

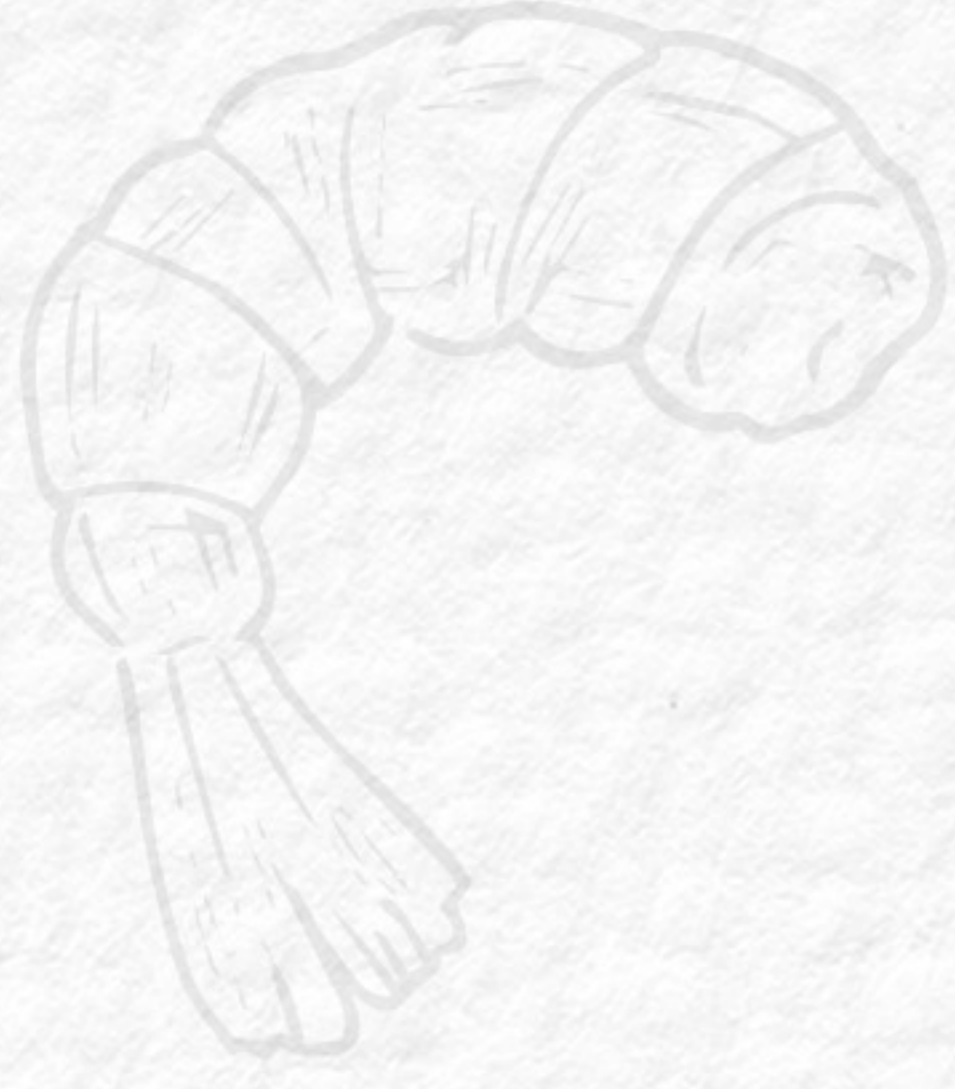


NOMADE

BISTRO BAR BY BLUEDOORS

PARA EMPEZAR

To start



Ceviche Colombiano

Colombian Ceviche

Camarones vaporados y sazonados con zumo de limón, mezcla condimentos Bluedoors, tomates rojos, cebolla morada y cilantro; acompañado con tostones de plátano.

Steamed shrimp seasoned with lime juice, Bluedoors seasoning mix, red tomatoes, red onion and cilantro; served with plantain tostones.

\$ 34.000

Camarones salvajes del Caribe

Wild shrimp from the Caribbean

Empanizados a mano, marinados con pimientos ligeramente picantes, sal gruesa, pimienta, ajo y limón; acompañados con salsa ranchera & yuquitas crujientes.

Hand breaded, marinated with slightly spicy peppers, coarse salt, pepper, garlic and lemon; served with ranchero sauce & crispy yucca.

\$ 32.000

Ceviche mixto Peruano

Peruvian mixed ceviche

Pescado blanco y camarones marinados con zumo de limón, sal gruesa, pimienta y ají rocoto, mezclados con cebolla roja, leche de tigre y acompañados con maíz chulpi y chifles.

White fish and shrimp marinated with lemon juice, coarse salt, pepper and aji rocoto, mixed with red onion, leche de tigre and served with chulpi corn and chifles.

\$ 34.000

Ceviche carretilero Chalaco

Pescado blanco con sal gruesa, pimienta, cilantro, juliana de cebolla roja y ají rocoto, marinados en zumo de limón, leche de tigre; acompañado con chicharrón de calamar, maíz chulpi y chifles.

White fish with coarse salt, pepper, coriander, julienne red onion and rocoto chili, marinated in lemon juice, tiger's milk; accompanied with squid chicharrón, chulpi corn and chifles.

\$ 37.000





Camarones al ajillo

Garlic shrimp

Salteados con aceite de oliva, mantequilla, ajo artesanal, perejil, sal, pimienta y vino blanco; acompañados con papas criollas.

Sautéed with olive oil, butter, artisan garlic, parsley, salt, pepper and white wine; served with Creole potatoes.

\$ 32.000

Papa a la Huancaína

Huancaína Potato

Receta de Huancayo; papas cocidas al vapor, bañadas en salsa de ají amarillo y queso; acompañadas con aceituna negra, miga de nuez y huevo duro.

Recipe from Huancayo; steamed potatoes, bathed in yellow chili sauce and cheese; served with black olives, walnut crumbs and boiled egg.

\$ 24.000

Tartar de atún con salsa Nikkei

Tuna tartar with Nikkei sauce

Finos cortes de atún mediterráneo y aguacate en vinagreta Nikkei de la casa, sazonados con pimienta, sal gruesa, mayonesa y toques de tabasco; acompañados con chips de yucas y miga de nuez.

Fine cuts of Mediterranean tuna and avocado in our house Nikkei vinaigrette, seasoned with pepper, coarse salt, mayonnaise and tabasco dash; served with yucca chips and walnut crumbs.

\$ 38.000

Patacones Acevichados

Canastillas Quindianas de plátano rellenas con ceviche mixto peruano.

Canastillas Quindianas de plátano stuffed with Peruvian mixed ceviche.

\$ 33.000

SOPAS AL FOGÓN

Soups

Crema de tomates asados

Cream of roasted tomato cream

Crema a base de cortes artesanales de tomates asados al grill, zanahorias, papas y cebolla, aromatizada con albahaca y aceite de oliva.

Cream based on artisan cuts of grilled tomatoes, carrots, potatoes and onion, flavored with basil and olive oil.

\$ 24.000

Crema con zanahoria y cilantro

Carrot and coriander cream soup

Crema a base de zanahorias previamente sazonadas con aceite de oliva, ajo, cúrcuma y sal gruesa, terminamos la preparación con cilantro y crema de leche rallada.

Cream based on carrots previously seasoned with olive oil, garlic, turmeric and coarse salt, we finish the preparation with coriander and grated milk cream.

\$ 24.000

Ajiaco Santafereno

Representativo de nuestra gastronomía local, preparado a base de papas, maíz tierno, pollo deshilachado; acompañado con alcaparras, crema de leche y ají de la casa.

Representative of our local gastronomy, prepared with potatoes, tender corn, shredded chicken, accompanied with capers, milk cream and chili.

\$ 26.000



Crema con champiñones

Mushroom soup

Champiñones parisinos salteados con aceite de oliva, ajo, mantequilla y crema de leche; acompañamos con tropezones de pan y queso parmesano.

Parisian mushrooms sautéed with olive oil, garlic, butter and milk cream; served with bread crumbs and parmesan cheese.

\$ 24.000

Dieta de pollo

Chicken diet

Consomé de pollo con papas blancas, cilantro, huevo batido y cabello de ángel.

Chicken consommé with white potatoes, cilantro, beaten egg and angel hair potato.

\$ 26.000

REGIONALES PARA COMPARTIR

Regionals to share

Patacones Bluedoors

4 uds

Plátanos crujientes servidos con salmón ahumado, queso crema con curry, aguacate y alcaparras.

crispy plantains served with smoked salmon, curried cream cheese, avocado and capers.

\$ 38.000

Alas de pollo con sazón Tandoori

Chicken wings with
Tandoori seasoning - 8 uds

Crujientes alitas de pollo adobadas con curry Tandoori, acompañadas con papas francesas y la salsa de tu elección: BBQ o Búfalo.

Crispy chicken wings marinated in Tandoori curry, served with French fries and the sauce of your choice: BBQ or Buffalo.

\$ 36.000

Patacones con ají de gallina

Patacones with chicken chili seasoning - 4 uds

Plátanos crujientes servidos con salsa a base de crema, ají amarillo, pecanas, queso y pollo deshilachado.

Crispy plantains served with cream sauce, yellow chili, pecans, cheese and shredded chicken.

\$ 36.000

Empanadas sabaneras

6uds

Variedad de empanadas de nuestra región; servidas con ají hecho en casa y limón.

Variety of empanadas from our region; served with homemade chili and lemon.

\$ 33.000



NOMADE
BISTRO BAR BY BLUEDOORS

Regionals

Los servimos con dos guarniciones de su elección y salsa hecha en casa

We serve them with two garnishes of your choice and homemade sauce

Costillas de cerdo horneadas en fuego lento - ½ Rack

Slow Baked Pork Ribs

Sazonadas con mezcla de hierbas naturales, sal gruesa, azúcar morena, mostaza, canela y vino blanco; bañadas con salsa BBQ.

Seasoned with a mixture of natural herbs, coarse salt, brown sugar, mustard, cinnamon and white wine; covered with BBQ sauce.

\$ 55.000

Rib Eye Steak (350g)

Prime beef adobado con sal gruesa, pimienta negra y aceite de oliva; acompañado con chimichurri Bluedoors.

Prime beef marinated with coarse salt, black pepper and olive oil; served with Bluedoors chimichurri.

\$ 70.000

Milanesa de pollo Mustard (220g)

Milanesa Mustard Chicken

Pechuga de pollo marinado con sal gruesa, mostaza Dijon y pimienta, cocinada en costra de panko y queso parmesano.

Chicken breast marinated with coarse salt, Dijon mustard and pepper, cooked in panko crust and parmesan cheese.

\$ 42.000

Filete Entrecot (350g)

Salpimentamos con sal gruesa, pimienta negra y aceite de romero, lo asamos al grill y lo acompañamos con chimichurri Bluedoors.

Season with coarse salt, black pepper and rosemary oil, grill and serve with Bluedoors chimichurri.

\$ 53.000

EXCLUSIVOS DE NUESTRO GRILL

Exclusive from our grill

Grill

Lomo fino al grill (200g)

Grill fillet mignon

Lomo fino abierto sazonado con sal gruesa, pimienta negra y aceite de oliva; lo acompañamos con dos guarniciones de su elección.

Open fillet mignon seasoned with coarse salt, black pepper and olive oil; served with two garnishes of your choice.

\$ 55.000

Salmón a la parrilla (200g)

Grill salmon

Filete de salmón del pacífico sazonado con nuestra mezcla de especias naturales, sal gruesa, pimienta, paprika y bourbon.

Pacific grill salmon seasoned with our blend of natural spices, coarse salt, pepper, paprika and bourbon.

\$ 60.000

Filete de pescado a lo macho

Grill fish a lo macho

Filete de pescado a la parrilla, bañado con salsa de ají amarillo y mariscos; acompañado con arroz blanco y chips de yuca.

Grill fish with yellow chili sauce and steam shellfish; served with white rice and yucca chips.

\$ 60.000

Lomo salteado peruano (200g)

Peruvian sauteed tenderloin

Lomo salteado con cebolla roja, ají panca y cilantro; acompañado con arroz blanco y papas francesas.

Sauteed tenderloin with red onion, panca chili and cilantro; served with white rice and french fries.

\$ 55.000

Chaufa amazónico

Amazonian chaufa

Cecina de res, calabresa, cebolla de verdeo, jengibre, aceite de ajonjolí, huevo, arroz con salsa de ostras y de soya salteados al wok.

Beef jerky, calabrese, green onion, ginger, sesame oil, egg, rice with oyster sauce and soy sauce sautéed in a wok.

\$ 42.000

Langostinos Ámbar

Ambar Prawns

Brochetas de langostinos jumbo marinados con ajo, paprika y aceite de oliva asados al grill, bañados con salsa anticuchera y acompañados de las dos guarniciones de su elección.

Skewered jumbo prawns marinated with garlic, paprika and olive oil, grilled, bathed in anticuchera sauce and served with two garnishes of your choice.

\$ 54.000

NUESTROS ARROCES

Our rices

Arroz con mariscos

Seafood rice

Arroz al estilo peruano con salsa de ají panka, salteado con camarones, almejas, calamares, pulpo, maíz y arvejas.

Peruvian style rice with panka chili sauce, sautéed with shrimps, clams, squids, octopus, corn and peas.

\$ 44.000

Arroz del Fonce

Fonce rice

Arroz al curry mezclado con pulpo, camarones, calamares, pollo & vegetales salteados.

Curry rice mixed with octopus, shrimps, squids, chicken & sautéed vegetables.

\$ 42.000

Arroz de colina

Colina rice

Arroz cocido con pollo salteado al estilo chaufa, semillas de ajonjolí, jengibre, huevo, raíces, cebolla de verdeo, salsa de soya y ostras.

Rice cooked with sautéed chicken chaufa style, sesame seeds, ginger, egg, roots, green onion, soy sauce and oysters.

\$ 42.000



Hamburguesa Bluedoors (200g)

Burger Bluedoors

Con carne artesanal, queso fundido, lechuga y tomates acompañados con papas fritas.

With artisan beef, melted cheese, lettuce and tomatoes accompanied with french fries.

\$ 42.000

Hamburguesa Calera

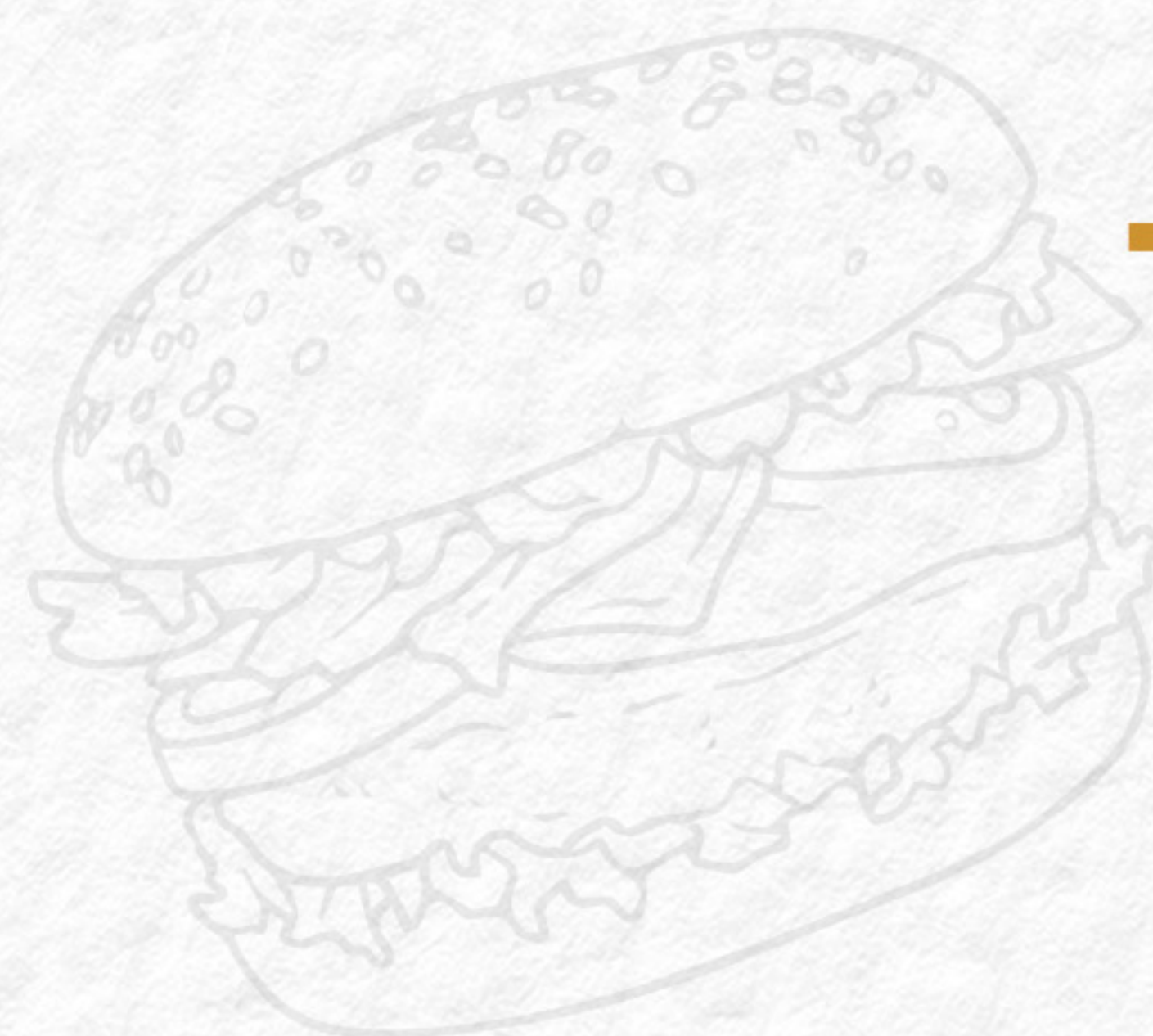
Calera Burger

Carne artesanal mezclada con champiñones, chorizo local, queso, tomate y lechuga; acompañadas con papas criollas salteadas en perejil y ajo.

Artisan beef mixed with mushrooms, local sausage, cheese, tomato and lettuce; accompanied with creole potatoes sautéed in parsley and garlic.

\$ 42.000

HAMBURGUESAS *Burgers*





Sándwich catedral

Filete de lomo fino de res, sazonado con chimichurri y sal gruesa. Asado al grill; terminado con queso fundido, cebollas al sartén y papas francesas.

Grill fillet mignon, seasoned with chimichurri and coarse salt. Grilled; finished with melted cheese, fried onions and french fries.

\$ 38.000

Pizza prosciutto y rúcula

Arugula and prosciutto pizza

Pasta de tomate, jamón, lechuga, reducción balsámica y aceite de trufas.

Tomato paste, ham, lettuce, balsamic reduction and truffle oil.

\$ 42.000

Sándwich con jamón y queso

Ham and cheese sandwich

Tradicional sándwich mixto con queso, jamón de pavo y cerdo, queso amarillo, lechuga y berenjenas asadas; acompañado con papas fritas.

Traditional mixed sandwich with cheese, turkey and pork ham, yellow cheese, lettuce and grilled eggplant; served with french fries.

\$ 29.000



Pizza Hawaiana

Pasta de tomate, piña confitada, jamón y queso.

Tomato paste, pineapple confit, ham and cheese pasta.

\$ 38.000

Club sándwich al estilo NOMADE

NOMADE style Club sandwich

Pan pullman tajado y dorado con mantequilla, pechuga de pollo, jamón de pavo, queso, huevo frito, tocino, lechuga y tomate; lo acompañamos con papas francesas.

Pullman bread slices and browned with butter, chicken breast, turkey ham, cheese, fried egg, bacon, lettuce and tomato; served with french fries.

\$ 38.000



& PIZZAS SÁNDWICHES

Ensalada Nomade



Nomade Salad

Lechugas mixtas, tomates frescos, queso mozzarella, aguacate, maíz tierno, alcachofa, huevo & vinagreta con balsámico y mostaza Dijon.

Lettuce, fresh tomatoes, mozzarella cheese, avocado, baby corn, artichoke, egg & balsamic vinaigrette with Dijon mustard.

\$ 32.000

Ensalada Cesar

Caesar Salad

Lechuga romana, queso parmesano, crotones de pan, tocino crujiente y salsa de anchoas.

Romaine lettuce, parmesan cheese, bread croutons, crispy bacon and anchovy sauce.

Con pollo \$ 42.000

With chicken

Con camarón \$ 50.000

With shrimp

Ensalada mediterránea con lomo de res

Mediterranean salad with beef tenderloin

Guisantes, tomates, papas criollas, zanahoria, cebolla encurtida, lechuga kale y finos cortes de lomo fino asado al grill.

Peas, tomatoes, creole potatoes, carrots, pickled onion, kale lettuce and fine cuts of grilled tenderloin.

\$ 55.000

PASTAS Y ENSALADAS

Pastas and Salads

Elige la pasta de tu elección – larga: Fettuccini o linguini // corta: Penne o Fusilli.

Choose the pasta of your choice – long: Fettuccini or linguini // short: Penne or Fusilli.

Alfredo con pollo

Chicken Alfredo

Con crema de leche, pollo, queso, huevo, sal gruesa, mantequilla, ajo y perejil.

With milk cream, chicken, cheese, egg, coarse salt, butter, garlic and parsley.

\$ 38.000



Funghi y queso azul

Funghi and blue cheese

Con crema de leche, champiñones, ajo y queso.

With milk cream, mushrooms, garlic and cheese.

\$ 38.000



Pomodoro

Con pasta de tomates, sal gruesa, albahaca, aceite de oliva y hierbas provenzal.

With tomato paste, coarse salt, basil, olive oil and provenzal herbs.

\$ 30.000

LEGENDARIOS NOMADE

Legendary Nomade

Playa blanca

White beach

Mariscos sazonados con adobo de albahaca hecho en casa, vino blanco y limón, asados al grill; acompañados con patacones crujientes y ensalada sugerida por el chef.

Seafood seasoned with homemade basil marinade, white wine and lemon, grilled and served with crispy patacones and salad suggested by the chef.

\$ 65.000

Arroz con camarones

Shrimp rice

Arroz salteado con camarón, guisantes, tomate confitado, cebolla, pimientos y ajo artesanal; acompañado con tostones de plátano y limón.

Rice sautéed with shrimp, peas, tomato confit, onion, peppers and garlic; served with plantain and lemon tostones.

\$ 49.000

Fetuccini di mare

Pasta de huevo cocinada al dente, mezclada con salsa artesanal de camarón, calamar, almeja y langostinos; acompañada con tostadas de pan al ajo y queso parmesano.

Egg pasta cooked al dente, mixed with homemade shrimp, squid, clam and prawn sauce; served with garlic toast and parmesan cheese.

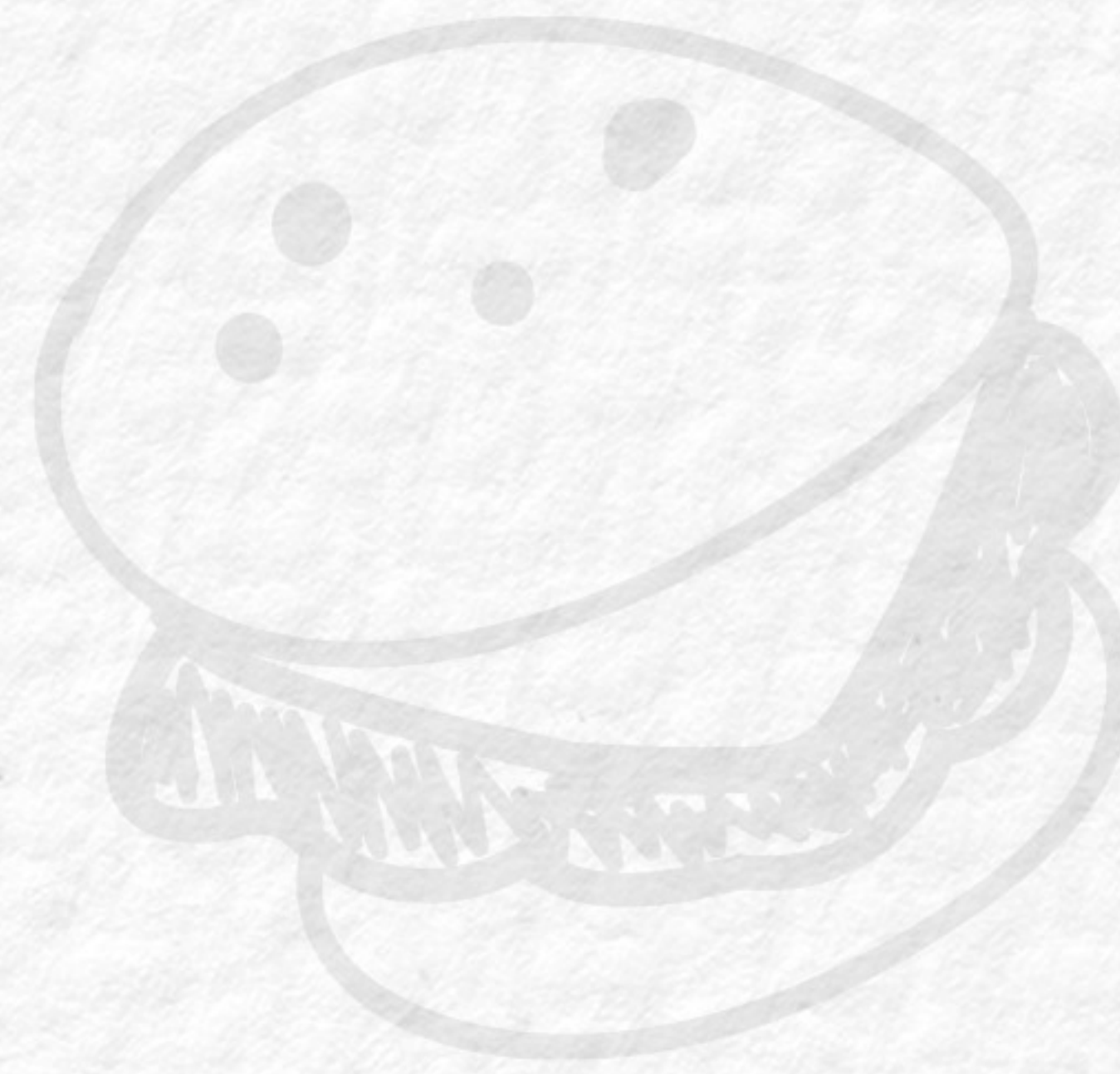
\$ 49.000

Legendary

MENÚ

INFANTIL

Children's menu



Pasta linguini con salsa boloñesa

Linguini pasta with bolognese sauce

Salsa hecha en casa con carne de res, tomates rojos, albahaca, orégano, pure de tomate, ajo, sal y aceite de oliva.

Homemade sauce with beef, red tomatoes, basil, oregano, tomato puree, garlic, salt and olive oil.

\$ 25.000

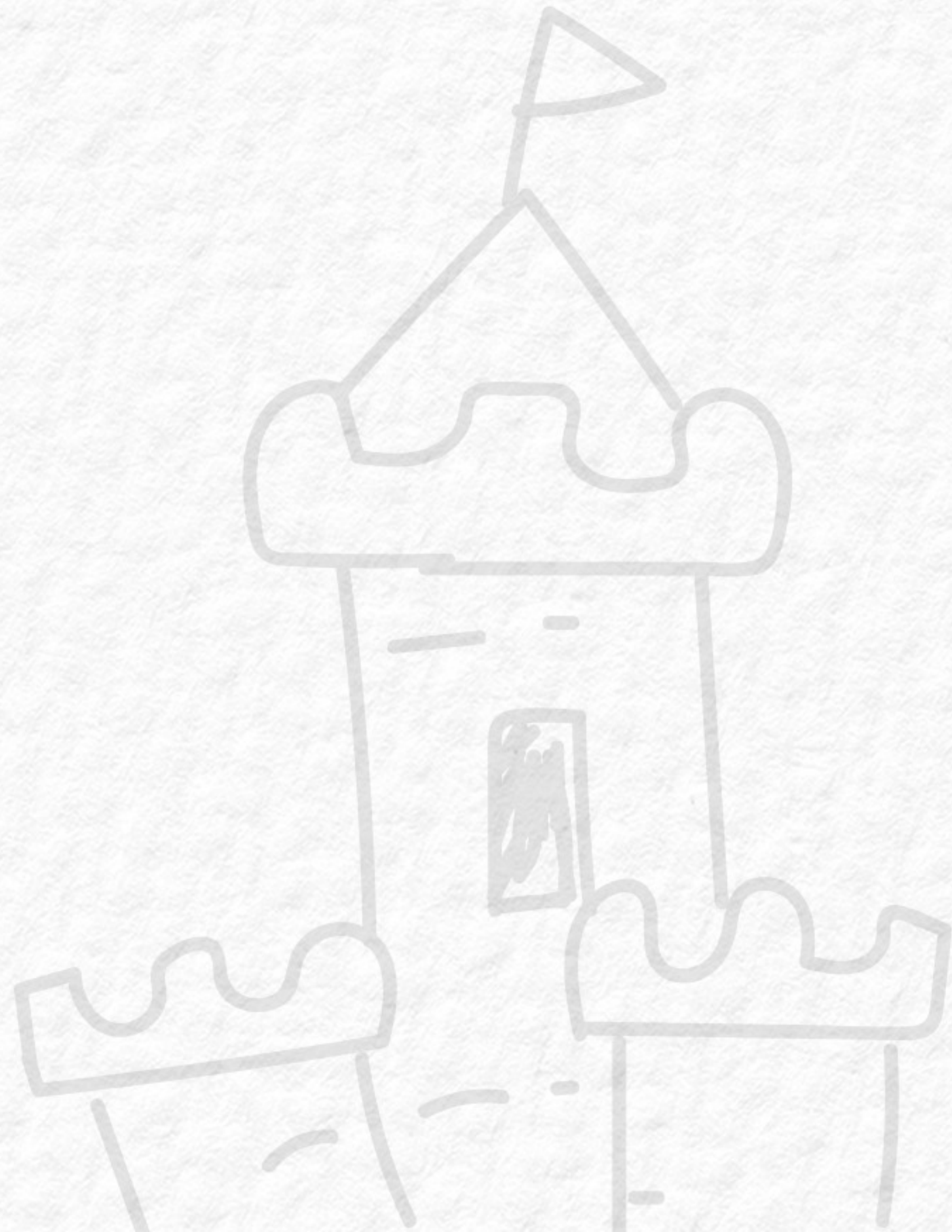
Lomitos de pollo empanizados

Breaded chicken tenderloins

Cortes de pechuga sazonados con ajo, sal y pesto, empanizados, cocinados en aceite y servidos con papas fritas.

Breast tenderloins seasoned with garlic, salt and pesto, breaded, cooked in oil and served with french fries.

\$ 25.000



Sándwich con jamón y queso

Ham and cheese sandwich

Tajadas de pan doradas con mantequilla. Armamos el sándwich con jamón york, queso, lechuga, mayonesa y lo servimos con papas francesas.

Slices of bread browned with butter - We assemble the sandwich with ham, cheese, lettuce, mayonnaise and serve it with french fries.

\$ 25.000

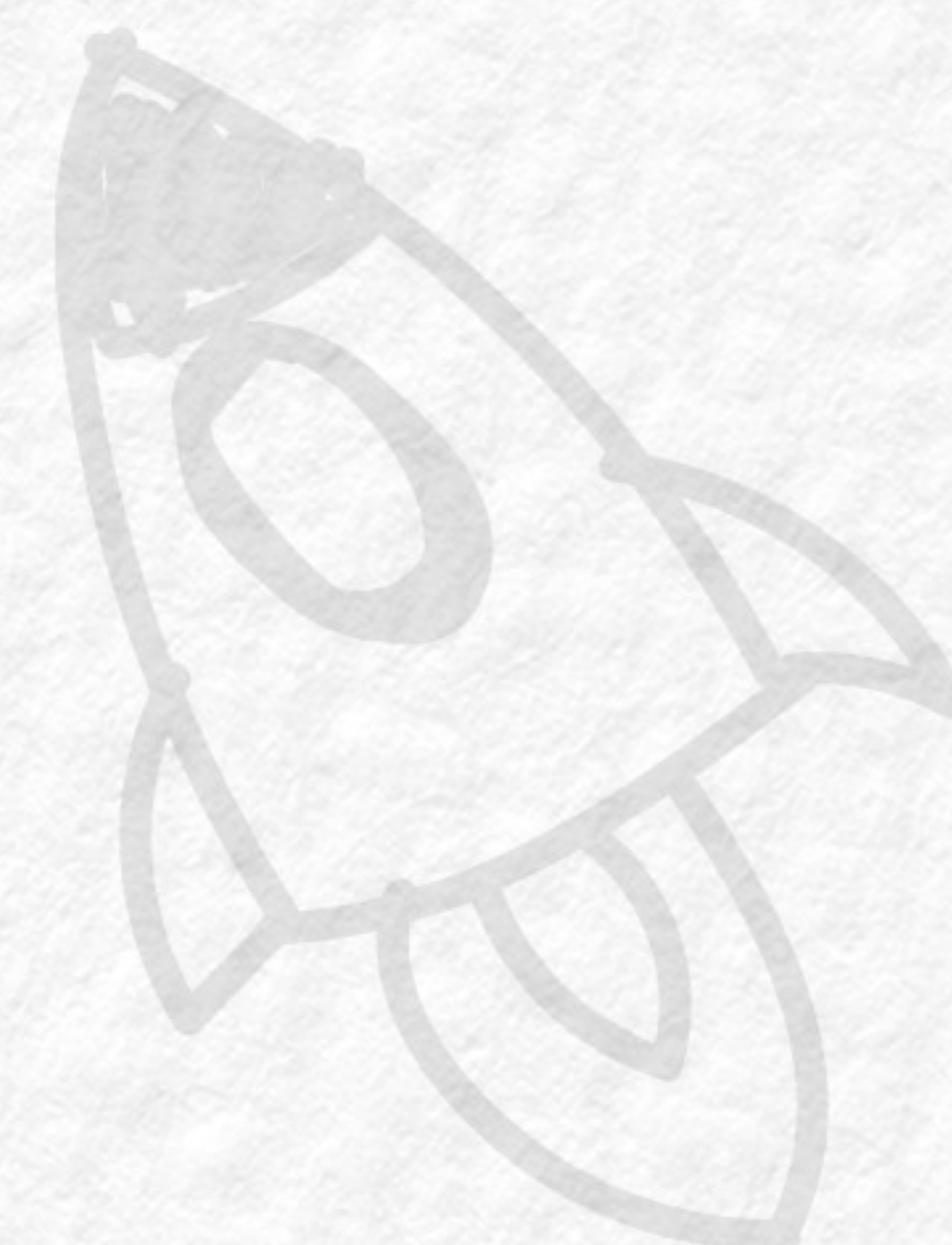
Lomito de res a la parrilla

Grilled beef tenderloin

Lomo fino condimentado con aceite de oliva y sal; lo servimos con papas fritas.

Beef tenderloin seasoned with olive oil and salt; served with french fries.

\$ 35.000



GUARNICIONES

Garnishes



Papa Bluedoors

Bluedoors Potato

Horneada y servida con queso crema, maíz, tocino crujiente, cebolla verdeo y queso cheddar.

Baked and served with cream cheese, corn, crispy bacon, green onion and cheddar cheese.

\$ 12.000

Chips de papa, yuca o plátano chifles

Potato, yucca or plantain chips chifles

\$ 12.000

Vegetales vaporados

Steamed vegetables

\$ 12.000

Papas francesas

French fries

Sazonadas con paprika y sal.
Seasoned with paprika and salt.

\$ 12.000

Papas criollas crujientes

Crispy Creole Potatoes

\$ 12.000

Arroz blanco con maíz tierno

White rice with baby corn

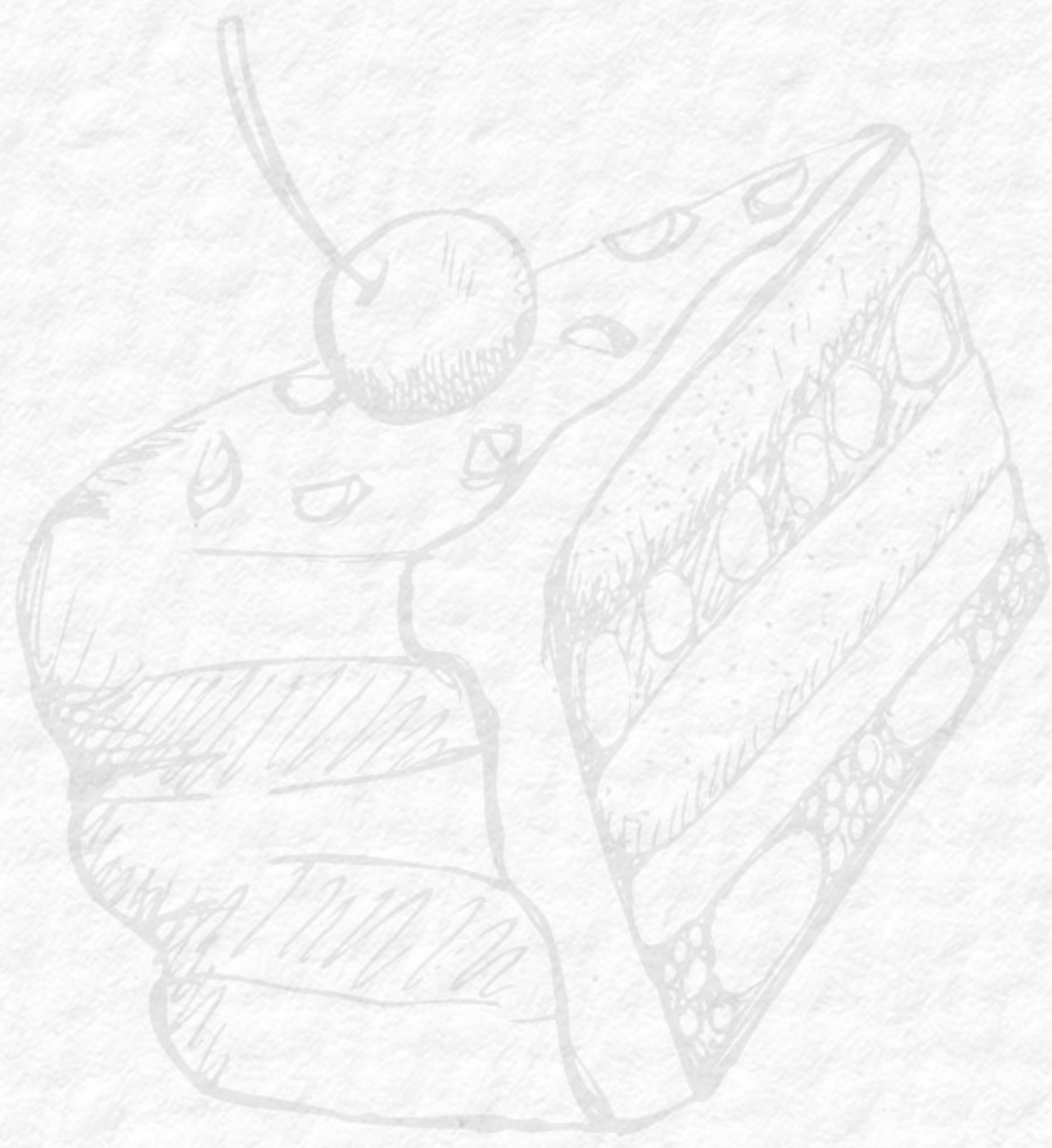
\$ 10.000

Ensalada Zafiro

Zafiro Salad

\$ 12.000

Garnishes



Chesse cake

\$ 12.000

Copa con helado

Ice cream cup

\$ 12.000

Frutas de temporada

Seasonal fruits

\$ 12.000



Torta de chocolate con helado

Chocolate cake with ice cream

\$ 14.000

Torta de zanahoria

Carrot cake

\$ 12.000



POSTRES
DESSERTS

Desserts