



NOMAD

Para compartir

Entrantes fríos y calientes para abrir boca o compartir

Croquetas caseras de jamón	12€
Jamón ibérico de bellota	27€
Ensaladilla Rusa con mayonesa de encurtidos y gambas al ajillo	15€
Picaña madurada con escabeche de setas y praliné de almendras	19€
Guacamole con piña, pipas y totopos caseros	15€
Gyozas de pato con salsa hoisin de mandarina	16€
Tartar de atún rojo sobre ajo blanco de anacardos y coco	19€
Pulpo Frito con patata revolcona y chimichurri	22€
“Vuelve a la vida” de gamba roja y vieira aguacate, mango, pitahaya y aliño mexicano	22€
Zamburiñas con mayonesa kimchi y lima	21€
Alcachofa crujiente crema ligera de marisco, limón tostado y láminas de guanciale	17€
Berenjena asiática con tofe de soja, yogur griego y anguila ahumada	16€
Bikini ibérico cerdo empanado al estilo japonés con ensalada de col y sésamo	18€
Del mar al fuego Pescados y mariscos cocinados con técnica	
Merluza asada beurre blanc de verdejo, guisantes ahumados e hinojo encurtido	23€
Arroz de gambones y chipirones con caldo de roca y alioli de lima	22€
Salmón al horno con falso risotto de trigueros	22€
Albóndigas de atún rojo con salsa de tomate casera	23€
Calamar con espuma de cebolla caramelizada y socarrat de arroz negro	23€

Verde y fresco

Platos vegetales, ligeros y llenos de sabor

Salmorejo con falso tartar de atún rojo y picada de piñón	12€
Zanahoria templada yogur turco, hierbas frescas y aliño de cacahuete	15€
Burrata con agridulce de tomate y pesto de rúcula y nueces	15€
Ensalada de quinoa boniato asado, queso feta, mango, edamame, anacardos y aceite de albahaca	15€
Ensalada de tomate rosa con gazpacho de remolacha asada y parmesano	16€

Pasta

Cucharas, tenedor y ganas de mojar pan

Rigatoni a la crema con pollo, espinacas, tomate seco y parmesano	15€
Gnocchi de calabaza con tomate casero, mozzarella y albahaca	15€

Carnes con carácter

Punto, sabor y personalidad

Smash Burger con queso cheddar, pepinillo agridulce y crispy bacon con salsa Nomad	19€
Canelón de rabo de toro bechamel trufada y reducción de su jugo	22€
Risotto de pato confitado mantequilla de idiazabal, tomillo limonero y un toque balsámico	23€
Carrillera de cerdo ibérico al mole poblano, con costillas de maíz y puré de patata	22€
Solomillo de vaca madurada con seta shi-take glaseada y patata primor	25€
Postres Un dulce final	
Pan con chocolate y AOVE	7€
Apple Pie con helado de canela	7€
Cookie “Lemon Pie” con helado de chocolate blanco	7€
Tarta de queso	7€
Cremoso de arroz con leche con crujiente de merengue y mango	7€