



NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS



# Entradas

## **Ceviche Nomad** **\$ 38.000**

Cubos de pescado blanco y Camarones cocinados en limón, calamar apanado en panko, acompañado de leche de coco ahumada, crema de ají amarillo, cubos de aguacate y chip de plátano verde frito

## **Ceviche peruano** **\$ 29.000**

Cubos de pescado blanco y camarones cocinados al limón, acompañados de leche de tigre, cilantro, plumas de cebolla y picadillo de tomate.

## **Pulpo a la parrilla** **\$ 50.000**

Tentáculos de pulpo elaborados a la parrilla, acompañado de papa criolla a la huancaína y alioli de cilantro.

## **Jalea de mariscos** **\$ 38.000**

Camarones, calamares y cubos de pescado blanco apanados en panko, acompañados de bastones de yucas fritas y salsa criolla.

## **Tostadas de lomo** **\$ 34.000**

Tortilla de maíz aderezada con guacamole y queso crema, acompañada de lomo saltado, tomate cherry, julianas de pimentón y cebolla.

## **Calamar relleno** **\$ 33.000**

Calamar relleno de morcilla, aderezado con mayonesa de anticucho.

## **Carpaccio de pulpo** **\$ 42.000**

Finas láminas de pulpo cocinado por 8 horas, aderezado con limón, cebolla, cilantro, aceite de oliva y queso parmesano.

## **Crema del día** **\$ 18.000**

Sugerencia del chef, acompañada de tostadas de pan baguette.

## **Ceviche de chicharrón** **\$ 24.000**

Láminas de panceta confitada, bañado en zumo de limón y pico de gallo.

Nuestros precios incluyen el Ipo consumo (8%)

<b>Ceviche de chorizo</b>	<b>\$ 19.000</b>
Lascas de chorizo asado, aderezado con zumo de limón, cebolla y cilantro.	
<b>Hongos apanados</b>	<b>\$ 18.000</b>
Champiñones apanados, acompañados de mayonesa de cilantro y rocoto.	
<b>Alitas de pollo al ron (6 und)</b>	<b>\$ 24.000</b>
Crujientes alitas de pollo en salsa de ron, acompañadas de cascós de papa.	
<b>Alitas de pollo en piña asada (6 und)</b>	<b>\$ 24.000</b>
Crujientes alitas de pollo bañadas en salsa de piña asada con pimienta, acompañadas de cascós de papa.	
<b>Alitas de Pollo Nomad (6 und)</b>	<b>\$ 24.000</b>
Crujientes alitas de pollo bañadas en salsa Nomad, acompañadas de cascós de papa.	
<b>Criollas al romero</b>	<b>\$ 18.000</b>
Papas criollas elaboradas en mantequilla de romero.	
<b>Tostones de plátano verde</b>	<b>\$ 16.000</b>
Chips de plátano verde, acompañado de guacamole y queso crema.	
<b>Arepitas (5 und)</b>	<b>\$ 13.000</b>
Acompañadas de hogao y guacamole.	
<b>Empanaditas de camarón (3 und)</b>	<b>\$ 23.000</b>
Masa crocante de maíz amarillo, relleno de camarones aderezados en crema de leche, ajo, cebolla y perejil, acompañado de suero costeño y guacamole.	
<b>Empanaditas de carne (6 und)</b>	<b>\$ 19.000</b>
Masa crocante de maíz amarillo, relleno de carne de res desmechada aderezados en salsa criolla de la casa, ajo y cebolla, acompañado de salsa picante de la casa y guacamole.	

Nuestros precios incluyen el Ipo consumo (8%)



# Ensalada

## Pollo Parrillado

Mix de lechugas del huerto aderezadas con vinagreta Nomad, acompañadas de pechuga de pollo a la parrilla, croûtons, tomate cherry confitado y queso parmesano.

\$ 40.000

## Ensalada de salmón

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta Nomad, acompañadas de cubos de salmón salteados en maracuyá, plumas de cebolla, croûtons, crunch de garbanzo y queso parmesano.

\$ 43.000

## Ensalada Frutos del mar

Mix de lechugas orgánicas aderezadas con vinagreta Nomad, acompañadas de camarones salteados en brandy, anillos de calamares apanados en cerveza y panko, plumas de cebolla, tomate cherry, croûtons y queso parmesano.

\$ 45.000

## Ensalada Veggy

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta Nomad, acompañadas de finas rodajas de manzana verde, arándanos, champiñones salteados en brandy, cebolla caramelizada, tomate cherry y croûtons.

\$ 35.000



# Fuertes

**Arroz cremoso con langostinos** **\$ 55.000**

Langostinos salteados en brandy, acompañados de un arroz cremoso al pesto, crocante de tocineta y queso parmesano.

**Costillas Nomad** **\$ 45.000**

Costilla de cerdo cocinada por 8 horas, acompañada de salsa Nomad, papas en cascós y ensalada fresca.

**Pollito Corral** **\$ 35.000**

Pierna pernil cocinada por 2 horas, acompañada de papa cascós y ensalada fresca.

**Tacu tacu de frijol y lomo saltado** **\$ 38.000**

Calentado de frijoles, acompañó de lomo saltado estilo peruano y coronado con huevo frito.

**Filete de pescado al pesto** **\$ 43.000**

Filete blanco de la pesca del día bañado en salsa pesto, acompañado de napoleón gratinado de papa criolla relleno de camarón y galleta de tocineta.

**Arroz chaufa de mariscos** **\$ 53.000**

Arroz estilo peruano acompañado de filete de pescado blanco, camarones y anillos de calamar.



**Salmón en tamarindo****\$ 49.000**

Filete de salmón bañado en salsa de tamarindo, acompañado de quinua, cubos de aguacate y tomate cherry confitados.

**Lomo Pimienta****\$ 42.000**

Sterling de lomo de res, bañado en salsa cremosa de 3 pimientos, acompañado de tomate cherry, champiñón salteado en vino rosado y pure cremoso de papa criolla con de tocineta crocante y albahaca fresca.

**Arroz Vegetariano****\$ 27.000**

Arroz al wok con salsa soja, acompañado de champiñones, julianas de pimentón y zuquini, plumas de cebolla blanca y maicitos.

**Ceviche Vegetariano****\$ 26.000**

Champiñones salteados en vino blanco, limón, cilantro, cubos de aguacate y Crunch de garbanzo.



# Pasta

Elije la pasta de tu preferencia (Larga o corta)

## Carbonara

\$ 34.000

Pasta a elección acompañada de salsa blanca de la casa con crocante de tocineta, queso parmesano y tostadas de pan.

## Bolognesa

\$ 36.000

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

## Surf and Turk

\$ 49.000

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

## Pollo parrillada

\$ 36.000

Pasta a elección acompañada de salsa blanca de la casa con julianas de pollo elaborado a la parrilla, queso parmesano y tostadas de pan.

## Pomodoro

\$ 30.000

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

# Lasagna

## Mixta

\$ 42.000

Carne molida de res, cubos de pollo aderezados en la salsa blanca de la casa, queso mozzarella, queso parmesano y tostadas de pan.

## Mariscos

\$ 49.000

Camarón, calamar, pescado blanco aderezados en la salsa blanca de la casa, queso mozzarella, queso parmesano y tostadas de pan.

# Pizzas

## Masa delgada crujiente

### **Hawaiana**

Trozos de piña asada en vino blanco, julianas de jamón y queso mozzarella.

**\$ 34.000**

### **Pollo y Champiñones**

Julianas de pollo parrillado, acompañado de salsa blanca de la casa, champiñones salteados en mantequilla de ajo, queso mozzarella.

**\$ 39.000**

### **Mexicana**

Carne molida acompañada de rodajas de jalapeños, maíz tierno, queso mozzarella, frijol refrito y tocineta.

**\$ 34.000**

### **Argentina**

Rodajas de chorizo, chimichurri de la casa, queso mozzarella y cebolla en pluma.

**\$ 38.000**

### **Surf and Turk**

Salsa blanca de mariscos, Camarones, champiñón, tocineta, albahaca y queso mozzarella.

**\$ 45.000**

### **York**

Trozos de pollo en salsa BBQ de la casa, acompañado de tocineta, champiñón, pimentón, jalapeño, aceitunas y cebolla parrillada.

**\$ 38.000**

Nuestros precios incluyen el Ipo consumo (8%)

# Parrilla

Vienen acompañados de papa a elección  
(francesa, casco o chips) y ensalada fresca

<b>Baby beef</b> Solomito de res acompañado de chimichurri de la casa.	<b>\$ 45.000</b>
<b>Pechuga de pollo</b> Pechuga de pollo parrillada.	<b>\$ 38.000</b>
<b>Pesca del día</b> Filete de pescado blanco bañado en salsa pesto y chip de plátano.	<b>\$ 38.000</b>
<b>Robalo</b> Filete de robalo, acompañado de arroz con coco y patacón.	<b>\$ 40.000</b>
<b>Salmón</b> Filete de salmón en miel mostaza.	<b>\$ 57.000</b>

# Picadas

## **Picada de fritos**

**\$ 51.000**

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

## **Picada York**

**\$ 65.000**

Cubos de lomo de res, pollo, pescado blanco preparado a la parrilla, camarones apanados en panko, acompañados de cascos de papa y arepas fritas.

## **Picada Mar y tierra**

**\$ 71.000**

Trozos de lomo de res y pollo elaborados a la parrilla, camarones salteados en mantequilla de romero, anillos de calamar apanados en cerveza y panko, acompañados de cascos de papa y salsas.

# Hamburguesas

**Viene acompañado de papa a elección  
(francesa, casco o chips)**

## **Hamburguesa York**

**\$ 38.000**

Carne 100% de res, acompañada de rodajas de tomate asados, lechuga fresca, tocino, champiñones en salsa blanca, pan artesanal y mayonesa de la casa

## **Hamburguesa Royal**

**\$ 38.000**

Carne de res 100% acompañada de rodajas de tomate asados, lechuga fresca, huevo frito, queso mozzarella, cebolla caramelizada, pan artesanal y mayonesa de la casa

## **Hamburguesa de Salmón**

**\$ 48.000**

Láminas de filete de Salmon acompañada de rodajas de tomate asados, lechuga fresca, queso mozzarella, cebolla caramelizada, pan artesanal y mayonesa de la casa

# Sándwich

**Viene acompañado de papa a elección  
(francesa, casco o chips)**

## **Pollo en salsa de champiñones**

**\$ 34.000**

Baguette aderezada en mantequilla de ajo, acompañado de pollo parrillado, crujiente tocineta, cebolla caramelizada, champiñones, rodajas de tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

## **Lomo en salsa de pimienta**

**\$ 40.000**

Baguette aderezada en salsa de pimienta, acompañado de solomito de res, cebolla caramelizada, rodajas de tomate y lechuga fresca.

## **Pepito Argentino**

**\$ 40.000**

Baguette aderezada con chimichurri de la casa, acompañado de lomo de res, pimentones asados, cebolla caramelizada y queso mozzarella

## **Club Sándwich**

**\$ 39.000**

Baguette aderezada con mayonesa de la casa, acompañado de queso mozzarella, jamón, huevo, rodajas de tomate, lechuga fresca, tocineta crujiente y pollo parrillado.

## **Filet mignon**

**\$ 45.000**

Baguette aderezada con mantequilla de ajo, julianas de lomo de res acompañadas de tocineta, champiñones salteados en vino tinto, gratinado con queso mozzarella.

## **Texano**

**\$ 38.000**

Baguette aderezada con mantequilla de ajo, lomo de res en juliana, acompañado de refrito de frijoles, rodajas de jalapeños, pimentón asado en julianas, queso mozzarella gratinado.

Nuestros precios incluyen el Ipo consumo (8%)

# Comida rápida

## Choripán

Baguette, chorizo elaborado en la parrilla bañado en chimichurri de la casa, queso mozzarella, acompañado de chips de papa y salsa

**\$ 34.000**

## Salchipapas

Papas a elección (cascos, francesa o chips), acompañadas de rodajas de salchicha y salsas

**\$ 21.000**

## Torre de papas

Papa francesa o rústica, acompañadas de trozos de tocineta crujiente, guacamole, pico de gallo, queso rallado y salsas

**\$ 22.000**

## Nuggets de pollo

Julianas de filete de pollo apanadas en panko, acompañadas de papa francesa y salsas

**\$ 33.000**

# Postres

Arroz con leche

**\$ 12.000**

Porción torta de chocolate

**\$ 15.000**

Merengue de frutas

**\$ 12.000**

Strudel de manzana

**\$ 14.000**

Chesecake de frutos rojos

**\$ 14.000**

Flan de caramelo

**\$ 12.000**

Crepes de banano flambeado en brandy  
acompañado de arequipe y helado

**\$ 12.000**

Mousse de maracuyá

**\$ 12.000**

Copa de helado

**\$ 8.000**

Milhoja de frutos rojos

**\$ 14.000**

Volcán de chocolate

**\$ 15.000**

## Ron

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Zacapa 23 años	\$ 30.000		\$ 390.000
Zacapa 12 años	\$ 30.000		\$ 310.000
Viejo de caldas 8 años	\$ 18.000	\$ 160.000	\$ 240.000
Medellin 8 años	\$ 18.000	\$ 160.000	\$ 240.000
Parce	\$ 26.000		\$ 380.000
Havana Club 3 años	\$ 16.000		\$ 180.000
Havana Club Anejo	\$ 18.000		\$ 210.000

## Aguardiente

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño Rojo	\$ 10.000	\$ 75.000	\$ 105.000
Antioqueño Azul (sin Azúcar)	\$ 10.000	\$ 75.000	\$ 105.000

## Vodka

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Absolut	\$ 25.000	\$ 130.000	\$ 290.000
Grey Grosse	\$ 32.000		\$ 460.000
Belveder	\$ 34.000		\$ 490.000
Smirnoff	\$ 20.000	\$ 90.000	\$ 160.000

## Ginebra

	TRAGO	B
Tanqueray Ten	\$ 32.000	\$ 430.000
Tanqueray Dry	\$ 32.000	\$ 430.000
Hendricks	\$ 34.000	\$ 450.000
London #1	\$ 37.000	\$ 530.000
Bulldog	\$ 34.000	\$ 430.000

## Whisky

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Buchanans 18 años	\$ 38.000		\$ 630.000
Buchanans 12 años	\$ 25.000	\$ 190.000	\$ 290.000
Blue Label	\$ 130.000		\$ 2.000.000
Black label	\$ 25.000	\$ 160.000	\$ 390.000
Red Label	\$ 22.000		\$ 250.000
Old Parr	\$ 25.000	\$ 230.000	\$ 290.000
Baileys	\$ 25.000		\$ 250.000

## Tequila

	TRAGO	B
Jimador	\$ 18.000	\$ 235.000
Don julio Blanco	\$ 25.000	\$ 380.000
Don julio Añejo	\$ 36.000	\$ 570.000
Don julio Reposado	\$ 36.000	\$ 570.000
Don Julio 70	\$ 42.000	\$ 640.000
1800 Reposado	\$ 28.000	\$ 680.000
1800 Añejo	\$ 28.000	\$ 680.000

## Borbouns

	TRAGO	B
Jack Daniels #7	\$ 25.000	\$ 290.000
Jack Daniels Honey	\$ 27.000	\$ 320.000
Macallan 12 años	\$ 36.000	\$ 520.000
Macallan 15 años	\$ 90.000	\$ 1.400.000
Macallan 18 años	\$ 275.000	\$ 3.800.000
Glenfiddich 12 años	\$ 28.000	\$ 350.000
Glenfiddich 21 años	\$ 120.000	\$ 1.800.000

# VINOS

	<b>BOTELLA</b>
Vinos jóvenes	\$ 90.000
Vinos reserva	\$ 180.000
Vinos Gran reserva	\$ 240.000

## De la casa

	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
Tinto - Rosado - Blanco	\$ 16.000	\$ 90.000

## Sangría

	<b>C</b>	<b>J</b>
<b>San Sebastian</b>	\$ 20.000	\$ 90.000
Vino tinto, Ron, manzana, pera, uva, jugo de mandarina y rodaja de naranja		
<b>Verano</b>	\$ 20.000	\$ 90.000
Vino Rosado, Vodka, manzana, pera, uva, jugo de mandarina y fresa		
<b>Primavera</b>	\$ 20.000	\$ 90.000
Vino blanco, Gin, manzana, pera, uva, jugo de mandarina y lichey		

## Aperitivos

	<b>T</b>
<b>Campari</b>	\$ 23.000
<b>Cointreau</b>	\$ 26.000

## Cerveza

<b>Nacional</b>	\$ 9.000
<b>Importada</b>	\$ 12.000
<b>Barril</b>	\$ 11.000

## **Bebidas Calientes**

<b>Latte</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Machiato</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Espresso</b>	<b>\$ 6.000</b>
<b>Espresso Doble</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Americano</b>	<b>\$ 6.000</b>
<b>Té o Aromatica</b>	<b>\$ 6.000</b>

## **Otras Bebidas**

<b>Gaseosa</b>	<b>\$ 6.000</b>
<b>Tonica</b>	<b>\$ 9.000</b>
<b>Jugos Naturales</b>	<b>\$ 6.000</b>
<b>Jugos Naturales en leche</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Limonadas (natural, coco, hierbabuena, mango biche, cereza)</b>	<b>\$ 8.000</b>
<b>Té</b>	<b>\$ 9.000</b>
<b>Agua Natural</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Agua con gas</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Energizante</b>	<b>\$ 14.000</b>
<b>Soda saborizada</b>	<b>\$12.000.</b>

## Cocteles

## Especiales

**Londres** \$ 29.000

Ginebra, vermut, monín de manzana y pepino. floral y Refrescante

**Bali** \$ 32.000

Ginebra, infusión de té de frutos del bosque con vodka, licor de naranjas con notas aromáticas y gasificado.

**La fantástica** \$ 32.000

Ron, licor de uchuvas, espumante, muy sutil en boca con agradable textura y aroma

**Tokio** \$ 29.000

Sake, tequila y miel de agave, Tajín refrescante y muy agradable en boca.

**Mawi** \$ 29.000

Tequila, licor de piña artesanal, piña fresca y tomillo

**Medayork** \$ 28.000

Aguardiente, syrup de lulo, miel y jengibre, muy refrescante.

## Clásicos

**Old Fashioned** \$ 32.000

**Cosmopolitan** \$ 29.000

**Mojito** \$ 28.000

**Blody mary** \$ 29.000

**Dry Martini** \$ 32.000

**Moscowmule** \$ 29.000

**Margarita** \$ 26.000

**Piña colada** \$ 28.000

**Long island** \$ 28.000

**Cuba libre** \$ 26.000

**Negroni** \$ 32.000



**DOMICILIOS: TEL 440 7575**



**NOMADE**

BISTRO BAR By BLUEDOORS

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



[/nomaderestaurantemedellin](#)