

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, rocotto, 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 huancaina, 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.

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

Baby Beef



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

Lomo Mantequilla Especias



Lomo Mantequilla Especias



\$ 75.000

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.

Lomo Saltado Peruano



\$ 66.000

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

POLLO



Milanesa de Pollo



\$ 52.000

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.

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



CERDO

Costillas San Louis



\$ 79.000

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

Tomahawk de Cerdo



\$ 75.000

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

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 cacahuate, 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

TÍPICOS

Ajiaco Santafereno



\$ 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.



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.

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 Surf and Turk

\$ 72.000



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

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 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



SÁNDWICHES

Acompañadas de papas casco o francesas

Club Sándwich

\$ 48.000



Delicioso sándwich en pan Pullman con pechuga de pollo parrillada, huevo frito, tocina, 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, tocina crocante, cebolla caramelizada, queso mozzarella, tomate, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

York

\$ 55.000



Carne de res al carbón con lonjas de tocina, cebolla caramelizada, salsa de champiñones, rodajas de tomate asado, lechuga fresca y mayonesa de la casa.

Con Queso

\$ 52.000



Deliciosa hamburguesa a la parrilla, acompañada de queso, tocina, 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.

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 | Puré de papa | \$12.000 |
| Arroz Blanco | \$12.000 | Ensalada | \$12.000 |
| Papa Criolla | \$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 líquido 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