

Bienvenido a Nomade

MENÚ



NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

BLUEDOORS
Apartment Boutique Hotels

ALÉRGENOS



LÁCTEOS



GLUTEN



SÉSAMO



SOJA



APIO



HUEVOS



FRUTOS SECOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



MOLUSCOS



PESCADO



MOSTAZA



ENTRADAS




Croquetas de Salmón (5 Uds.)    \$ 33.900

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

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   \$ 36.900

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.



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.

Croquetas de salmón



RES

Baby Beef

180 gr de Lomo fino maduro, parrillado al carbón acompañado de ensalada y papas a la francesa al estilo rústico.

\$ 56.500

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.

\$ 59.900

Lomo Saltado Peruano

Lomo saltado, preparado al estilo peruano, con cebolla roja, tomate chonto, ají panca y cilantro; acompañado con arroz blanco y papas francesas.

\$ 56.500



Lomo Mantequilla Especias

Milanesa de Pollo

POLLO

Milanesa de Pollo

\$ 45.900

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 y Crema Lavanda

\$ 39.500

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.

CERDO

Bondiola Braseada

\$ 54.500

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.

Salmón Quinua



PESCADOS



Salmón Quinua

\$ 58.500

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

Pesca del Día

\$ 65.900

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.

TÍPICOS



Ajiaco Santaferoño \$ 26.000

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

ARROCES



Arroz Chaufa Mixto \$ 55.900

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



MENÚ INFANTIL



Lomito de Pollo
Empanizado

\$25.000

Lomo al Grill

\$39.000

Pasta Linguini

\$25.000

Sándwich J&Q

\$28.000

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

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.

Quinua y Kale Crocante \$ 28.900



Mezcla de lechugas asiáticas, maíz dulce rostizado, aguacate, nueces tostadas, pepino y vinagreta de manzana y kale frito.

PASTAS



FETUCCINE | SPAGUETTI | PENNE

Fettuccine Carbonara \$ 39.500



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

Pasta Bolognesa \$ 37.500



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

VEGETARIANOS



Pasta Pomodoro \$ 29.500



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

Arroz Vegetariano \$ 29.500



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



Fettuccine Carbonara

PICADAS



Picada Mar y Tierra (x2 personas) \$ 86.900



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

\$ 39.900



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

\$ 34.900



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

Pollo Apanado

\$ 39.900



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

\$ 43.500



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

\$ 39.900



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

Catedral (lomo)

\$ 56.500



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.

sándwich Catedral



Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

ADICIONES

Papas Francesas \$8.000

Arroz Blanco \$8.000

Papa Criolla \$8.000

Puré de papa \$8.000

Ensalada \$8.000

Porción de Pan \$5.000



POSTRES



Copa de Helado

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

\$ 17.500

Waffle al Sartén

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

\$ 17.500

Torta de Chocolate con Helado

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

\$ 17.500



Torta de Chocolate con Helado



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) 317 299 8024

Calle 87 N° 15-35, Bogotá