

# NOMADS

Cocina & Barra

## ENSALADAS

### Ensalada Fresa ..... \$ 100.00

✓ Ensalada de espinaca orgánica baby, pera, manzana, uva pasa, queso de cabra y nueces garapiñadas a las finas hierbas. Servida con un aderezo de fresa y albahaca.

### Ensalada Xīnxiān ..... \$ 100.00

✓ Mix de lechugas orgánicas con guarnición de calabaza y zanahoria al grill, tomates cherry, aceitunas negras, ejotes y fritura de tortilla. Servida con un aderezo de mostaza antigua, jengibre y miel.

## ENTRADAS

### Cono de Atún ..... \$ 140.00

Tortilla de jícama al grill rellena de atún, marinado con jugo de piña y chipotle. Acompañado de guacamole y un pico de gallo caribeño.

### Empanadas

✓ Rajas Poblanas ..... \$ 45.00

Carne ..... \$ 45.00

### Carpaccio de Atún ..... \$ 140.00

Frutal, fresco y tropical.

### Elotes asados ..... \$ 60.00

✓ Servidos con chile Tajín y queso parmesano.

### Aros de calamar ..... \$ 120.00

Calamar frito acompañado de salsa marinara.

### Guacamoles Fresco ..... \$ 80.00

✓ Guacamole tradicional, acompañado de totopos.

### Tartara de Atún ..... \$ 120.00

Atún cortado al momento, marinado en salsa de soya, champiñón y cebolla morada.

## PASTAS

### Capriccio ..... \$ 160.00

(para compartir)

Spaghetti preparado con tocino, queso de cabra, mozzarella, parmesano, con un toque de aceite de trufa blanca.

### Ravioli Medialuna ..... \$ 160.00

Ravioli relleno de Ricotta y espinacas. Servidos con una salsa de salmón y Vodka.

## PLATOS FUERTES

### Tacos Placeros (4 pzas) ..... \$ 180.00

✓ Servidos con ingredientes del mercado 23; tortilla de huitlacoche, pork belly al alto vacío, reducción de piña y chile de árbol, juliana de poro crujiente, berro tempura con achiote y aceite de papaloquelite.

### Tacos al Pastor Vegano .... \$ 140.00

✓ Tortilla de maíz hecha a mano con un bistek de chorizo de soya y adobo. Acompañado de una mermelada de piña y cebolla morada.

### Mejillones estilo Belga .... \$ 190.00

⊗ Clásico de Bruxelles servido con una salsa de crema al vino blanco y apio. También se pueden preparar al mezcal, con salsa de tomate y orégano.

### Risotto al Funghi ..... \$ 125.00

⊗ ✓ Arroz "Carnaroli", mezcla de setas y queso parmesano.

### Carnitas de Pato ..... \$ 220.00

⊗ Pato desmigado, acompañado de chiles toreados, cebolla asada y nopal, guacamole y tortillas de maíz.

### Rib Eye estilo Japonés .... \$ 190.00

⊗ Rib Eye a cocción media en salsa Sukiyaki. Servido con nopales y cebolla morada.

### Pechuga Carelli ..... \$ 170.00

Pechuga de pollo relleno de queso panela y pasas. Cocinado al alto vacío a 60°C, servida con cebada a la hoja Santa y reducción de tamarindo.

### Atún Sellado ..... \$ 195.00

Atún envuelto en láminas de berenjena, sobre una cama de espárragos a la plancha, reducción de oporto y tomate cherry al ajillo; Clásico Catalán.

### Salmón Jerk ..... \$ 195.00

⊗ Salmon marinado en mezcla de especias Jaiquinas, servido con cebolla confitada por 4 horas, papas al comino y ensalada fresca.

### Curry de Pollo ..... \$ 180.00

⊗ Estofado de leche de coco, curry y cúrcuma, típico de la India.

### Costillas Mandarín ..... \$ 180.00

⊗ Cocinadas al alto vacío a 72°C por 12 horas en una salsa de soya, vinagre de arroz y jengibre, servido sobre puré de camote.

### Enchiladas de Pulpo ..... \$ 180.00

Cuatro enchiladas rellenas de pulpo estilo suizo, versión Nomads.

## CARNES



(USD HIGH QUALITY CHOICE)

\*Nuestro cortes están cocinados en parrilla de piedra volcánica

### Rib Eye (300G) ..... \$ 320.00

### New York (300G) ..... \$ 320.00

### Cornish (para compartir) ..... \$ 330.00

✓ Pollito de leche glaseado estilo oriental. Servido con Puré de Papa.

## SIDES

### Gajos de papa con trufa ..... \$80.00

### Puré de papa ..... \$60.00

### Espinaca y cebolla á la Creme .. \$70.00

### Ensalada mixta con limón ..... \$50.00

### Verduras al grill ..... \$60.00

✓ Vegeteriano

⊗ Sin Glúten

✓ Cocinado al Alto Vacío



Chef de Cuisine: Ricardo Jiménez