

ROOM SERVICE



NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

ENTRADAS / APPETIZERS

Ceviche Nomade

Nomade Ceviche

\$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 chicharon de calamar.

Cubes of white fish and shrimp in lime juice, coconut milk, yellow chili cream, rocoto paste, red onion in feathers, served with avocado, green plantain chip and squid chicharon.

Ceviche Mixto Peruano

Peruvian Ceviche

\$40.000

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 camote.

Cubes of white fish and shrimp in lemon juice, rocoto paste, red onion in feathers and leche de tigre, served with corn and green plantain chip.

Ceviche de Chicharrón

Crackling's Ceviche

\$35.000

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 camote.

Typical Peruvian ceviche with pork bacon cubes and green plantain chip.

Carpaccio de Pulpo Nikkei

Octopus Carpaccio Nikkei

\$48.000

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

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

Pulpo Anticuchero a la Parrilla

Grilled Anticuchero Octopus

\$ 52.000

Tentáculos de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera, acompañado de papa rostizada salsa huancaína, chalaquita y alioli de cilantro.

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

Carpaccio de Res

Beef Carpaccio

\$45.000

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

Thin slices of beef tenderloin, served with parmesan cheese, organic mézclum and lemon.

Tartar de Trucha en

Mayonesa de Aceitunas

Trout Tartar in Olive Mayonnaise

\$43.000

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

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

Papas Rostizadas

en Salsa Brava

Roasted Potatoes in Brava Sauce

\$32.000

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

Creole potatoes in yellow pepper Brava sauce, au gratin with mozzarella cheese and crispy quinoa.

Papa a la Huancaína

Huancaína Potato

\$32.000

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

Creole potatoes in huancaína sauce, green olives and black olive powder.

Crema del Dia

Cream of the Day

\$28.000

Sugerencia del chef acompañado de tostadas de pan baguette.

Chef's suggestion served with baguette toast.

Empanadas de Carne

o Pollo (6 und)

Meat or Chicken Empanadas (6 und)

\$28.000

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

Creole potatoes in yellow pepper Brava sauce, au gratin with mozzarella cheese and crispy quinoa.

Alitas de Pollo (6 und)

Chicken Wings (6 und)

\$36.000

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

Crispy chicken wings served with holls potato's, in a choice sauce: Nomad sauce, Grilled pineapple or flambéed with rum or Buffalo sauce.

Arepita Paísa (5 und)

Arepita Paísa (5 und)

\$20.000

Acompañadas de hogao y guacamole.

Accompanied with hogao and guacamole.

ENSALADAS / SALADS

Ensalada pollo parrillado

Grilled Chicken Salad

\$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.

Mixed lettuce dressed with nomad vinaigrette, cherry tomato, strawberry, tangelo orange, dried fruits and nuts, croutons, avocado and grilled chicken breast.

Ensalada de Salmón

Salmon Salad

\$55.000

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

Mixed lettuce dressed with nomad vinaigrette, pickled onion, vegetable hearts of palm, chickpea crunch, pickled red radish, quail eggs, parmesan cheese and salmon cubes sautéed in passion fruit.

Ensalada Nakeima de Lomo

Nakeima Loin Salad

\$53.000

Ensalada tibia de lomo de res sellado al wok con hierbabuena, cebolla y sandia en salsa ponzu.

Warm wok-seared beef tenderloin salad with mint, onion and watermelon in ponzu sauce.

Ensalada de atún encostrado

Crusted tuna salad

\$52.000

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

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

Ensalada templada de camarón

Warm Shrimp Salad

\$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.

Mixed lettuce dressed with nomad vinaigrette, cherry tomato, pickled onion, pickled red radish, croutons, parmesan cheese, sliced almonds and rum flambéed shrimp.

FUERTES / MAIN COURSES

Arroz chaufa de mariscos

Seafood chaufa rice

\$60.000

Arroz salteado al wok acompañado de tortilla de huevo, pimentón, camarón, anillos de calamar, pulpo, mejillones y langostino.

Wok sautéed rice with egg omelet, paprika, shrimp, squid rings, octopus, mussels and prawns.

Bondiola Glaseada

Glazed Bondiola

\$48.000

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

Pork bondiola glazed in house sauce, served with creamy sweet potato purée and zukinnis rolls.

Tacu-tacu con panceta

Tacu-tacu with pancetta

\$56.000

Típica preparación peruana de mezcla de frijol y arroz, acompañado de panceta y hogao.

Typical Peruvian cuisine based on a mixture of beans and rice, accompanied by pancetta and hogao.

Entrecot Anticuchero

Anticuchero Entrecote

\$90.000

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

350 grams of grilled beef steak, bathed in anticuchero sauce, served with potatoes, rocoto mayonnaise, chalaquita and house salad.

Arroz chaufa Mixto

(res y pollo)

Chaufa Mixed rice

(beef and chicken)

\$52.000

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

Peruvian style rice accompanied by egg tortilla, beef tenderloin and chicken breast.

Tacu-tacu de frijol

y lomo saltado

Bean tacu-tacu and lomo saltado

\$56.000

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

Typical Peruvian cuisine based on a mixture of beans and rice, accompanied by sautéed pork loin and fried egg.

Lomo a la parrilla en

mantequilla de especias

Grilled tenderloin in spiced butter

\$67.000

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

Typical Peruvian cuisine based on a mixture of beans and rice, accompanied by sautéed pork loin and fried egg.

REGIONAL / TRADITIONAL

Bandeja Paisa

Bandeja Paisa

\$55.000

Típico plato Antioqueño, con frijoles, arroz, chicharron, carne molida, chorizo, huevo frito, plátano maduro, aguacate y arepa.
Typical Antioquia dish, with beans, rice, pork rinds, ground beef, chorizo, fried egg, plantain, avocado and arepa.

Aguadito de pollo

Aguadito de pollo

\$42.000

Tradicional sopa de pollo y vegetales a base de cilantro, acompañado de arroz y palta.
Traditional Colombian chicken and vegetable soup with cilantro, accompanied by rice and avocado.

Cazuela de frijol

Cazuela de frijol

\$42.000

Cazuela de frijol acompañada de plátano maduro, tocino, chorizo, arroz, aguacate, papa ripio y arepa.
Typical Colombian bean casserole accompanied by ripe plantain, bacon, chorizo, rice, avocado, potato and arepa.

Ajiaco Santaferense

Ajiaco Santaferense

\$42.000

Típica receta con mix de papas, alcaparras, crema agria, pollo, arroz y aguacate.
Typical recipe with mix of potatoes, capers, sour cream, chicken, rice and avocado.

PARRILLA / GRILL

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

Baby beef

Baby beef

\$65.000

Solomito de res acompañado de chimichurri de la casa.
Beef sirloin steak with house chimichurri.

Pechuga de pollo

Chicken breast

\$48.000

Pechuga de pollo parrillada.
Grilled chicken breast.

Pesca de la casa

House fishing

\$65.000

Filete de su elección a la plancha (róbalo o corvina).
Grilled sea bass fillet of your choice (róbalo o corvina).

Salmón

Salmon

\$65.000

Filete de salmón en miel mostaza.
Salmon fillet in honey mustard.

Costillas de cerdo

Pork ribs

\$55.000

Costillas a la parrilla en salsa BBQ de la casa.
Grilled ribs in a house BBQ sauce.

PASTA

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

Carbonara

Carbonara

\$45.000

Pasta en salsa blanca emulsionada con yema de huevo, con crocante de tocino y queso parmesano acompañada de pan al ajillo.
Pasta in white sauce emulsified with egg yolk, with crispy bacon and parmesan cheese accompanied by garlic bread.

Boloñesa

Bolognese

\$55.000

Pasta en salsa de tomates frescos, carne molida, albahaca, queso parmesano y tostadas de pan.
Pasta in fresh tomato sauce, ground beef, basil, parmesan cheese and toasted bread.

Surf and turf

Surf and turf

\$55.000

Pasta en salsa blanca a base de vino blanco, camarones, champiñones, tocino, queso parmesano y tostadas de pan.
Pasta in white sauce with white wine, shrimps, mushrooms, bacon, parmesan cheese and toasted bread.

Pollo a la parrilla

Pollo a la parrilla

\$49.000

Pasta en salsa blanca con trozos de pollo a la parrilla, queso parmesano y tostadas de pan.
Pasta in white sauce with grilled chicken pieces, parmesan cheese and toasted bread.

Pomodoro

Pomodoro

\$42.000

Pasta en salsa de tomates frescos, hierbas italianas, vino tinto, queso parmesano y tostadas de pan.
Pasta in a sauce of fresh tomatoes, Italian herbs, red wine, parmesan cheese and toasted bread.

LASAGNA

Elige tu lasagna:

Mixta
Mixed

\$52.000

Pollo y champiñón
Chicken and mushrooms

\$45.000

Boloñesa
Bolognese

\$45.000

VEGETARIANOS / VEGETARIAN FOOD

Ensalada Veggy

Veggie Salad

\$43.000

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

Organic lettuce mix dressed with nikkei vinaigrette, couscous, grilled broccoli, caramelized squash, candied Portobello, sundried tomatoes, roasted apples, grilled tofu and smoked almonds.

Arroz Vegetariano

Vegetarian Rice

\$36.000

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

Peruvian style wok rice, accompanied by mushrooms, julienne of paprika, zucchini, onion, corn and avocado cubes.

Tofu asado

Roasted tofu

\$38.000

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

Fresh grilled vegetable cheese in ponzu sauce and cancha corn.

Tabboule de Quinoa

Quinoa Tubule

\$38.000

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

Quinoa seasoned with lemon juice, tomato, onion and mint, served with avocado and almonds.

Ceviche Vegetariano

Vegetarian Ceviche

\$35.000

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

Mushrooms sautéed in white wine, lemon juice, coriander, onion, mango, avocado cubes, chickpea crunch and plantain chip.

Hamburguesa de cereal

Cereal Burger

\$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 cascos.

Vegetable protein hamburger made from lentils and chickpeas, seasoned with chimichurri, served with fresh lettuce, tomato, pickle, pickled onion, tofu cheese and potato hulls.

PIZZA

(8 porciones)

Margarita

Margarita

\$45.000

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

Tomato base sauce, tomato slices, Italian herbs and mozzarella cheese.

Hawaiana

Hawaiian

\$45.000

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

Tomato base sauce, ham, pineapple and mozzarella cheese.

Carnes

Meats

\$50.000

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

Tomato sauce, salami, ham, chorizo and mozzarella cheese.

Camembert

Camembert

\$49.000

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

Tomato jam, camembert cheese, apple pieces and fresh herbs.

Pollo y champiñones

Chicken and mushrooms

\$48.000

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

Tomato base sauce, shredded chicken, sautéed mushrooms and mozzarella cheese.

York

York

\$58.000

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

Tomato base sauce, chicken in house BBQ sauce, bacon, mushrooms, smoked paprika, jalapeño, olives and caramelized onion.

SÁNDWICH / SANDWICH

Elige tu lasagna:

Pollo en salsa de champiñón

Chicken in mushroom sauce **\$48.000**

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

Grilled chicken breast, mushroom sauce, crispy bacon, caramelized onion, mozzarella cheese, tomato, fresh lettuce and house mayonnaise.

Pepito argentino

Argentinean Pepito **\$60.000**

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

Beef tenderloin in house chimichurri, roasted peppers, caramelized onions and mozzarella cheese.

Filet mignon

Filet mignon **\$65.000**

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

Beef tenderloin in mushroom, bacon and white wine sauce, with melted mozzarella cheese.

Lomo pimienta

Pepper loin **\$58.000**

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

Grilled beef tenderloin, pepper sauce, caramelized onion, tomato, fresh lettuce and house mayonnaise.

Club Sándwich

Club Sandwich **\$56.000**

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

Grilled chicken breast, fried egg, bacon, ham, mozzarella cheese, tomato, fresh lettuce and house mayonnaise.

PICADAS

(Food to share)

Picada de fritos

Fried food Picada **\$60.000**

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

Beef empanadas, blood sausage, crackling, chorizo, arepa, creole potato, hogao and guacamole.

Picada mar y tierra

Sea and land Picada **\$85.000**

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

Beef pieces' tenderloin and grilled chicken, breaded shrimp and fish crackling, accompanied by potato shells and yucca croquettes..

Picada York

York Picada **\$78.000**

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

Beef tenderloin cubes, chicken wings in honey mustard, pork cubes in Nomad sauce, breaded squid, accompanied by potato shells and fried arepas.

HAMBURGUESAS / BURGERS

(Acompañadas de cascotes de papa o francesa)

Hamburguesa York

York Burger **\$49.000**

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

Beef tenderloin, bacon slices, caramelized onion, mushroom sauce, grilled tomato slices, fresh lettuce and house mayonnaise.

Hamburguesa Royal

Royal Burger **\$49.000**

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

Beef tenderloin, mozzarella cheese, fried egg, caramelized onion, pickles, shredded potato, roasted tomato slices, fresh lettuce and house mayonnaise.

COMIDA RÁPIDA / FAST FOOD

Choripán

Choripán

\$42.000

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

Grilled sausage in chimichurri, mozzarella cheese, bell pepper, pickled onion, served with helmet potato's or French fries.

Torre de papas

Potato's Tower

\$36.000

Cascos de papas, crocante de tocineta, chalaquita y gratinada con queso mozzarella, acompañado con mayonesa de rocoto.

Potato hulls, crispy bacon, chalaquita and mozzarella cheese au gratin, served with rocoto mayonnaise.

Salchipapas

Salchipapas

\$40.000

Papas en casco, rodajas de salchichas y cebolla caramelizada, con salsa de tomate y mayonesa de la casa.

Hulled potatoes, sausage slices and caramelized onions, with tomato sauce and house mayonnaise.

Nuggets de pollo

Chicken Nuggets

\$38.000

Trozos de pollo apanado, acompañados de papas en cascos.

Breaded chicken pieces, accompanied by potatoes in hulls.

POSTRES / DESSERTS

Milhoja de lychees

Lychees millefeuille

\$26.000

Mousse de café y cardamomo

Coffee and cardamom mousse

\$22.000

Chocoflan

Chocoflan

\$22.000

Cheesecake de frutos rojos

Red berries cheesecake

\$26.000

Volcán de chocolate

Chocolate volcano

\$28.000

Arroz con leche

Rice pudding

\$22.000

Torta de chocolate con helado

Chocolate cake with ice cream

\$26.000

Flan de caramelo

Caramel flan

\$22.000

Copa de helado

(vainilla y fresa)

Ice cream cup

(vanilla and strawberry)

\$24.000

Nuestro desayuno es tipo buffet, pero podemos subirte lo que desees, llámanos marcando el numero 7 o escríbenos al 3173669648 y te daremos las opciones disponibles

Our breakfast is buffet style, but we can upload what you want, call us by **dialing number 7 or write to 3173669648** and we will give you the available options.