

Welcome to Nomade

# MENU



NOMADE  
BISTRO BAR By BLUEDOORS

YORK  
MEDELLÍN

CURIO  
COLLECTION  
by Hilton™



# ALÉRGENOS



FRUTOS  
SECOS



CRUSTÁSEOS



LÁCTEOS



GLUTEN



CACAHUATES



MOLUSCOS



SÉSAMO



SOJA



APIO



HUEVOS



PESCADO



MOSTAZA



PICANTE



# ENTRADAS




**Croquetas de Salmón** (5 Uds.)    \$ 44.000

Croquetas de Salmon con notas ahumadas provenientes del queso tilsit, sobre crema de finas hierbas y naranja.

**Empanaditas Típicas** (6 Uds.)    \$ 38.000

Empanadas Colombianas, rellenas de carne de res, pollo y queso, acompañado de salsa picante de la casa.

**Ceviche Estilo Peruano**    \$ 50.000

Lonjas de pescado blanco y camarones marinados en zumo de limón y leche de tigre, ají, rocoto, cebolla roja en julianas, acompañado con maíz cancha y camote glaseado.

**Ceviche de Chicharrón**   \$ 44.000

Tiernos cubos de tocino de cerdo con piel crocante y chip de plátano verde bañado en leche de tigre.

**Tartar Carmesí**       \$ 50.000

Atún en tartar, marinado en salsa inglesa y ajo asado, sobre mango y aguacate en crema de finas hierbas y naranja, coronado con hojaldre y ajonjolí negro.

**Carpaccio de Res**   \$ 58.000

Finas láminas de lomo de res, acompañado de queso parmesano, alcaparras fritas, huevos curados con limón y emulsión de alcaparras

**Pulpo Anticuchero a la Parrilla**    \$ 68.000

Tentáculos de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera, acompañado de papa rostizada a la huancaína, chalaquita, mayonesa de rocoto y alioli de cilantro.

# CREMAS

**Crema de Espárragos Verdes**   \$ 32.000

Crema natural de espárragos verdes acompañado de pan a la parrilla.

**Crema de Champiñones**   \$ 32.000

Preparada con champiñones frescos y crema de leche acompañado de pan a la parrilla.

**Crema de Tomate**  \$ 32.000

Preparada muy natural a base de tomate Chonto rostizado, albahaca, totopos, aguacate y cilantro.

**Dieta de Pollo** \$ 32.000

Suave y delicioso consomé con pollo, papas blancas y cilantro.

Croquetas de salmón



Carpaccio de Res



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

# RES



## Baby Beef



180 gr de Lomo fino maduro, parrillado al carbón acompañado de ensalada y papas a la francesa al estilo rústico.

\$ 79.000

## Stirloin Steak



Tierno bife de chorizo acompañado de vegetales baby, piña parrillada, papa sabanera richy y fresco mézclum del bosque sobre suave pure de coliflor cremoso.

\$ 95.000



Baby Beef

Lomo Mantequilla Especias



## Lomo Mantequilla Especias



180 gr Lomo de res parrillado en mantequilla de ajo y jengibre sobre un salteado de hongos y espárragos, acompañado de puré papa amarilla con albahaca fresca.

\$ 81.000

## Lomo Saltado Peruano



Lomo saltado, preparado al estilo peruano, con cebolla roja, tomate chonto, aji panca y cilantro; acompañado con arroz blanco y papas francesas.

\$ 68.000

# POLLO



## Milanesa de Pollo



200 g de filete de pechuga de pollo, apanda en panko, crocante y presentada con mix de lechugas asiáticas, tomate cherry, aguacate, cebolla ocañera encurtida y cubos de queso costeño frito, bañado en reducción de balsámico.

\$ 58.000

## Petit Cru de Ave



Bombón de ave albardado en tocineta, con budín de morcilla antioqueña y especias, puré de manzana y mezcla de lechugas asiáticas.

\$ 58.000



Milanesa de Pollo

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

## CERDO



### Costillas San Louis



\$ 79.000

Costillas de cerdo glaseadas en salsa BBQ exclusiva de la casa, acompañadas de papa capira rústica en cascotes, crema de cenizas de puerro y crudités albardados en tocineta.

### Tomahawk de Cerdo



\$ 82.000

500 gr de chuleta de cerdo parrillada, aderezada con chimichurri de yerbabuena, acompañada de papa criolla con salsa huancaína.

Tomahawk de cerdo



Salmón Andino



## PESCADOS



### Salmón Andino



\$ 70.000

Salmón sobre cremoso de quinua y arveja, acompañado de kale crocante, pipas de girasol y cherrys confitados.

### Armonía Blanca



\$ 80.000

Pesca blanca sobre puré clásico de papa capira, acompañada de mezcla de hojas asiáticas y finalizada con una salsa aterciopelada de cacahuete, ajo, jengibre y peperoncino.

## MENÚ INFANTIL



Sándwich J&Q

\$32.000

Chicken Finger

\$42.000

Lomo al Grill

\$47.000



# TÍPICOS



## Ajiaco Santaferenseño

\$ 42.000

Del altiplano cundiboyacense, deliciosa sopa preparada a base de papas, maíz tierno, pollo en julianas; acompañado con alcaparras, crema de leche, aguacate y arroz.

## Bandeja paisa

\$ 62.000

Plato típico de la ciudad, Con frijol, arroz, carne molida, chorizo, morcilla, chicharrón, huevo frito, tajada de maduro, aguacate y arepa.

## Cazuela de frijol

\$ 47.000

Típica cazuela de frijol acompañada de plátano maduro, tocino, chorizo, arroz, aguacate, papa ripio y arepa.

## ARROCES



### Arroz Marinero

\$90.000

Delicioso risotto con mejillones, almejas, calamar, camarón y pescado fresco, cocinado en sofritos de tomate, pimentón y bisque de langosta.

### Arroz Chaufa Mixto (res y pollo)

\$61.000



Arroz salteado al estilo peruano acompañado de tortilla de huevo, lomo de res y pechuga de pollo.

Arroz Marinero



## ENSALADAS



### Ensalada de Pollo Parrilla

\$ 48.000

Mix de lechugas asiáticas, aderezadas con vinagreta, acompañadas de pechuga de pollo a la parrilla, croutons, tomate cherry confitado, láminas de fresa, naranja, trozos de maní y queso parmesano.

### Ensalada Cesar Cardini

\$ 44.000



100gr de Pechuga de pollo, Corazón de lechuga romana fresca, anchoas en emulsión, lascas de parmesano madurado, crutones artesanales al horno y aderezo César de la casa.

### Queso de Cabra Caramelizado

\$ 55.000

Queso de cabra caramelizado, nueces del nogal tostadas, remolachas asadas, pomelo y naranja con mezcla de hojas verdes, aguacate, vinagreta de miel y naranja.

### Quinua y Kale Crocante

\$ 43.000

Mezcla de lechugas asiáticas, maíz dulce rostizado, aguacate, nueces tostadas, pepino y vinagreta de manzana y kale frito.

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo



# PASTAS



FETUCCINE | SPAGUETTI | PENNE

## Fettuccine Carbonara \$ 45.000



Con queso parmesano, tocineta, tomate Cherry, crema de leche y yema de huevo, acompañado de pan baguette.

## Pasta Pollo Parrillado \$ 46.000



Pasta de su elección con pollo parrillado y salsa blanca con crema de leche, queso parmesano y tostadas de pan.

## Pasta Surf and Turk \$ 45.000



Pasta Fettuccini en salsa cremosa de camarones, tocineta y champiñones parisinos terminada con queso parmesano.

## Pasta Bolognesa \$ 46.000



Pasta de su elección, en salsa de carne con vegetales frescos, albahaca, queso parmesano y tostadas de pan.

# VEGETARIANOS



## Pasta Pomodoro \$ 40.000



Pasta de su elección con salsa de tomates frescos, albahaca, vino tinto, queso parmesano y tostadas de pan.

## Arroz Vegetariano \$ 38.000



Arroz al wok, acompañado de vegetales salteados, champiñones, juliana de pimentón, zuquinis, cebolla, maíz y aguacate.



Fettuccine Carbonara

# PICADAS



## Picada York ( x2 personas) \$ 110.000



Anillos de calamar crocantes, alitas apanadas al estilo York, cubos de chicharrón en salsa cantonesa, lomo en salsa anticuchera acompañados de papa rustica y tradicional arepa pincho.

# HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas casco o francesas



## York

\$ 58.000



Carne de res al carbón con lonjas de tocineta, cebolla caramelizada, salsa de champiñones, rodajas de tomate asado, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

## Con Queso

\$ 55.000



Deliciosa hamburguesa a la parrilla, acompañada de queso, tocineta, mix de lechugas, tomates secos y papas a la francesa.

## Pollo Apanado

\$ 46.000



Filete de pechuga, apanado en panko, relleno de queso acompañado de mix de lechugas con tomate y papa a la francesa.

# SÁNDWICHES

Acompañadas de papas casco o francesas

## Club Sándwich

\$ 52.000



Delicioso sándwich en pan Pullman con pechuga de pollo parrillada, huevo frito, tocineta, jamón York, queso mozzarella, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

## Catedral (lomo)

\$ 60.000



Filete de lomo fino de res al carbón, sazonado con chimichurri y sal gruesa, en pan baguette con queso fundido, cebollas caramelizadas y papas a la francesa.

## Pollo Champiñones

\$ 52.000



Pechuga de pollo parrillado, salsa de champiñones, tocineta crocante, cebolla caramelizada, queso mozzarella, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

sandwich Catedral



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

# CLÁSICOS YORK

Una sección dedicada a los platos que tanto te gustan, exclusivos de nuestro restaurante Nomade Medellín, con la misma calidad y el sabor de siempre.

## PIZZAS

### York

\$ 60.000



Salsa base de tomates, pollo en salsa BBQ de la casa, tocineta, champiñones, pimentón ahumado, jalapeño, aceitunas y cebolla caramelizada.

### Peperoni

\$ 60.000



Salsa base de tomates, rodajas de pepperoni artesanal y queso mozzarella.

### Margarita

\$ 55.000



Salsa base de tomates, rodajas de tomate, hierbas italianas y queso mozzarella.

### Pollo y champiñones

\$ 60.000



Salsa base de tomates, pollo desmechado, champiñones salteados y queso mozzarella.

### Hawaiana

\$ 55.000



Salsa base de tomates, jamón york, piña calada y queso mozzarella.

### Carnes

\$ 60.000



Salsa base de tomates, salami, jamón york, chorizo y queso mozzarella.

## LASAGNA

### Pollo y champiñón



\$ 50.000

Láminas de pasta gratinadas mozzarella y parmesano, rellenas con pollo y champiñones, acompañado de pan baguette.

### Boloñesa



\$ 50.000

Láminas de pasta gratinadas mozzarella y parmesano, rellenas con carne en cocción lenta, estofada en salsa napolitana, cocida con pomodoro y finas hierbas acompañado de pan baguette.

## ALITAS

### Búfalo

\$ 46.000



Crujientes alitas de pollo en salsa clásica búfalo, con notas de mantequilla ligeramente picantes, acompañadas de papas en cascos y crudites de vegetales.

### BBQ

\$ 46.000



Crujientes alitas de pollo en salsa BBQ artesanal, acompañadas de papas en cascos y crudites de vegetales.

### Salsa piña asada

\$ 46.000



Crujientes alitas de pollo en salsa de piña asada acompañadas de papa en cascos y crudites de vegetales.

# ADICIONES

<b>Papas Francesas</b>	\$12.000	<b>Puré de papa</b>	\$12.000
<b>Arroz Blanco</b>	\$12.000	<b>Ensalada</b>	\$15.000
<b>Papa Criolla</b>	\$12.000	<b>Pan baguette</b>	\$8.000

# POSTRES

## Copa de Helado

Helado de vainilla con coulis de frutos rojos y fruta picada.

\$ 25.000 

## Waffle al Sartén

Emparedado de waffle y helado con salsas de agraz y cajeta.

\$ 25.000

## Flan de Caramelo

Exquisito postre de leche y vainilla al horno.

\$ 25.000

## Torta de Chocolate con Helado

Deliciosa torta de chocolate amargo caliente con una combinación de helado y salsa de frutos rojos.

\$ 25.000

## Molten Cake Mestizo

Pastel de cacao con centro liquido especiada a canela y clavo, acompañado de helado artesanal de vainilla y crujiente de cacao amargo.

\$ 25.000

## Lemongrass Cheesecake

Cremoso de queso aromatizado con limonaria, base de galleta artesanal y toque cítrico fresco, acompañado de coulis de frutos rojos.

\$ 25.000



Flan de Caramelo



Waffle al Sartén

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo





NOMADE  
BISTRO BAR By BLUEDOORS

Contáctanos y reserva:

Teléfono | Whatsapp: (+57) 317 366 9648  
Carrera 43A # 17sur-63. El Poblado, Medellín