



NOMAD

Para compartir

Entrantes fríos y calientes para abrir boca o compartir

Crème brûlée salada 12€
crema de calabaza asada, crujiente de azúcar tostado, miel de trufa y pipas de calabaza

Croquetas caseras 12€
de jamón

Croquetas caseras 12€
de carabinero y kimchi

Jamón ibérico de bellota 27€

Ensaladilla Rusa 15€
con mayonesa de encurtidos y gambas al ajillo

Steak tartar 19€
gel de yema y tostas de croissant caramelizado

Guacamole 15€
with pomegranate pico de gallo, seeds and homemade topos

Gyoza de pato 16€
con salsa hoisin de mandarina

Tartar de atún rojo 19€
sobre ajo blanco de anacardos y coco

Pulpo Frito 22€
con patata revolcona y chimichurri

Ceviche de lubina 17€
con leche de tigre de maracuyá cremoso de camote y choclo frito

Zamburiñas 21€
con mayonesa kimchi y lima

Patata hojaldrada 15€
con salsa brava y alioli asado y lima

Del mar al fuego

Pescados y mariscos cocinados con técnica

Merluza asada 23€
beurre blanc de verdejo, guisantes ahumados e hinojo encurtido

Arroz de gambones y chipirones 22€
con caldo de roca y alioli de lima

Salmón al horno 22€
con falso risotto de trigueros

Albóndigas de atún rojo 23€
con salsa de tomate casera

Calamar 23€
con espuma de cebolla caramelizada y socarrat de arroz negro

Verde y fresco

Platos vegetales, ligeros y llenos de sabor

Zanahoria templada 14€
yogur turco, hierbas frescas y aliño de cacahuete

Burrata 14€
con agri dulce de tomate y pesto de rúcula y nueces

Ensalada de quinoa 14€
boniato asado, queso feta, mango, edamame, anacardos y aceite de albahaca

Berenjena asiática 15€
con tofe de soja, yogur griego y anguila ahumada

Alcachofa crujiente 15€
crema ligera de marisco, limón tostado y láminas de guanciale

Pasta

Cucharas, tenedor y ganas de mojar pan

Rigatoni a la crema 15€
con pollo, espinacas, tomate seco y parmesano

Gnocchi de calabaza 15€
con tomate casero, mozzarella y albahaca

Carnes con carácter

Punto, sabor y personalidad

Smash Burger 19€
con queso cheddar, pepinillo agri dulce y crispy bacon con salsa Nomad

Canelón de rabo de toro 22€
bechamel trufada y reducción de su jugo

Risotto de pato confitado 23€
mantequilla de idiazabal, tomillo limonero y un toque balsámico

Carillera de cerdo ibérico 22€
al mole poblano, con costillas de maíz y puré de patata

Solomillo de vaca madurada 25€
con seta shi-take glaseada y patata primor

Postres

Un dulce final

Pan con chocolate y AOVE 7€

Apple Pie 7€
con helado de canela

Cookie "Tiramisú" 7€
espuma de sabayón y cabello de ángel de amaretto

Tarta de queso 7€

Flan casero 7€
con mousse suave de higos

Servicio de Pan y aperitivo 1,75 € Iva Incluido (por persona)
Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento, cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis.
Si Usted Padece Algún Tipo De Alergia o Intolerancia Alimentaria Comuníquelo
Todos Los Precios De La Carta Están Expresados en euros y Con el IVA Incluido