

# N Ô M A D Â

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

Selección de Hummus	24€
Burrata, cherries saleados y schumichi togarasi	22€
Jamón ibérico cortado a cuchillo	22€
Pan de cristal, tomate rosa y AOVE	4,5€
Ensaladilla rusa, dados de atún rojo y huevo de codorniz	18€
Gyozas de langostino plancha, curry amarillo y sasa NÔMADÂ	16€
Steak tartar, panipuri, huevo de codorniz y mayo gochujang	19€
Tiradito de Lubina a la bilbaína y chile verde tailandés	22€
Aguacate al Josper, tartar de atún rojo y polvo de alga nori	17€
Ceviche de corvina, boniato y leche de tigre	22€

---

Niguiroi croqueta de txuleta vasca y magret de pato curado (2und)	6,5€
Niguiroi crujiente de tartar de salmon y crema de wakame (2 und)	6,5€
Tosta de atún de Almadraza, mayo trufada y brotes de albahaca	7,5€
Taco de pollo al corral estilo coreano con hoja de shiso verde	7,5€
Taco de cochinita pibil, cebolla encurtida y crujiente de plátano macho	7,5€

---

Rigatoni a la carbonara trufada con parmesano	22€
Arroz meloso de pulpo, gambones y leche de tigre	21€
Canelón de cochinita pibil, bechamel de maíz y queso gratinado	16€
Pizzeta con burrata, pesto y paleta ibérica	16€
Medio pollo coquelet al Josper laqueado en chipotle con boniato bicolor	18€
Entrecot de vaca Simmental	34€
• Café de París	
• A las 3 pimientos	
• Brasa y nada más	

Tataki de lomo bajo, chimichurri y salsa Tare, con aji panca y yuzu	22€
Hamburguesa de vaca madurada, cebolla confitada y salsa secreta	18€
Costillar a baja temperatura y su demi-glace	26€
Atún a la brasa en salsa de miso y boletus confitados	29€
Corvina a la brasa, parmentier de curry rojo y tirabeques al wok	24€

---

Cookie NY XXL rellena de crema de pistachos con helado de vainilla	12,5€
Tarta de queso	8,5€
Tarta de chocolate, almendras con aove y escamas de sal	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 Absolut, fruta de la pasión, Martini prosecco	14€
<i>Palmira</i> - Ron Santa Teresa, coco, lima, licor de cacao	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>Coctelería clásica</i> - 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	10€

---

## VINOS

<i>ESPUMOSOS</i>	COPA	BOTELLA
Pi=3,14159	7€	30€
Veuve Cliquot Y Label	14€	92€
Moet Ice		140€
<i>ROSADOS</i>	COPA	BOTELLA
Julieta's	5€	36€
VWhispering Angel		42€
Whispering Angel Magnum		92€
<i>BLANCOS</i>	COPA	BOTELLA
Estampida, Verdejo	4,5€	26€
Marqués de Riscal, Verdejo	5€	30€
Polvorete, Godello	5€	30€
La Chalada, Verdejo semi dulce	5€	30€
Attis, Albariño	6,5€	36€
Vermu Petroni blanco	5€	
El Loco, Verdejo		30€
Azpilicueta Viura fermentado en barrica		42€
Valedesil Montenovio Magnum, Godello		58€
Bourgogne Trenal, chardonnay		38€
Alsace riesling via St Jacques Schieferkopf		36€
Langhe Bianco, Sauvignon, Piemonte		44€

Síguenos: @Nomada.mad

# N Ó M A D A

## VINOS

<i>TINTOS</i>	COPA	BOTELLA
Astuto, Rioja	4,5€	26€
Hito magnum, Ribera del Duero	5€	68€
Cepa 21, Ribera del Duero	7,5€	38€
Arienzo crianza magnum, Rioja	5€	68€
Nómada, Rioja	7,5€	38€
Vermu Petroni, Rojo	5€	
Azpilicueta Crianza, Rioja		30€
Marqués de Riscal XR, Rioja		44€
Malabrigo, Ribera del Duero		54€
Croze Hermitage, Les Calendes, Ferraton		48€
Bourgogne Pinot Noir, Trenel		48€
Cote du Rhone Village, La Garrigue		34€
Abotsdale Syrah		39€
Etna Rosso Tenuta Terre Nere		48€
Ysios Rioja		48€
Terraza de los andes		42€

<i>DULCES</i>	COPA	BOTELLA
ETokaji Oremus 5 putonyos	14€	90€

---

## 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€