

# NOMAD

FOOD & BAR

by vincchoteles

## ¡PASEN Y VEAN!

<b>Crema de la Huerta</b> Con su guarnición	8
<b>Las Croquetas de Josefa</b> De Jamón y Langostinos	9,5
<b>Jamón Ibérico de Bellota</b>	22
<b>Tiradito de Corvina</b>	11
<b>"Ignacios "</b> Nachos con queso , Guacamole y Carne	10
<b>La Reina de las Quesadillas</b> De Pollo y Espinacas	15
<b>Pan Bao de Cerdo especiado (3 Ud)</b> Y mahonesa de kimchi	12
<b>Pulpo Frito sobre Parmentier y Frutos Rojos</b>	16
<b>Wok de Langostinos y Verduras al Teriyaki</b>	16
<b>Taco de Pollo pibil (2 Ud)</b>	15
<b>Callos a la Madrileña</b>	14

## LA MAGIA DEL MAR

<b>Tartar de Salmón y Aguacate</b> Con Salsa De Yogur Cítrico y Mango	14
<b>Lubina a la sal</b> Con Cebolla caramelizada y Tirabeque	18
<b>Chipirones Planchados</b> Guarnición de Bimi	15
<b>Vieiras</b> Panco y mahonesa de Lima	16
<b>Sopa Bullabesa</b> con pescado y marisco	12



## CARRUSEL DE VERDURAS

<b>Ensaladilla Rusa NoMad</b>	10
<b>Parrillada de Verduras</b> Con pil pil de Jabugo	12
<b>Ensalada de Tomate Rosa</b> Con Ventresca	13



## IL FORZUDO

<b>Pasta de Verduras</b> Verduras y Boletus	10
<b>Pasta Marinera</b> Langostinos, Vieiras y Chipis	13



## LAS FIERAS

<b>Magret de Pato</b> Muselina de boniato y Cremoso de Frutas	14
<b>Tataki de Lomo Alto Madurado</b> Con endivias en tempura	16
<b>Hamburguesa Angus</b> Patatas fritas y Ensalada	14
<b>Solomillo de Ternera</b> Con Seta Shi-Take glaseada y Patatas Primor	22



## SHOW MUST GO ON

<b>Atracción Frutal</b>	5
<b>Tarta de la Abuela</b>	5,5
<b>Apple Pie con Helado de Vainilla</b>	5,5
<b>Volcán de Chocolate con Helado</b>	6
<b>Tarta de Fruta de Temporada</b>	6

\* Servicio de Pan y aperitivo 1,5 € Iva Incluido (por persona)

\*Si Usted Padece Algún Tipo De Alergia o Intolerancia Alimentaria Comuníquelo A Nuestro Personal De Restaurante  
Todos Los Precios De La Carta Están Expresados en euros y Con el IVA Incluido



# NOMAD

FOOD & BAR

by vincchoteles

## BLANCOS

<b>Viñas del Vero</b> D.O. Somontano	14
<b>Pazo de San Mauro</b> D.O. Rias Baixas	22
<b>Paco y Lola</b> D.O. Rias Baixas	20
<b>Tagonius</b> D.O. Madrid	18
<b>Belandrade Quinta Apolonia</b> D.O. Rueda	24
<b>Emina Verdejo</b> D.O. Rueda	16

## TINTOS

<b>Finca Resalso</b> D.O. Ribera Duero	20
<b>Carmelo Rodero</b> D.O. Ribera Duero, Crianza	24
<b>Matarromera</b> D.O. Ribera Duero, Crianza	30
<b>Tagonius</b> D.O. Madrid	19
<b>Luis Cañas</b> D.O. Rioja, Crianza	15
<b>Beronia</b> D.O. Rioja, Crianza	14
<b>Remelluri</b> D.O. Rioja, Reserva	32
<b>Marqués de Murrieta</b> D.O. Rioja, Reserva	38
<b>Pétalos</b> D.O. Bierzo	28

## ROSADOS

<b>Gran Feudo</b> D.O. Navarra	14
-----------------------------------	----

## CAVAS & CHAMPAGNE

<b>Anna De Codorniu</b> Cava	20
<b>Juve Camps Cinta Púrpura</b> Cava	22
<b>Codorniu 1551 Brut (20 cl)</b> Cava	10
<b>Moët &amp; Chandon</b> Champagne	60
<b>Veuve Cliquot</b> Champagne	70
<b>Mumm Cordon Rouge Rosé</b> Champagne	65
<b>Moët &amp; Chandon (20 cl)</b> Champagne	25



Si Usted Padece Algún Tipo De Alergia o Intolerancia Alimentaria Comuníquelo A Nuestro Personal De Restaurante  
Todos Los Precios De La Carta Están Expresados en euros y Con el IVA Incluido