

Welcome to Nomade

MENU



NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

YORK
MEDELLÍN

CURIO
COLLECTION
by Hilton™



ALÉRGENOS



FRUTOS
SECOS



CRUSTÁSEOS



LÁCTEOS



GLUTEN



CACAHUATES



MOLUSCOS



SÉSAMO



SOJA



APIO



HUEVOS



PESCADO



MOSTAZA



PICANTE






ENTRADAS






Croquetas de Salmón (5 Uds.)    \$ 42.000



Croquetas de Salmon con notas ahumadas provenientes del queso tilsit, sobre crema de finas hierbas y naranja.

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    \$ 48.000



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

Ceviche de Chicharrón   \$ 42.000




Tiernos cubos de tocino de cerdo con piel crocante y chip de plátano verde bañado en leche de tigre.

Tartar Carmesí      \$ 50.000

Atún en tartar, marinado en salsa inglesa y ajo asado, sobre mango y aguacate en crema de finas hierbas y naranja, coronado con hojaldre y ajonjolí negro.

Carpaccio de Res   \$ 55.000

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    \$ 65.000

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

Stirloin Steak



Tierno bife de chorizo acompañado de vegetales baby, piña parrillada, papa sabanera richy y fresco mézclum del bosque sobre suave pure de coliflor cremoso.

\$ 88.500



Baby Beef

Lomo Mantequilla Especias



Lomo Mantequilla Especias



180 gr Lomo de res parrillado en mantequilla de ajo y jengibre sobre un salteado 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, ají panca y cilantro; acompañado con arroz blanco y papas francesas.

\$ 66.000

POLLO



Milanesa de Pollo



200 g de filete de pechuga de pollo, apanda en panko, crocante 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

Petit Cru de Ave



Bombón de ave albardado en tocineta, con budín de morcilla antioqueña y especias, puré de manzana y mezcla de lechugas asiáticas.

\$ 51.000



Milanesa de Pollo

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo

CERDO



Costillas San Louis

Costillas de cerdo glaseadas en salsa BBQ exclusiva de la casa, acompañadas de papa capira rústica en cascots, crema de cenizas de puerro y crudités albardados en tocineta.

\$ 79.000

Tomahawk de Cerdo

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

\$ 75.000

Tomahawk de cerdo



Salmón Andino



PESCADOS



Salmón Andino

\$ 69.000

Salmón sobre cremoso de quinua y arveja, acompañado de kale crocante, pipas de girasol y cherrys confitados.

Armonía Blanca

\$ 76.000

Pesca blanca sobre puré clásico de papa capira, acompañada de mezcla de hojas asiáticas y finalizada con una salsa aterciopelada de cacahuete, ajo, jengibre y peperoncino.



MENÚ INFANTIL



Deditos de pollo \$40.000

Lomo al Grill \$45.000

Pasta Linguini \$38.000

Sándwich J&Q \$29.000

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo



TÍPICOS



Ajiaco Santaferense

\$ 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

\$ 57.000

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

\$76.000

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

\$ 44.000

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 Cesar Cardini

\$ 42.000



Corazón de lechuga romana fresca, anchoas en emulsión, lascas de parmesano madurado, crutones artesanales al horno y aderezo César de la casa.

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.

Pasta Surf and Turk

\$ 44.000



Pasta Fettuccini en salsa cremosa de camarones, tocineta y champiñones parisinos terminada con queso parmesano.

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.



PICADAS



Picada York (x2 personas)



\$ 95.000

Anillos de calamar crocantes, alitas apanadas al estilo York, cubos de chicharrón en salsa cantonesa, lomo en salsa anticuchera acompañados de papa rustica y tradicional arepa pincho.

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas casco o francesas



York

\$ 65.000



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

\$ 63.000



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

Pollo Apanado

\$ 44.000



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.

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.

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.

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

Búfalo

\$ 44.000



Crujientes alitas de pollo en salsa clásica búfalo, con notas de mantequilla ligeramente picantes, acompañadas de papas en cascos y crudites de vegetales.

BBQ

\$ 44.000



Crujientes alitas de pollo en salsa BBQ artesanal, acompañadas de papas en cascos y crudites de vegetales.

Salsa piña asada

\$ 44.000



Crujientes alitas de pollo en salsa de piña asada acompañadas de papa en cascos y crudites de vegetales.

ADICIONES

Papas Francesas \$12.000

Arroz Blanco \$12.000

Papa Criolla \$12.000

Puré de papa \$12.000

Ensalada \$12.000

Porción de Pan \$10.000

POSTRES

Copa de Helado

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

\$ 19.000

Waffle al Sartén

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

\$ 23.000

Flan de Caramelo

Exquisito postre de leche y vainilla al horno.

\$ 19.000

Torta de Chocolate con Helado

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

\$ 22.000

Molten Cake Mestizo

Pastel de cacao con centro liquido especiado a canela y clavo, acompañado de helado artesanal de vainilla y crujiente de cacao amargo.

\$ 22.000

Lemongrass Cheesecake

Cremoso de queso aromatizado con limonaria, base de galleta artesanal y toque cítrico fresco, acompañado de coulis de frutos rojos.

\$ 22.000



Flan de Caramelo



Waffle al Sartén

Nuestros precios incluyen impuesto al consumo





NOMADE
BISTRO BAR By BLUEDOORS

Contáctanos y reserva:

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