

A hand is shown holding a single piece of golden-brown, crispy fried shrimp. Below it, a dark grey ceramic bowl is filled with several more pieces of fried shrimp, garnished with green onions and sesame seeds. To the left of the bowl is a small, light-colored wooden bowl containing a dipping sauce. The entire dish is presented on a wooden tray with three white ceramic feet. The background is dark with warm, out-of-focus bokeh lights.

Nuestro menú
Gourmet

NOMADE



Tapeos



Langostino Kadaif (Langostino rebozados en fideos griegos sobre colchon de bechamel maracuyá y rayadura de lima)	\$12.900*
Crispy Meat (bocado de carne braseada con cebolla morada caramelizada en base lactonesa de morrón rojo y verde)	\$10.400
Tortilla Nomade (papas crujientes, huevo, cebolla caramelizada con queso gratén)	\$9.100
M'bejú (tortilla a base de harina de mandioca y queso con carne larga cocción aderezada con salsa de yogurt de aji)	\$9.300
Mozzarellas fritas con salsa fresca de tomate, alcaparras y olivas deshidratadas 	\$9.100
Langostinos apanados acompañado de alioli cítrico y salsa teriyaki	\$15.000
Papas rústicas con cheddar, panceta y barbacoa picante  	\$10.400
Totopos (nachos) con carne, cheddar, cebolla morada, tomate, crema de palta y cilantro 	\$9.100
Clásico falafel con vegetales encurtidos y salsa tahini (4 unid.)  	\$9.100
Tabla de quesos y fiambres (3 variedades de quesos y 3 de fiambres)	\$17.300
Papas Bastón (Papas fritas acompañadas de condimentos)	\$8.000



Ensaladas

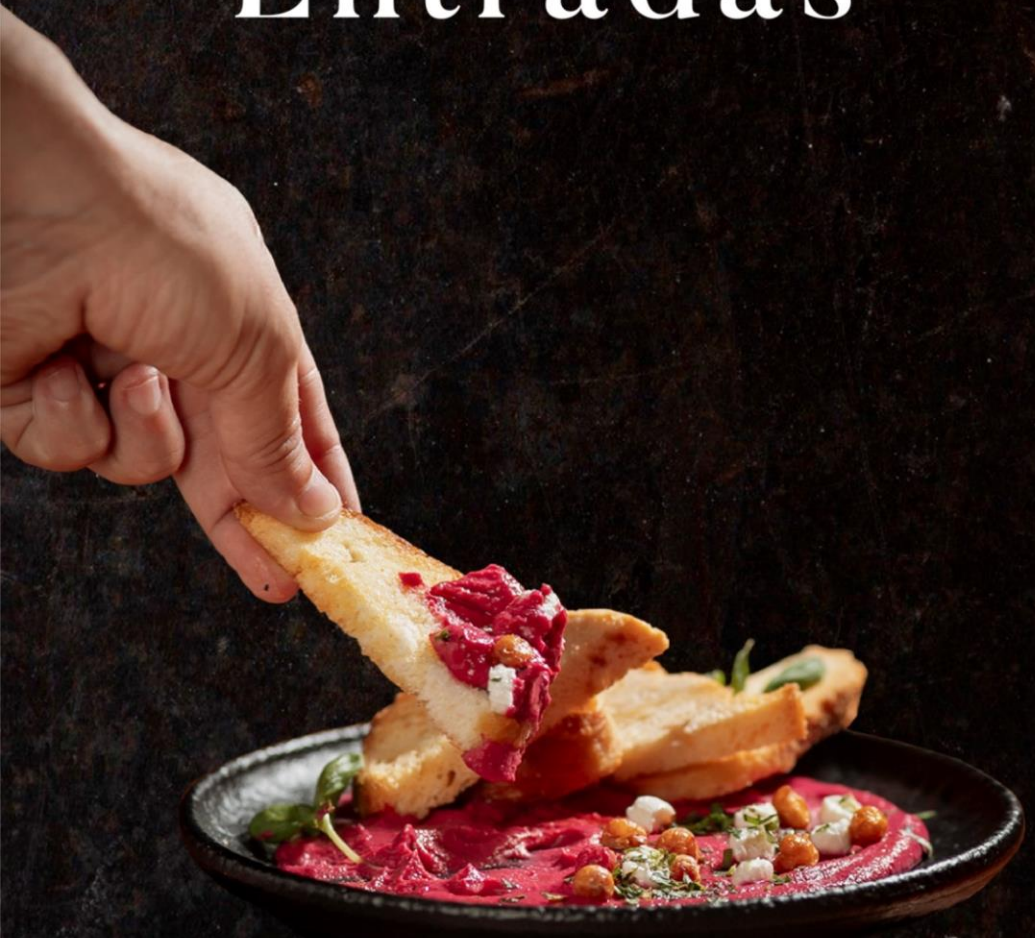
Ensalada caesar con pollo, crutones y hebras de queso _____ \$11.200

Ensalada fresca de quinoa colorada con tofu, kale frito, palta y tomate cherry (V) _____ \$10.100






Entradas





Avocado Shrimps (langostinos grillados en base de plátano frito, crema de palta, acompañado de criolla de mango) _____ \$10.100

Carpaccio de pera (peras grilladas acompañadas de rúcula, queso azul y nueces salseada con dressing Nomade) _____ \$9.300


Burrata (queso fresco de pasta hilada en colchón de pesto de tomates secos, olivas negras y alcaparras, acompañada de jamón crudo. Los servimos con nuestro dressing Nomade) _____ \$15.600

Tartar de salmón (cubos de salmón curado, yema marinada en salsa de soja y crema de palta)  _____ \$19.500


Ceviche de Salmon (pesca marinada en leche de tigre picante, con cubos de boniato en almíbar)  _____ \$14.500

Provoleta con tomates secos y cebolla caramelizada  _____ \$10.500

Carpaccio de salmón ahumado, pepino, mango, pochoclos al curry y palta _____ \$14.900

Vieras a la parmesana (flambeadas en manteca nikkei y salsa huancaina)  _____ \$12.100

Empanada de ternera braseada frita acompañada de salsa criolla (2u) _____ \$12.300

Hummus de remolacha y queso de cabra acompañado de tostadas  _____ \$8.900





Platos



Main Cruse (entraña con chimichurri acompañada de cremoso de papa y chauchas grilladas)	\$19.300
Pasta Nomade (raviolones rellenos de langostinos y setas a la crema cítrica)	\$16.100
Chicken stuffed (pechuga rellena con tomates hidratados, queso provolone y cilantro grillado en salsa de soja acompañado de ensalada de quinoa)	\$17.300
Ribs (700g de costillas de cerdo laqueadas en barbacoa casera, acompañado de papas rústicas en doble cocción y ensalada coleslaw) 🍷	\$25.800
Bife de chorizo acompañado de vegetales asados o papas y huevo a baja temperatura (60 grados) 🍷	\$18.300
Salmón sobre cremoso de zanahoria y gremolata 🍷	\$22.600
Bondiola braseada a la cerveza negra acompañado de cremoso de boniato y chips de papines	\$17.800
Sorrentinos rellenos de calabaza y mozzarella, en salsa de tomates frescos, chips de kale y semillas de zapallo tostadas 🍷	\$14.100
Pappardelle:	
Di Mare (Salsa Alfredo, langostinos, mejillones y tomates secos)	\$17.500
De Hongos (salsa de puerros y hongos de pino, con tomates cherry v brócoli)	\$14.100
Burguer Nomade: Medallón de carne, cebolla caramelizada, portobellos asados, queso brie, mostaza dulce y rúcula, acompañada de papas rústicas fritas	\$16.500
Burguer Provoleta : Medallón de carne, portobello grillado, provoleta, pimiento asado, cebolla morada asada con aderezo de mayochimi, acompañada de papas rústicas y coleslaw	\$16.800
Tofu marinado en aceite de cúrcuma y curry, rebozado en semillas de sésamo tostados, acompañado con vegetales asados 🍷	\$14.900
Milanesa de Entraña acompañada pastas, vegetales o papas rústicas , especiado en aceite de trufa.	\$17.500



Pizzas

Pizza de mozzarella, rúcula, jamón crudo y tomates secos _____ \$12.800

Pizza Calabresa (Longaniza y muzzarella) _____ \$10.300

Pizza Napolitana (Cherry, albahaca y mozzarella) (V) _____ \$9.900

Pizza margarita (Albahaca y mozzarella) (V) _____ \$9.900

Pizza Fugazzeta (V) _____ \$9.900






Postres



Nomade in the dome - Domo relleno de mousse de chocolate blanco, especiada en jengibre, sobre base de cake de vainilla saborizado en chocolate al 70% acompañado de pistachos y helado cremoso _____ \$12.500

Flan de DDL con ganache de chocolate, DDL y crema  _____ \$9.800

Volcán de chocolate con helado y maní crocante (20 minutos) _____ \$10.500

Volcán de DDL con helado y crocante de banana (20 minutos) _____ \$10.500

Cheesecake de maracuyá o frutos rojos _____ \$10.500

Nomade tres bochas - Helado Volta a elección acompañado de ganache de chocolate o dulce de leche.

- Americana
- Banana
- Chocolate
- Dulce de leche bombón
- Mascarpone con frutos rojos
- Vainilla
- Frutilla a la crema
- Chocolate blanco
- Naranja-frutilla ponche (con licor).

_____ \$8.500



Pastelería Artesanal

Brownie de chocolate semiamargo italiano con nuez

————— \$8.500



Elementos

cocktails de autor

Tierra

Johnnie Walker Red Label, Bitter Angostura,
almíbar e ingrediente secreto

\$9.900

Agua

Gin Gordon's macerado en hibiscus, destilado de
naranjas, vino Malbec y almíbar especiado

\$9.900

Fuego

Campari, Aperol Spritz, almibar, jugo de limon
Y clara de huevo

\$9.900

Aire

Ron dorado, Cynar, jugo de naranja,
Almibar y jugo de limon.

\$9.900





Nuestros cocktails premium





Gin Tonic de maracuyá Gin Gordon's + jugo de limón + syrup + lima + maracuyá + gaseosa tónica _____	\$7.900
Caipiroska de lima Vodka + jugo limon + syrup + lima + azúcar _____	\$7.900
Old Fashioned Johnnie Walker Red Label + bitter angostura + azúcar _____	\$8.100
Aperol Spritz Aperol + Cinzano Pro Spritz + agua gasificada + rodaja de naranja _____	\$7.900
Gin de Hibiscus Gin Gordon's macerado en hibiscus + gaseosa tónica + rodaja de lima + almíbar de hibiscus _____	\$8.900
Johnnie Lemon Johnnie Walker Red Label + Gaseosa de lima + rodaja de limón _____	\$7.900
San Francisco Almíbar simple, jugo de naranja, jugo de lima, gin Tanqueray, aperitivo y bitter angostura _____	\$8.300
Amadis Almibar de hibiscus + jugo de limon + ron dorado + Salentein Espumante Deux _____	\$8.300
Negroni Gin Gordon's + Campari + Cinzano Rosso _____	\$8.500
Daiquiri Antidote Ron Blanco + jugo de limon + syrup + pulpa de fruta _____	\$8.500
Cynar Julep Cynar + hojas de menta + azúcar mascabo + jugo de limon + jugo de pomelo _____	\$7.900
Mint Tonic Fernet Branca menta + gaseosa tonica + menta _____	\$7.900
Mojito de Maracuya Ron Blanco + lima + maracuyá + menta + syrup + Agua con gas _____	\$7.900



Punt e Mes Tonic

Punt e Mes + Tonica + hojas de menta +

Piel de naranja _____ \$7.900

Antica Perfect Serve

Antica formula + slice de naranja _____ \$9.500

Negroni Perfetto

Gin Bulldog + Campari + Antica Formula _____ \$10.500

Caipiroska Jagger

Jagger + jugo de limon + syrup + lima _____ \$9.300

Jagger Julep

Jagger + hoja de menta + azúcar mascabo +

jugo de limon + jugo de pomelo _____ \$8.900

Perfume de caza

Almibar de lemon grass + almibar de jengibre +

jugo de limon + pulpa de anana + jagger + Johnnie Walker

Red Label _____ \$9.900



Cocktails sin alcohol

Cucumber Ice
Jugo de limón, almíbar de pepino y agua _____ \$7.500

Marea Roja
Jugo de limón, almíbar simple, almíbar de
hibiscus y agua _____ \$7.500

Clásicos

Vodka Orange _____ \$7.900

Gordon's Tonic _____ \$7.900

Fernet Branca _____ \$7.900

Johnnie Walker Red Label + Coke _____ \$8.400

Vodka + Red Bull _____ \$9.000

Shot Vodka _____ \$6.900

Cuba Libre _____ \$7.900

Campari Orange _____ \$7.900

Campari Tonic _____ \$7.900

Jaggermeister _____ \$9.000

Jaggermeister + red bull _____ \$10.200

Shot de tequila _____ \$9.000



Whiskeys



Johnnie Walker Red Label	\$7.900
Johnnie Walker Black Label	\$9.500
Chivas Real 12 años	\$9.500
Jamenson	\$9.500
Jack Daniel's	\$9.500

Upgrades

Tanqueray	\$4.400
Johnnie Walker Black Label	\$4.600
Absolut	\$4.400
Bulldog	\$4.400
Chival Real 12 años	\$4.400
Jack Daniel's	\$4.400

Bottle Service

Botella Vodka + 4 Red Bull	\$48.300
Botella Gin + 4 latas de Tónica	\$51.500
Botella Johnnie Walker Black Label + Coca Cola	\$99.5000
Botella Belvedere 750cl + 4 Red Bull	\$230.000
Botella Johnnie Walker Blue Label	\$640.000
Botella Fernet Branca + 4 coca cola 354ml	\$45.000
Botella Ron + 4 coca cola 354ml	\$58.900
Botella Absolut + 4 red bull	\$69.500
Botella Jaggermeister + 4 red bull	\$87.500
Botella Bulldog + 4 tónicas 354ml	\$78.500

Champagne y espumantes



Dom Pérignon Blanc Vintage (Epernay, France)	\$910.000
Moët & Chandon Ice Impérial	\$317.000
Moët & Chandon Brut Impérial	\$317.000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut (Reims, France)	\$321.000
Veuve Clicquot Rich (Reims, France)	\$335.000
Veuve Clicquot Brut Rosé (Reims, France)	\$335.000
GH Mumm Cordon Rouge Brut	\$215.000
Baron B Extra Brut - Cuvée Spéciale	\$55.000
Baron B Extra Brut Rosé - Cuvée Millésimé	\$60.000
Baron B Brut Nature - Cuvée Millésime	\$60.000
Fond de Cave Brut Nature	\$49.000
Trapiche Costa y Pampa Extra Brut	\$43.000
Chandon	\$49.000
Salentein Blanc de Blancs	\$36.000
Salentein Brut Nature	\$36.000
Alyda Van Salentein	\$41.000
La Linda Extra Brut	\$36.500
Luigi Bosca Extra brut	\$40.000

Nuestros vinos premium

TINTOS

	COPA	BOTELLA
Trapiche Reserva Malbec _____	\$5.200	\$18.100
Fond de Cave Malbec _____		\$23.400
Fond de Cave Gran Reserva Malbec _____		\$34.300
Structura Ultra Gran Blend _____		\$34.600
Salentein Reserva Malbec _____	\$5.200	\$18.000
Salentein Reserva Pinot Noir _____	\$5.300	\$18.500
Luigi Bosca Pinot Noir _____		\$26.600
Trumpeter Reserva Malbec _____	\$5.700	\$21.900
Salentein Numina Malbec _____		\$25.600
Ruttini Cabernet / Malbec _____		\$27.000
Luigi Bosca Malbec _____	\$5.700	\$26.700
Luigi Bosca Cabernet Malbec Franc de Sangre _____		\$38.500
Salentin Primus Malbec _____		\$61.000
Ruttini Antologia Malbec (38) _____		\$88.900
Salentein Gran Valle de Uco Malbec _____		\$70.000
Ruttini Apartado Gran Malbec _____		\$102.000
La Linda Malbec _____	\$5.200	\$17.500
Terrazas Malbec Rose _____		\$16.600
Terrazas Malbec _____		\$16.600

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Trapiche Reserva Chardonnay _____	\$5.200	\$16.600
Navarro Correas Reserva Chardonnay _____	\$5.200	\$16.600
Salentien Reserva Chardonnay _____	\$5.200	\$16.000
Salentein Reserva Suavignon Blanc _____	\$5.200	\$16.000
Salentein Primus Chardonnay _____		\$41.000
La Linda Sweet Viognier Dulce _____		\$20.000
Ruttini Chardonnay - Suavignon Blanc _____		\$27.500

ROSADOS

Salentein Reserva Rose _____	\$5.700	\$16.600
Trumpeter Reserva Rose _____	\$6.000	\$24.800
Luigi Bosca Rose _____		\$27.500

CERVEZAS

Heineken porrón	\$3.600
Imperial 473ml	\$4.300

★ Heineken®

Bebidas sin alcohol

Línea Coca - Cola	\$2.900
Agua Villavicencio sin gas - 500cc	\$2.900
Agua Villavicencio con gas - 500cc	\$2.900
Agua Badoit con gas - 750cc	\$4.500
Agua EVIAN-750cc	\$4.500
Red Bull	\$4.300
Limonada Clásica Jugo de limón, almíbar simple y agua	\$7.500
Limonada Nomade Jugo de limón, almíbar simple, maracuyá y agua	\$7.500
Limonada Menta y Jengibre Jugo de limón, almíbar simple, almíbar de jengibre y agua	\$7.500
Pomelada Almíbar simple, almíbar de romero, jugo de pomelo y agua	\$7.500





INFUSIONES

Café Cabrales - Delizioso _____	\$2.900
Café Cabrales - Delizioso _____	\$2.900
Tealosophy - Wedding Monsoon _____	\$2.900
Tealosophy - Calm _____	\$2.900

Esperamos que disfrutes la experiencia

NOMADĒ



/nomade.fd

BROTHERS

www.brothers.com.ar