

Bienvenidos a Nomade

MENU



NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

BLUEDOORS
Apartment Boutique Hotels

ALÉRGENOS



FRUTOS
SECOS



CRUSTÁSEOS



LÁCTEOS



GLUTEN



CACAHUATES



MOLUSCOS



SÉSAMO



SOJA



APIO



HUEVOS



PESCADO



MOSTAZA



ENTRADAS



Croquetas de Salmón (5 Uds.)    \$ 40.000

Croquetas de Salmón ahumado en casa al carbón vegetal. Servido con crema agria y perejil.

Empanaditas Típicas (6 Uds.)    \$ 36.000

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

Ceviche Estilo Peruano   \$ 46.000

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

Ceviche de Chicharrón  \$ 40.000

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

Carpaccio de Res   \$ 52.000

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    \$ 60.000

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   \$ 28.000

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

Crema de Champiñones   \$ 28.000

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

Crema de Tomate  \$ 28.000

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

Dieta de Pollo \$ 29.000

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.

\$ 75.000

Asado de Tira

350 gr de Tira de res, hecho a cocción lenta por nueve horas, terminado en reducción de vino tinto servido con pimientos ahumados y rúgula, con papas criollas.

\$ 68.000

Ribeye

330 gr de Bife madurado, hecho a la parrilla, acompañado de papas richy, hongos y zucchini parrillados. Terminado con mantequilla de ajo y humo de romero.

\$ 72.000



Ribeye

Lomo Mantequilla Especias

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

\$ 75.000

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.

\$ 66.000

Ossobuco de Ternera

500 gr de Ossobuco de ternera marinado y preparado lentamente por cuatro horas, acompañado de una cama de fettuccine con salsa amatriciana y albahaca picada.

\$ 75.000

Lomo Mantequilla Especias



POLLO



Milanesa de Pollo

200 gr de filete de pechuga de pollo, apanada en panko, frita y presentada con mix de lechugas asiáticas, tomate cherry, aguacate, cebolla ocañera encurtida y cubos de queso costeño frito. Bañado en reducción de balsámico.

\$ 52.000

Pollo y Crema Lavanda

Contramuslos de pollo marinados en paprika y ahumados al carbón, bañado con crema de lavanda y mostaza, acompañado de papa en laminas, espárragos parrillado y lechuga kale frita.

\$ 42.000



Milanesa de Pollo

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

CERDO



Bondiola Braseada

\$ 58.000

250 gr de corte de cerdo cocido lentamente por ocho horas, marinado en vino y especias, bañado en salsa de vino y demiglace y setas, y puré.

Tomahawk de Cerdo

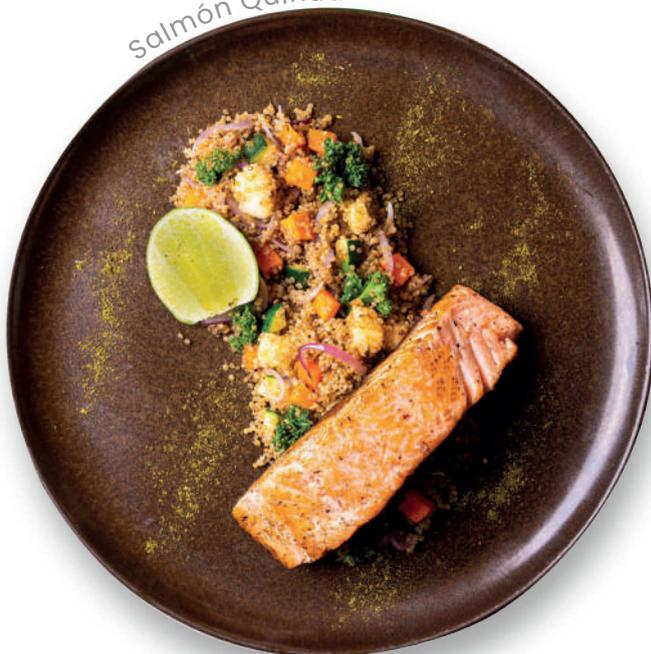
\$ 67.000

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

Tomahawk de cerdo



Salmón Quinoa



PESCADOS



Salmón Quinoa

\$ 67.000

180 gr de filete de salmón del pacífico sellado a la plancha, acompañado de quinoa orgánica, kale y verduras salteadas.

Pesca del Día

\$ 70.000

250 gr de filete de pescado de temporada, cocido a la plancha, en una suave salsa de tomates y bisque, acompañado con papa criolla richy, lechugas asiáticas, tomates y cebollas parrillados.



MENÚ INFANTIL



Lomito de Pollo
Empanizado

\$40.000

Lomo al Grill

\$45.000

Pasta Linguini

\$38.000

Sándwich J&Q

\$29.000



TÍPICOS



Ajiaco Santaferenseño

\$ 38.000

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

\$ 60.000

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

Cazuela de frijol

\$ 45.000

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

ARROCES



Arroz Marinero

\$ 72.000

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)

\$ 58.000



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

Arroz Marinero



ENSALADAS



Ensalada de Pollo Parrilla

\$ 40.000

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 de Salmón

\$ 50.000



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

Queso de Cabra Caramelizado

\$ 48.000

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

\$ 38.000

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 \$ 42.000



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

Pasta Pollo Parrillado \$ 49.000



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

Fettuccine Stracciatella \$ 42.000



Con queso Stracciatella, salsa de tomates ahumados en casa, zuquinis al carbón, chiffonade de verduras y aceite de albahaca.

Pasta Bolognesa \$ 47.000



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

VEGETARIANOS



Pasta Pomodoro \$ 35.000



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

Arroz Vegetariano \$ 35.000



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



Fettuccine Carbonara

PICADAS



Picada Mar y Tierra (x2 personas) \$ 84.000



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

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas casco o francesas



York

\$ 49.000



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

\$ 49.000



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

Pollo Apanado

\$ 42.000



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

\$ 48.000



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.

Pollo Champiñones

\$ 48.000



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

Catedral (lomo)

\$ 55.000



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.

Sándwich J&Q

\$ 29.000



Tradicional sándwich mixto con jamón y queso, presentado en pan tajado parrillado con mantequilla de ajo, acompañado con papas fritas.

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 \$ 68.000



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

Margarita \$ 53.000



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

Hawaiana \$ 50.000



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

Pollo y champiñones \$ 60.000



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

Carnes \$ 60.000



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

LASAGNA

Pollo y champiñón \$ 48.000



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

Boloñesa \$ 52.000



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

Al Ron \$ 42.000



Crujientes alitas de pollo en salsa flambeadas al ron acompañadas de papa en cascós.

Nomade \$ 42.000



Crujientes alitas de pollo en salsa Nomade acompañadas de papa en cascós.

Salsa piña asada \$ 42.000



Crujientes alitas de pollo en salsa de piña asada acompañadas de papa en cascós.

ADICIONES

Papas Francesas \$12.000

Arroz Blanco \$12.000

Papa Criolla \$ 6.000

Puré de papa \$12.000

Ensalada \$10.000

Porción de Pan \$10.000



POSTRES



Copa de Helado

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

\$ 18.000

Waffle al Sartén

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

\$ 22.000

Flan de Caramelo

Exquisito postre de leche y vainilla al horno.

\$ 18.000

Torta de Chocolate con Helado

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

\$ 22.000



Flan de Caramelo



Waffle al Sartén

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo



THE ART OF LIVING

Bluedoors Apartment Boutique Hotels, nació hace más de dos décadas bajo la visión del Sr. Fernando Sánchez Paredes, quien, con su amplia experiencia en la industria hotelera, creó un modelo de negocio innovador que va más allá de la hotelería convencional. Este enfoque único ha convertido a Bluedoors en una de las propuestas hoteleras más exitosas de Colombia, con hoteles en Bogotá y Medellín.

Bluedoors Hotels ha sido galardonada con numerosos premios nacionales e internacionales, consolidándose como un referente de excelencia en la hospitalidad colombiana.







NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

Contáctanos y reserva:

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