NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

Para empezar

Camarones salvajes del caribe **$ 32,000**
Empanizados a mano, marinados con pimientos ligeramente picantes, sal gruesa, pimienta, ajo y limón; acompañados con salsa ranchera & yuquitas crujientes.

Ceviche colombiano **$ 34,000**
Camarones vaporados y sazonados con zumo de limón, mezcla condimentos Blue-doors, tomates rojos, cebolla morada, cilantro & licor anisado, acompañados de tostones de plátano maduro.

Ceviche mixto peruano **$ 34,000**
Pescado blanco y camarones marinados con zumo de limón, sal gruesa, pimienta y ají rocoto, mezclados con cebolla roja, leche de tigre y acompañados con maíz chulpi y chifles.

Ceviche carretillero Chalaco **$ 37,000**
Pescado blanco con sal gruesa, pimienta, cilantro, juliana de cebolla roja y ají rocoto, marinados en zumo de limón, leche de tigre; acompañado con chicharrón de calamar, maíz chulpi y chifles.

Tartar de atún con salsa Nikkei **$ 38,000**
Finos cortes de atún mediterráneo y aguacate en vinagreta Nikkei de la casa, sazonados con pimienta, sal gruesa, mayonesa y tabasco; acompañados con chips de yucas y miga de nuez.

Camarones al ajillo **$ 32,000**
Salteados con aceite de olivo, mantequilla, ajo artesanal, perejil, sal, pimienta y vino blanco; acompañados con papas criollas.

Patacones Acevichados **$ 33,000**
Canastillas Quindianas de plátano rellenas con ceviche mixto peruano.

Papa a la Huancaína **$ 24,000**
Receta de Huancayo; papas cocidas al vapor, bañadas en salsa de ají amarillo y queso; acompañadas con aceituna negra y miga de nuez

Nuestros precios incluyen el Ipo consumo (8%)

Sopas al fogón

Ajiaco Santafereño **$ 26,000**
Representativo de nuestra gastronomía local, preparado a base de papas, maíz tierno, pollo deshilachado; acompañado con alcaparras, crema de leche y ají de la casa.

Crema de tomates asados **$ 24,000**
Crema a base de cortes artesanales de tomates asados al grill, zanahorias, papas y cebolla, aromatizada con albahaca y aceite de olivos.

Crema con zanahoria y cilantro **$ 24,000**
Crema a base de zanahorias previamente sazonadas con aceite de olivo, ajo, cúrcuma y sal gruesa, terminamos la preparación con cilantro y crema de leche rallada.

Dieta de pollo **$ 24,000**
Consomé de pollo con papas blancas, cilantro, huevo batido y cabello de ángel.

Regionales para compartir

Patacones Bluedoors (4 unidades) **$ 38,000**
plátanos crujientes servidos con salmón ahumado, queso crema con curry, aguacate y alcaparras.

Patacones con ají de gallina (4 unidades) **$ 36,000**
Plátanos crujientes servidos con salsa a base de crema, ají amarillo, pecanas, queso y pollo deshilachado.

Empanadas sabaneras (6 unidades) **$ 33,000**
Variedad de empanadas de nuestra región; servidas con ají hecho en casa y limón

Parrillada Andina **$ 32,000**
Variedad de chorizos (2 unidades) hechos a base carne de cerdo y morcilla. Asados al grill, acompañado con arepa antioqueña, guacamole, chimichurri y limón.

Alas de pollo con sazón Tandoori (8 unidades) **$ 36,000**
Crujientes alitas de pollo adobadas con curry Tandoori, acompañadas con papas francesas y la salsa de tu elección: BBQ o Búfalo.

Exclusivos de nuestro grill

Los servimos con dos guarniciones de su elección y salsa hecha en casa

Costillas de cerdo horneadas en fuego lento - ½ Rack **$ 55,000**
Sazonadas con mezcla de hierbas naturales, sal gruesa, azúcar morena, mostaza, canela y vino blanco; bañadas con salsa BBQ.

Milanesa de pollo Mustard (220grs) **$ 42,000**
Pechuga de pollo marinado con sal gruesa, mostaza Dijon y pimienta, cocinada en costra de panko y queso parmesano.

Rib Eye Steak (350grs) **$ 70,000**
Prime Angus beef adobado con sal gruesa, pimienta y aceite de olivo acompañado con chimichurri Bluedoors.

Bife de entraña (300 grs) **$ 53,000**
Salpimentamos con sal gruesa, pimienta negra y aceite de romero, lo asamos al grill; acompañado con chimichurri Bluedoors

Lomo saltado (200 grs) **$ 55,000**
Cortes de lomo fino, salteados con cebolla roja, ají panca y cilantro; acompañado con arroz blanco y papas fritas.

Chaufa amazónico **$ 42,000**
Cecina de res, calabresa, cebolla de verdeo, huevo y arroz con salsa de ostras, y de soya salteados al wok.

Filete de Salmón (200 grs) **$ 60,000**
Filete del pacífico sazonado con nuestra mezcla de especias naturales, sal gruesa, pimienta, paprika y bourbon.

Filete de pescado a lo macho **$ 60,000**
Filete de pescado a la parrilla, bañado con salsa de ají amarillo y mariscos; acompañado con arroz blanco y chips de yuca.

Langostinos Ámbar **$ 54,000**
Brochetas de langostinos marinados con ajo, paprika y aceite de oliva asados al grill, bañados con salsa anticuchera y acompañados de las dos guarniciones de su elección.

Guarniciones

- Papa Bluedoors, Horneada y servida con salsa de queso, maíz, tocino crujiente y queso cheddar. **$ 12,000**
- Papas fritas sazonadas con paprika y sal. **$ 12,000**
- Papas criollas crujientes. **$ 12,000**
- Chips de papa, yuca o plátano (chifles). **$ 12,000**
- Arroz blanco con maíz tierno **$ 12,000**
- Ensalada Zafiro **$ 12,000**
- Vegetales vaporados **$ 12,000**

Nuestros Arroces

Arroz con mariscos **$ 44,000**
Arroz al estilo peruano con panka, salteado con camarón, almeja, calamar, pulpo, maíz y arvejas.

Arroz del Fonce **$ 42,000**
Arroz al curry mezclado con pulpo, camarón, calamar, pollo & vegetales salteados.

Arroz de colina **$ 42,000**
Arroz cocido con pollo, semillas de ajonjolí, huevo, raíces, cebolla de verdeo, guisantes, aceite de olivo, salsa de soya y ostras.

Sanduches y pizzas

Sándwich catedral **$ 38,000**
Filete de lomo fino de res, sazonado con chimichurri y sal gruesa. Asado al grill; terminado con queso fundido, cebollas al sartén y papas fritas

Sándwich con jamón y queso **$ 29,000**
Tradicional Sándwich mixto con queso, jamón de pavo y cerdo, queso amarillo, lechuga y berenjenas asadas; acompañado con papas fritas.

Hamburguesa Bluedoors (200 grs) **$ 42,000**
Con doble carne artesanal, queso fundido, lechuga y tomates; acompañados con papas fritas.

Hamburguesa Calera **$ 42,000**
Carne artesanal mezclada con champiñones, chorizo local, queso, tomate y lechuga; acompañadas con papas criollas salteadas en perejil y ajo.

Pizza prosciutto y rucula **$ 42,000**
Pasta de tomate, jamón, lechuga y reducción balsámica y aceite de trufas.

Pizza Haiwaina **$ 38,000**
Pasta de tomate, piña confitada, jamón y queso

Pasta y Ensaladas

(Elige la pasta de tu elección – larga: Fetuccini o linguini // corta: Penne o Fusilli)

Alfredo con pollo **$ 38,000**
Con crema de leche, pollo, queso, huevo, sal gruesa, mantequilla, ajo y perejil

Funghi y queso azul **$ 38,000**
Con crema de leche, champiñones, ajo y queso

Pomodoro **$ 30,000**
Con pasta de tomates, sal gruesa, albahaca, aceite de olivos y hierbas provenzal

Ensalada Nomade **$ 32,000**
Lechugas, Tomates frescos, queso mozzarella, alcachofa, huevo & vinagreta con balsámico y mostaza Dijon.

Ensalada Cesar / Solicítela con pollo o con camarón
Lechuga romana, queso parmesano, salsa,
crotones de pan y tocino crujiente con salsa de anchoas.

Con pollo **$ 42,000**
Con camarón **$ 50,000**

Ensalada mediterránea con lomo de res **$ 55,000**
Guisantes, tomates, papas criollas, zanahoria, cebolla encurtida, lechuga kale y finos cortes de lomo fino asado al grill.

Legendarios NOMADE

Playa blanca **$ 65,000**
Mariscos sazonados con adobo hecho en casa, limón y vino blanco, asados al grill; acompañados con patacones crujientes y ensalada sugerida del chef.

Fetuccini di mare **$ 49,000**
Pasta de huevo cocinada al dente, mezclada con salsa artesanal de camarón, calamar, almeja y langostinos; acompañada con tostadas de pan al ajo y queso parmesano.

Arroz con camarones **$ 49,000**
Arroz salteado con camarón, guisantes, tomate confitado, cebolla, pimientos y ajo artesanal; acompañado con tostones de plátano y limón

Tabulé de Quinua **$ 44,000**
Ensalada Libanesa de quinua sazonada con limón, perejil, aceite de oliva, sal kosher, pimenta y menta. mezclada con pepino y tomate; acompañada con crujientes semillas de garbanzo

Postres

Torta de chocolate con helado	**$ 14.000**
Torta de zanahoria	**$ 12.000**
Chesse cake	**$ 12.000**
Copa con helado	**$ 12.000**
Frutas de temporada	**$ 12.000**

NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS

Advertencia de propina

Se informa a los comensales que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, modificado o rechazado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio recibido. En el momento de solicitar su cuenta, por favor indíquele a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquele el valor que quiere aceptar como propina

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal que participa en toda la cadena de producción y servicio del área de alimentos & bebidas del hotel

Carrera 13A 93-51, Bogotá, Colombia