



NOMADE
BISTRO BAR BY BLUEDOORS



York Luxury Suites
BLUEDOORS
Apartment Boutique Hotels

ENTRADAS

Ceviche Nomade \$42.000

Cubos de pescado blanco y camarones en zumo de limón, leche de coco, crema de ají amarillo, pasta de rocoto, cebolla roja en plumas, acompañado de aguacate, chip de plátano verde y chicharrón de calamar.

Ceviche Mixto Peruano \$40.000

Whitefish cubes and shrimp in lemon juice, coconut milk, yellow pepper cream, rocoto paste and tiger's milk with cancha corn and sweet potato.

Ceviche de Chicharrón \$35.000

Peruvian ceviche with bacon cubes and green plantain chips.

Pulpo Anticuchero a la Parrilla \$52.000

Grilled octopus's tentacles in anticuchero sauce, with roaster potato and huancaína sauce, chalaquita and coriander aioli.

Jalea de Mariscos \$47.000

Crackling shrimp, squid and whitefish with fried yucca sticks, creole sauce y and coriander aioli.

Tostada de Lomo \$44.000

Corn tortilla dressed with avocado cream and cream cheese, accompanied by sautéed pork loin, cherry tomato, julienne of paprika, red onion feathers, grated potato and mushrooms.

Calamar Relleno \$45.000

Squid stuffed with blood sausage, crispy bacon, paprika and mint, accompanied by creamy yellow potato and dressed with rocoto mayonnaise.

Carpaccio de Pulpo Nikkei \$48.000

Thin slices of octopus in house nikkei vinaigrette, chalaquita and cilantro aioli.

Carpaccio de Res \$45.000

Thin slices of beef tenderloin, served with parmesan cheese, organic mezclum, lemon and caper mix.

Tartar de Trucha en Mayonesa de Aceitunas \$43.000

Salmon trout dressed in green olive mayonnaise, accompanied by sweet potato crisps.

Papas Rostizadas en Salsa Brava \$32.000

Papas criollas en salsa brava de ají amarillo, gratinadas con queso mozzarella y crocante de quinua.

Tiradito de Trucha \$36.000

Fetas de trucha fresca en cremoso de ají amarillo y leche de coco, chalaquita y cubos de tangelo.

Papa a la Huancaína \$32.000

Papas criollas en salsa huancaína, aceitunas verdes y polvo de aceituna negra.

Wonton de Camarón \$41.000

Masa de wonton rellenas de camarón con suero picante.

Crema del Dia \$28.000

Sugerencia del chef acompañado de tostadas de pan baguette.

Sopita de Atún \$42.000

Timbal de atún fresco, palta y mango, en espejo de salsa ponzu y cristales de sal rosada del himalaya.

Alitas de Pollo (6 Uds.) \$36.000

Crujientes alitas de pollo en salsa a su elección: Salsa nomade, piña asada o flambeadas al ron acompañadas de papa en cascós.

Tostones de Plátano Verde \$26.000

Patacones acompañados de guacamole y suero costeño.

Empanadas de Carne o Pollo (6 Uds.) \$28.000

Masa de maíz amarillo, relleno de carne de res o pollo, acompañado de ají de la casa y guacamole.

Arepita Paisa (5 Uds.) \$20.000

Acompañadas de hogao y guacamole.

FUERTES

Dorado Nomade \$55.000

Filete de pescado en reducción de tomate de árbol y aji amarillo, acompañado de zanahoria baby parrilladas y boronía de berenjenas y plátano maduro.

Cazuela York \$56.000

Cazuela de la casa con mariscos, pescado blanco y un suave toque picante, acompañado de arroz.

Filete de Trucha \$54.000

Filete de trucha salmonada con mayonesa japonesa, acompañada de cayeye y vegetales asados.

Salmón en Tamarindo \$67.000

Filete de salmón con salsa de tamarindo, acompañado de cremoso de quinoa, tomatitos confitados y palta.

Arroz Cremoso de Langostinos \$62.000

Langostinos parrillados en salsa anticuchera, acompañado de arroz cremoso de guisantes, tocineta ahumada y queso parmesano.

Arroz chaufa de Mariscos \$60.000

Arroz al estilo peruano acompañado de tortilla de huevo, camarón, anillos de calamar, pulpo, mejillones y langostino.

Arroz chaufa Mixto (pollo y res) \$52.000

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

Bondiola Glaseada \$48.000

Bondiola de cerdo glaseada en salsa de la casa, acompañada de puré cremoso de camote y rolines de zukinnis.

Tacu-tacu de frijol y lomo saltado \$56.000

Típica preparación peruana a base de frijol y arroz, acompañado de lomo saltado y huevo frito.

Tacu-tacu con panceta \$56.000

Típica preparación peruana a base de frijol y arroz, acompañado de panceta y salsa criolla.

Lomo a la parrilla en mantequilla de especias \$67.000

Lomo de res parrillado en mantequilla de ajo y jengibre, acompañado de saltado de hongos, espárragos y puré de papa amarilla con albahaca fresca.

Tomahawk de Cerdo \$65.000

Bife grueso a la parrilla en chimichurri de hierbas acompañado de papa criolla en salsa huancaína.

Entrecot Anticuchero \$90.000

350 gr de Bife ancho de res a la parrilla en salsa anticuchera, acompañado de papas en casco, mayonesa rocoto, chalaquita y ensalada de la casa.

REGIONALES

Bandeja Paisa \$55.000

Típico plato Antioqueño, con frijoles, arroz, chicharrón, carne molida, chorizo, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arepa.

Cazuela de frijol \$35.000

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

Aguadito de pollo \$30.000

Tradicional sopa de pollo y vegetales a base de cilantro, acompañado de arroz y palta.

Ajiaco Santafereno \$40.000

Típica receta con mix de papas, alcaparras, crema agria, pollo, arroz y aguacate.

ENSALADAS

Ensalada de pollo parrillado \$49.000

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta nomade, tomate Cherry, fresa, naranja tangelo, garrapiñado de frutos secos, croutons, aguacate y pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada de Salmón \$55.000

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta nomade, cebolla encurtida, palmito vegetal, crunch de garbanzo, rábano rojo encurtido, queso parmesano y cubos de salmón salteados en maracuyá.

Ensalada templada de camarón \$53.000

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta nomade, tomate cherry, cebolla encurtida, rábano rojo encurtido, croutons, queso parmesano, almendras laminadas y camarones flambeados al ron.

Ensalada de atún encostrado \$52.000

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta nikkei, cebolla encurtida, rábano rojo encurtido, mango fresco, pimienta morrón, camote frito, garrapiñado de maní y lomo de atún fresco en costra de hierbas.

Ensalada Nakeima de Lomo \$53.000

Ensalada tibia de lomo de res estilo nikkei, salsa ponzu y sandía.

PARRILLA

(Acompañados de papa en casco o francesa y ensalada de la casa)

Baby beef \$65.000

Solomito de res acompañado de chimichurri de a casa.

Pechuga de pollo \$48.000

Pechuga de pollo parrillada.

Pesca de la casa \$65.000

Filete de tilapia a la plancha.

Salmón \$65.000

Filete de salmón en miel mostaza.

Costillas de cerdo \$55.000

Costillas a la parrilla en salsa nomade.

PASTA

Elige la pasta de tu preferencia (spaguetti, fetuccini o penne)

Carbonara \$45.000

Pasta en salsa blanca con crocante de tocino, queso parmesano y tostadas de pan.

Boloñesa \$55.000

Pasta en salsa de tomates frescos, carne molida, albahaca, queso parmesano y tostadas de pan.

Surf and turk \$55.000

Pasta en salsa blanca a base de vino blanco, camarones, tocino, queso parmesano y tostadas de pan.

Pollo a la Parrilla \$49.000

Pasta en salsa blanca con trozos de pollo a la parrilla, queso parmesano y tostadas de pan.

Pomodoro \$42.000

Pasta en salsa de tomates frescos, hierbas italianas, vino tinto, queso parmesano y tostadas de pan.

LASAGNA

Elige tu lasagna:

Mixta \$52.000

Pollo y champiñón \$45.000

Boloñesa \$45.000

VEGETARIANOS

Ensalada Veggy \$43.000

Mix de lechuga orgánicas aderezadas con vinagreta nikkei, cous-cous, brócoli parrillado, zapallo caramelizado, portobello confitado, tomates secos, manzanas asadas y tofu a la plancha.

Tabbule de Quinoa \$38.000

Quinoa aderezada en zumo de limón, tomate, cebolla y hierbabuena, acompañada de palta y almendras.

Arroz Vegetariano \$36.000

Arroz estilo peruano al wok, acompañado de champiñones, juliana de pimentón, zukinni, cebolla, maíz y cubos de aguacate.

Ceviche Vegetariano \$35.000

Champiñones salteados en vino blanco, zumo de limón, cilantro, cebolla, mango, cubos de palta, Crunch de garbanzo y chip de plátano.

Tofu Asado \$38.000

Queso fresco vegetal a la plancha, en salsa ponzu y maíz cancha.

Hamburguesa de Cereal \$42.000

Hamburguesa de proteína vegetal a base de lenteja y garbanzo, aderezada con chimichurri, acompañada de lechuga fresca, tomate, pepinillo, cebolla encurtida, queso tofu y papa en cascós.

PIZZAS

8 porciones

Margarita \$45.000

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

Camembert \$49.000

Mermelada de tomate, queso camembert, manzana en trozos y hierbas frescas.

Hawaiana \$45.000

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

Pollo y champiñones \$48.000

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

Carnes \$50.000

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

York \$58.000

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

SÁNDWICH

(Acompañado de papa en casco o francesa)

Pollo en salsa de champiñón \$48.000

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

Lomo pimienta \$58.000

Solomito de res a la parrilla, salsa pimienta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Club sándwich \$56.000

Pechuga de pollo parrillada, huevo frito, tocineta, jamón york, queso mozzarella, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Pepito argentino \$60.000

Solomito de res en chimichurri de la casa, pimientos asados, cebolla caramelizada y queso mozzarella.

Filet mignon \$65.000

Solomito de res en salsa de champiñones, tocineta y vino blanco, con queso mozzarella fundido.

PICADAS

Picada de fritos **\$60.000**

Empanadas de res, morcilla, chicharrón, chorizo, arepa, papa criolla, hogao y guacamole.

Picada york **\$78.000**

Cubos de lomo de res, alas de pollo en miel mostaza, cubos de cerdo en salsa nomade, calamar apanado, acompañada de cascocs de papa y arepas fritas.

Picada mar y tierra **\$85.000**

Trozos de lomo de res y pollo a la parrilla, camarón apanado y chicharrón de pescado, acompañado de cascocs de papa y croquetas de yuca.

HAMBURGUESAS

(Acompañadas de cascocs de papa o francesa)

Hamburguesa York **\$49.000**

Carne de res, lonjas de tocina, cebolla caramelizada, salsa de champiñones, rodajas de tomate asado, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Hamburguesa Royal **\$49.000**

Carne de res, queso mozzarella, huevo frito, cebolla caramelizada, pepinillos, papa ripio, rodajas de tomate asado, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

COMIDA RÁPIDA

Choripán **\$42.000**

Chorizo a la parrilla en chimichurri, queso mozzarella, pimienta morrón, cebolla encurtida, acompañado de papas en casco o francesa.

Salchipapas **\$40.000**

Cascocs de papa, crocante de tocina, chalaquita, queso mozzarella.

Nuggets de pollo **\$38.000**

Trozos de pollo apanado, acompañados de papas en cascocs.

Torre de papas **\$36.000**

Cascocs de papa, crocante de tocina, chalaquita, queso mozzarella.

POSTRES

Milhoja de lychees **\$26.000**

Mousse de café y cardamomo **\$22.000**

Chocoflan **\$22.000**

Volcán de chocolate **\$28.000**

Arroz con leche **\$22.000**

Torta de chocolate con helado **\$26.000**

Flan de caramelo **\$22.000**

Cheesecake de frutos rojos **\$26.000**

Copa de helado (vainilla y fresa) **\$24.000**



NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS



NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS