua de rosa y mastika	14€
Coctelería classica - Pide tu cocktail favorito	14€
<i>Marrakeck</i> - Sin alcohol, cocktail de granada (Con alcohol June pera)	12€
<i>Cocktail del mes</i> - Pregunta a nuestro personal de sala	12€

VINOS

<i>ESPUMOSOS</i>	COPA	BOTELLA
Pi=3,14159	7€	32€
Veuve Cliquot Y Label	16€	92€
Moet Ice		140€
Champagne Devaux, brut		70€
Champagne Devaux blanc de noir		78€
Cremant de bourgogne, Trenel		38€
 <i>ROSADOS</i>	 COPA	 BOTELLA
Julieta's	6€	36€
Whispering Angel		42€
Whispering Angel Magnum		92€
 <i>BLANCOS</i>	 COPA	 BOTELLA
Estampida, Verdejo	5€	28€
Marqués de Riscal, Verdejo	6,5€	32€
Polvorete, Godello	5,5€	32€
La Chalada, Verdejo semi dulce	5,5€	32€
Attis, Albariño	7€	38€
Vermu Petroni blanco	5,5€	
Bourgogne Trenel, chardonnay		38€
Alsace riesling via St Jacques Schieferkopf		36€
Langhe Bianco, Sauvignon, Piemonte		44€

Síguenos: @nomada_mad

N Ô M A D Â

VINOS

TINTOS	COPA	BOTELLA
Finca Audicana	5€	28€
Hito magnum, Ribera del Duero	5,5€	68€
Cepa 21, Ribera del Duero	7,5€	38€
Arienzo crianza magnum, Rioja	5,5€	68€
Vermu Petroni, Rojo	5,5€	
Azpilicueta Crianza, Rioja		32€
Marqués de Riscal XR, Rioja		44€
Malabrigo, Ribera del Duero		54€
Bourgogne Pinot Noir, Trenel		48€
Cote du Rhone Village, La Garrigue		34€
Etna Rosso Tenuta Terre Nere		48€

CERVEZAS

Tercio de Mahou tostada 0,0	5€
Tercio 1925 Alhambra	5,5€
Doble Alhambra Especial	5€
Tercio sin gluten, Mahou	5,5€
Mahou Rose	5€

Síguenos: @nomada_mad