



# NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS



# Entradas

## **Ceviche Nomade**

**\$ 38.000**

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 chicharon de calamar.

## **Ceviche Peruano**

**\$ 28.000**

Cubos de pescado blanco y camarones en zumo de limón, pasta de rocoto, cebolla roja en plumas y leche de tigre, acompañado con maíz cancha y chip de plátano verde.

## **Ceviche de Chicharrón**

**\$ 24.000**

Típico ceviche peruano con cubos de tocino de cerdo y chip de plátano verde.

## **Pulpo Anticuchero a la Parrilla**

**\$ 45.000**

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

## **Jalea de Mariscos**

**\$ 38.000**

Chicharon de camarón, calamar y pescado blanco, acompañado con bastones de yuca frita, salsa criolla y alioli de cilantro.

## **Tostada de Lomo de Res**

**\$ 34.000**

Tortilla de maíz aderezada con crema de aguacate y queso crema, acompañado de lomo saltado, tomate Cherry, juliana de pimentón, plumas de cebolla roja, ripio de papa y champiñones.

## **Calamar Relleno**

**\$ 33.000**

Calamar relleno de morcilla, crocante de tocineta, pimentón y hierbabuena, acompañado de cremoso de papa amarilla y aderezado con mayonesa de rocoto.

## **Carpaccio de Pulpo Nikkei**

**\$ 40.000**

Finas láminas de pulpo en vinagreta nikkei de la casa, chalaquita y alioli de cilantro.

## **Carpaccio de Res**

**\$ 36.000**

Finas láminas de lomo de res, acompañado con queso parmesano, mézclum orgánico y limón.

**Tartar de Trucha en Mayonesa de Aceitunas** \$ 32.000

Trucha salmonada aderezada en mayonesa de aceitunas verde, acompañado de crocantes de camote.

**Papas Rostizadas en Salsa Brava** \$ 16.000

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

**Tiradito de Trucha** \$ 28.000

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

**Papa a la Huancaína** \$ 17.000

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

**Wonton de Camarón** \$ 33.000

Masa de wonton rellenas de camarón con suero picante.

**Sopita de Atún** \$ 33.000

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

**Crema del Dia** \$ 20.000

Sugerencia del chef acompañado de tostadas de pan baguette.

**Alitas de Pollo (6 und)** \$ 24.000

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

**Tostones de Plátano Verde** \$ 16.000

Patacones acompañados de guacamole y suero costeño.

**Empanadas de Carne o Pollo (6 und)** \$ 19.000

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

**Arepita Paisa (5 und)** \$ 13.000

Acompañadas de hogao y guacamole.



# Ensalada

## **Ensalada pollo parrillado**

**\$ 40.000**

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 Salmon**

**\$ 43.000**

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**

**\$ 49.000**

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**

**\$ 41.000**

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

## **Ensalada Nakeima de Lomo**

**\$ 45.000**

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



# Fuertes

## **Filete de Dorado**

**\$ 46.000**

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

## **Cazuela York**

**\$ 44.000**

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

## **Filete de Trucha**

**\$ 48.000**

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

## **Salmon en Tamarindo**

**\$ 50.000**

Filete de salmón con salsa de tamarindo, acompañado de cremoso de quinua, tomatitos confitados y aguacate.

## **Arroz Cremosos de Langostinos**

**\$ 55.000**

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

## **Arroz chaufa de mariscos**

**\$ 53.000**

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

## **Arroz chaufa Mixto (res y pollo)**

**\$ 37.000**

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



**Bondiola Glaseada** **\$ 32.000**

Bondiola de cerdo glaseada en salsa de la casa, acompañada de pure cremoso de camote y rolines de zucchinis.

**Tacu-tacu de frijol y lomo saltado** **\$ 25.000**

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

**Tacu-tacu con panceta** **\$ 38.000**

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

**Lomo a la parrilla en mantequilla de especias** **\$ 56.000**

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

**Tomahawk de cerdo** **\$ 53.000**

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

**Entrecot anticuchero** **\$ 55.000**

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

**Cazuela de frijol** **\$ 29.000**

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

**Aguadito de pollo** **\$ 27.000**

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

# Parrilla

**Acompañados de papa casco o francesa  
y ensalada de la casa**

**Baby beef** **\$ 51.000**  
Solomito de res acompañado de chimichurri de la casa

**Pechuga de pollo** **\$ 38.000**  
Pechuga de pollo parrillada

**Pesca de la casa** **\$ 36.000**  
Filete de tilapia a la plancha.

**Dorado** **\$ 43.000**  
Filete de dorado a la plancha

**Salmon** **\$ 54.000**  
Filete de salmón en miel mostaza.

**Costillas de cerdo** **\$ 45.000**  
Costillas a la parrilla en salsa nomade

# Pasta

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

**Carbonara** **\$ 34.000**

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

**Boloñesa** **\$ 34.000**

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

**Surf and turk** **\$ 49.000**

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

**Pollo parrillado** **\$ 36.000**

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

**Pomodoro** **\$ 20.000**

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

## Lasagna

**Mixta** **\$ 42.000**

**Pollo y champiñón** **\$ 39.000**

**Boloñesa** **\$ 37.000**

# Vegetariano

## **Ensalada Veggie**

**\$ 35.000**

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**

**\$ 13.000**

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

## **Arroz Vegetariano**

**\$ 22.000**

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

## **Ceviche Vegetariano**

**\$ 26.000**

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

## **Tofu asado**

**\$ 24.000**

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

## **Hamburguesa de cereal**

**\$ 23.000**

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 cascós.

# Pizzas

## Masa delgada crujiente

**Margarita** **\$ 30.000**

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

**Camembert** **\$ 35.000**

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

**Hawaiana** **\$ 30.000**

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

**Pollo y champiñones** **\$ 33.000**

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

**Carnes** **\$ 39.000**

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

**York** **\$ 42.000**

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

# Sándwich

**Acompañado de papa casco o francesa**

**Pollo en salsa de champiñón** **\$34.000**

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

**Lomo pimienta** **\$ 47.000**

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

**Pepito argentino** **\$ 52.000**

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

**Club sándwich** **\$ 39.000**

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

**Filet mignon** **\$ 45.000**

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

# Picadas

**Picada de fritos** **\$ 50.000**

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

**Picada york** **\$ 65.000**

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

**Picada mar y tierra** **\$ 71.000**

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

# Hamburguesas

Acompañadas de cascós de papa o francesa

## Hamburguesa york

**\$ 38.000**

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

## Hamburguesa royal

**\$ 33.000**

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

**\$ 34.000**

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

## Torre de papas

**\$ 22.000**

Cascos de papa, crocante de tocineta, chalaquita, quesomozarella.

## Salchipapas

**\$ 21.000**

Papas en cascós, rodajas de salchichas y cebolla caramelizada.

## Nuggets de pollo

**\$ 33.000**

Trozos de pollo apanado, acompañados de papas en cascós.

# Postres

Milhoja de lychees	<b>\$ 14.000</b>
Mousse de café y Cardamomo	<b>\$ 12.000</b>
Chocoflan	<b>\$ 12.000</b>
Volcán de chocolate	<b>\$ 15.000</b>
Arroz con leches	<b>\$ 12.000</b>
Torta de chocolate con helado	<b>\$ 15.000</b>
Flan de caramelo	<b>\$ 12.000</b>
Cheesecake de frutos rojos	<b>\$ 12.000</b>
Copa de helado (vainilla y fresa)	<b>\$ 13.000</b>



# NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS

Carrera 43A # 17 sur-63, El Poblado, Medellín, Colombia.



[nomaderestaurantemedellin/](https://www.instagram.com/nomaderestaurantemedellin/)