

MENU



NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

BLUEDOORS
Apartment Boutique Hotels



ALÉRGENOS



FRUTOS
SECOS



CRUSTÁSEOS



LÁCTEOS



GLUTEN



CACAHUATES



MOLUSCOS



SÉSAMO



SOJA



APIO



HUEVOS



PESCADO



MOSTAZA

CORTES ANGUS

PREMIUM MEATS

OUTSIDE SKIRT

Entraña 250gr

\$124.700



HAMBURGUESA ANGUS

100% Carne Angus 180 gr

\$56.900

RIB EYE STEAK

Lomo Ancho 390-410gr

\$190.000



STRIP ROAST

Lomo Angosto 390-410gr

\$177.700

Our prices includes consumption tax.

PREMIUM MEATS



PICANHA

Punta de Anca 290-310gr

\$107.500

Seleccione uno de los siguientes aderezos para acompañar su corte.

Chimichurri de
hierbabuena

| Salsa oriental

| Sal de maras
y pimienta

Cada corte incluye 2 acompañamientos de su elección:

Puré de Papa Trufado

Puré de papa rústico con queso azul y un delicado toque de aceite de trufa.

Vegetales a la Parrilla

Selección de vegetales frescos de estación, sazonados con sal parrillera, romero y mantequilla derretida.

Aguacate Tatemado

Medio aguacate ahumado al fuego, aderezado con aceite y sal, con un sutil toque picante.

Ensalada Fresca del Chef

Mezcla de hojas verdes, tomates cherry y vinagreta artesanal de la casa, en una receta exclusiva del chef.

Papas Francesas Nómade

Papas crocantes acompañadas de tocineta, gratinadas con costra de queso parmesano.

Arepa de Queso Casera

Tradicional arepa elaborada artesanalmente, rellena con queso mozzarella fundido.



Our prices includes consumption tax.



ENTRADAS



Empanaditas Típicas (6 Uds.)



\$ 35.500

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

Ceviche Estilo Peruano



\$ 40.000

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



\$ 42.000

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

Ensalada Caprese



\$ 21.800

Lonjas de tomate y queso mozzarella, servidas con pesto de albahaca, nuez y queso parmesano.

Anticuchos



\$ 37.600

Dúo cerdo y pollo en clásica preparación peruana con ají panka, acompañado de papas criollas y arepas doradas con queso.



CREMAS



Crema de Espárragos Verdes



\$ 25.900

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

Crema de Champiñones



\$ 25.900

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

Crema de Tomate



\$ 25.900

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

Dieta de Pollo

\$ 25.900

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

Crema de
espárragos



Ceviche
Estilo Peruano



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.

\$ 65.900

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.

\$ 69.500



Ribeye

Lomo Mantequilla Especias



Lomo Mantequilla Especias



\$ 61.900

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.

Lomo Saltado Peruano



\$ 61.000

Lomo saltado, preparado al estilo peruano con cebolla morada, tomate chonto, ají panca y cilantro; servido con arroz blanco y papas fritas.

POLLO



Milanesa de Pollo



\$ 49.900

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.

Pollo Maryland

\$ 45.000

Filete de pechuga a la parrilla acompañado reducción de uchuvas y duraznos, banano apanado y crujiente de tocina.



Milanesa de Pollo

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

CERDO



Milanesa de Cerdo



Milanesa de cerdo rebozado crujiente, coronado con vegetales al estilo oriental.

\$ 48.000

Costillas San Luis



Costillas de cerdo San Luis, elaboradas a la parrilla 300gr, bañadas en salsa BBQ, acompañadas de ensalada y papas criollas crocantes.

\$ 55.000

Milanesa de cerdo



salmón Quinua



PESCADOS



Salmón Quinua



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

\$ 64.000

MENÚ INFANTIL



Lomito de Pollo
Empanizado

\$40.000

Lomo al Grill

\$43.000

Pasta Linguini

\$38.900

Sándwich J&Q

\$31.000



TÍPICOS



Ajiaco Santaferense

\$ 32.000

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

ARROCES

Arroz Marinero

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

\$ 59.500

Arroz Chaufa Mixto (res y pollo)

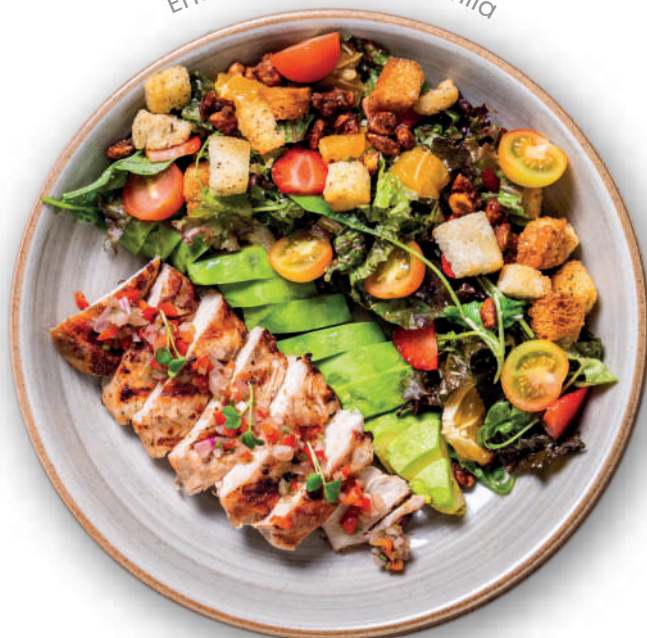
Arroz salteado al estilo peruano acompañado de tortilla de huevo, lomo de res y pechuga de pollo.

\$ 55.900

Arroz Marinero



Ensalada de Pollo Parrilla



ENSALADAS



Ensalada de Pollo Parrilla

\$ 43.500

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

\$ 45.000

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.

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.

Fettuccine Di Mare \$ 60.000



Con mejillones, almejas, calamar, camarón, pescado acompañado de sofrito de tomates, bisquet de langosta y queso parmesano.

Pasta Pollo Parrillado \$ 52.000



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

Pasta Bolognesa \$ 43.000



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 \$ 31.500



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



FOOD FRIES



Pork & Fries



\$ 47.200

Crocantes papas a la francesa, tierno pulled pork ahumado, trozos de chorizo y un generoso gratinado de queso mozzarella.

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas casco o francesas



York

\$ 42.900



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

\$ 39.900



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

Pollo Apanado

\$ 41.500



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

Sándwich Pulled Pork

\$ 41.600



Clásico Sándwich con una jugosa carne de cerdo adobada en salsa BBQ en pan de brioche con tierna, acompañado con papas a la francesa.

Sándwich J&Q

\$ 36.000



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

Pollo Champiñones

\$ 44.000



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



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

ADICIONES

Papas Francesas	\$13.000	Puré de papa	\$13.000
Arroz Blanco	\$13.000	Ensalada	\$12.000
Papa Criolla	\$12.000	Porción de Pan	\$11.000

POSTRES

Copa de Helado

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

\$ 12.500

Flan de Caramelo

Exquisito postre de leche y vainilla al horno.

\$ 14.500

Torta de Chocolate con Helado

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

\$15.000



Flan de Caramelo

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) 316 464 3081

Cra. 13a #93-51, Bogotá