

@nomadpdr

NOMAD

COZINHA COSMOPOLITA



ENTRADAS



COUVERT R\$ 72 - Selección de panes de fermentación natural, acompañados de queso suizo Tomme Vaudoise, hummus de zanahoria ahumada, compota de cebolla caramelizada y jamón Parma  

BURRATA R\$ 94 - Queso de búfala con reducción de tomate, tomates confitados y frescos, jamón Parma y aceite de albahaca. Servida con panes de la casa  

O PRIMO DO BRIE R\$ 83 - Queso suizo Tomme Vaudoise ligeramente grillado con higos frescos y marinados, cebolla caramelizada al vino, almendras tostadas y emulsión de aceto balsámico. Servido con panes de la casa  

BAO BUN DE PEIXE R\$ 62 - Pan al vapor relleno de pescado blanco empanado en panko, aioli, pickles de cebolla morada, sweet chili y cebolla de verdeo 

BAO BUN DE PORCO R\$ 55 - Pan al vapor relleno de cerdo braseado y laqueado en reducción de salsa oriental, cilantro fresco, pickles de pepino y zanahoria 

CROQUETA DA CASA R\$ 48 - Croquetas de pernil de cerdo con limón y aioli  

HOMUS DE CENOURA DEFUMADA R\$ 55 - Hummus de garbanzo con tahini y zanahoria ahumada, vinagreta de cabotía y manzana verde, cilantro y garbanzos crocante. Servido con chips 

STEAK TARTARE R\$ 79 - Gratin de papas con filet mignon cortado a cuchillo, cebolla morada, pepino, mostaza ancienne y aceite de oliva, finalizado con emulsión de yema  

TUNA TARTAR R\$ 82 - Atún fresco marinado en salsa oriental, finalizado con crema ácida y cebollita de verdeo. Servido con chips (consultar disponibilidad) 

POLVO COM ROMESCO R\$ 104 - Pulpo grillado con romesco de almendras y pimentón asado, papas rústicas y gremolata de hierbas

ENSALADAS

DO NOMAD R\$ 79 - Mix de hojas y espinaca con camarones grillados, naranja  fresca, pickles de cebolla morada, crema ácida y emulsión de melado de caña

CARPACCIO DE FIGO E RÚCULA R\$ 74 - Higos laminados con rúcula, jamón Parma, lascas de parmesano y almendras tostadas, finalizados con emulsión de aceto balsámico 

PANZANELLA R\$ 59 - Crutons, tomates confitados y frescos, pickles de cebolla morada, albahaca, palta y emulsión de limón siciliano 

Adicional R\$ 18 - Atún fresco (consultar disponibilidad)

PRINCIPALES

LAND & SEA
flavors

PAELLA DE FRUTOS DO MAR R\$ 137 - Paella de frutos de mar con arroz orgánico cocido en caldo de camarón y pulpo, pimientos, arvejas, limón, camarones, mini rabas y pulpo grillado

PEIXE DA CASA R\$ 102 - Pescado blanco del día acompañado de puré de batata y banana, salsa cítrica, brócoli romanezo, zucchini y zanahorias asadas

PEIXE DA CASA COM RISOTTO DE ESPINAFRE R\$ 105 - Pescado blanco del día con risotto cremoso de espinaca, tomate fresco, crema ácida, praliné de almendras y limón siciliano 

NHOQUE SURF AND TURF R\$ 112 - Ñoquis artesanales tostados con salsa bechamel con bisque y pimientos asados, panceta, lascas de parmesano, y camarones grillados  

FILÉ-MIGNON E RISOTTO DE BRIE R\$ 119 - Filet mignon en salsa demi-glace, risotto de brie con hongos frescos, y brócoli romanesco salteado 

COSTELA SUÍNA PRENSADA R\$ 99 - Costilla de cerdo deshuesada y basada en reducción oriental. Servida con risotto cremoso de cabotía, vinagreta de cabotía y manzana verde, y cilantro fresco 

ENTRECOT & ALIGOT R\$ 115 - Entrecot grillado, puré de papas con queso raclette Sudbrack, zanahorias asadas, farofa de panko y gremolata de hierbas  

RISOTTO DE CABOTIÁ E COGUMELOS R\$ 82 - Risotto de cabotía con hongos salteados, salvia frita, crema ácida y cabotía tostada  

ESCALOPE DE GRÃOS AO RED CURRY R\$ 79 - Escalope artesanal de granos servido con arroz frito al red curry y vegetales salteados 

KIDS R\$ 50 - Cubos de lomo, arroz blanco y papas rústicas / Pasta con salsa blanca y cubos de lomo  

POSTRES

TORTA DA CASA R\$ 54 - Torta de chocolate Magian Cacao con ganache de banana caramelizada, crocante de castañas al cacao y helado de dulce de leche 

ROMEO & JULIETA R\$ 37 - Cannoli crocante relleno de crema de queso Pomerode, salsa de guayaba, crumble de manteca y menta fresca  

PAVLOVA DE FRUTAS AMARELAS R\$ 39 - Pavlova de merengue crocante con crema chantilly, coulis de mango y frutas frescas de estación (durazno, naranja y mango) (consultar disponibilidad) 



Contiene gluten



Contiene leche



Vegano



Vegetariano

SOFT BAR

Agua con o sin gas	8
Agua tónica	10
Gaseosas	10
(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Guaraná e Guaraná zero)	
Jugo de Naranja Natural	15
Jugo de limón	20
Redbull	22
Café Espresso	10

CERVEZA Y CHOPP

Stella Artois	15
Stella Artois Sin gluten	15
Corona	15
Corona Cero Chopp	15
Brahma	15
(preguntar disponibilidad)	

CAIPIRINHAS Y CAIPIROSKAS

Caipirinha de limón	32
Cachaça Sagatiba o Vodka Limón (Cítrico/dulce)	
Caipirinha de Frutilla	34
Cachaça Sagatiba o Vodka Frutilla (Frutado/dulce)	

COQUETELERIA CLÁSICA

Gin tonic	38
Gin Tónica Limón Romero (Levemente Amargo/Refrescante)	
Gin tonic Premium	60
GinHendricks Tonica Pepino (Levemente Amargo/Refrescante)	
Moscow Mule	38
Vodka Gengibre lima Espuma de Gengibre (Picante/Refrescante)	
Aperol Spritz	38
Aperol Espumante Agua con gás (Herbal/Refrescante)	

Penicillin	42
Whisky Chivas 12 Miel Gengibre limón (Defumado/ dulce)	

Negroni	42
GinBulldog Cinzano Campari (Intenso/Amargo)	
Negroni Premium	60
GinBulldog DiTorino 1757 Campari (Intenso/Amargo)	

Margarita	40
Tequila Licor de Naranja Lima (Cítrico/Refrescante)	
Campari Tonic	38
Campari Tónica (Amargo/Refrescante)	
Papper Plane	45
Whiskey WildTurkey Aperol Amaro Limón (Amargo/Refrescante)	
Whiskey Sour	42
WhiskeyJackDaniels Limón Bitter (Amaderado/ dulce)	

Fitzgerald	40
GinBulldog Bitter lima (Cítrico/Refrescante)	

COCTELERIA AUTORAL

Uma Noite na Amazônia	45
VodkaGreyGoose Pera Durazno Ananá (Cítrico/Frutado/Refrescante)	
Mochileiro	38
CachaçaSagatiba Ananá Especias Café (Aterciopelado/Cristalino/Frutal)	
Viagem Sem Fim	42
Gin Cynar Miel Menta Pomelo (Herbál/Picante/Refrescante)	

Descobridor dos Sete Mares	40
Gin Uva verde Ananá Especias	
Verão em Kyoto	38
Ron Mango Matchá Melón (Frutal/Herbál / Refrescante)	
A Caminho do México	42
Tequila Frambuesa Yuzu Espumante (Cítrico/Frutal/Refrescante)	

Bon Vivant	40
RumSpiced Cajú Miel Gengibre Bitter (Cítrico/Picante/Refrescante)	
Navegando em Águas Desconhecidas	45
Gin Pepino Albahaca Vino Blanco (Cítrico/Seco/Refrescante)	
Terra à Vista	40
Vodka Gengibre Soda de Sandia (Frutado/Picante/Refrescante)	
Na Rota do Caribe	42
Whisky Chivas 12 Almíbar de Ananá Canela Jugo de Lima (Intenso/Frutal)	

DOSIS	42
Tequila Don Júlio	42
Whisky Chivas 12 anos	35
Whiskey Jack Daniels	25
Jagermeister	25
Campari	38
Vodca Grey Goose	35
Gin Bulldog	40
Licor 43	

SIN ALCOHOL

VirginMule	30
Limón Soda de Gengibre Espuma de Gengibre (Levemente Picante y Refrescante)	
Volta ao Mundo	30
Uva Verde Yuzu Ananá Especias (Frutado y levemente dulce)	

Pé na Estrada	30
Gengibre Lima Soda de Sandía (Frutal y Refrescante)	

ESPUMANTES

CharlotteBrutcharmat	105
Origen: Valedos Vinhedos	
Productor: Aurora	
Variedad: 100% Prosecco	
Charlotte Brut Champenoise	159
Origen: ValedosVinhedos	
Productor: Pizzato	
Variedades: 95%Chardonnay; 5% Pinot Noir	

BLANCOS

Suspeito	99
Origen: Brasil Variedades: Chardonnay	
El Rosal Sauvignon Blanc	109
Origen:Valedo Casablanca, Chile	
Variedad: 100% Sauvignon Blanc	
Vinho Verde Altis	124
Origen: Portugal	
Productor: Ravasqueira	
Variedad: Loureiro, Arinto y Trajadura	
Teresa e Alberto Gran Reserva	169
Origen:Valedo Maule,Chile	
Variedad: 85% Chardonnay; 15% Sauvignon Blanc	
Copa (150ml): R\$ 38,00	

Etna Bianco Giovanni Rosso	569
Origen: Etna,Itália	
Productor: Giovanni Rosso	
Variedad: 100% Carricante	

ROSE

ViejoFeoPinot Noir Rose	110
Origen: Vale do Maule, Chile	
Productor: Viña Tinajas	
Variedad: 100% Pinot Noir	
TINTOS	

ElSupremoMalbec	105
Origen:Mendoza, Argentina	
Variedad: 100% Malbec	
Dona Vitoria Premium	125
Origen: Alentejo Portugal	
Produtor: Ravasqueira	
Variedades: Syrah, Aragonez e Trincadeira	

El Rosal Pinot Noir	135
Origen:Chile,Valedo Maipo	
Variedades: Carmenere y Syrah	
Ruben e Flora Gran Reserva	169
Origen:Valedo Maule,Chile	
Variedad: 85% Cabernet Sauvignon; 15% Carmenere	
Copa (150ml): R\$ 38,00	

Ijalba Tempranillo	189
Variedad: 100% Tempranillo	
Origen: Rioja, España	
El Rosal Family Signature Blend	290
Origen:Valedo Maipo, Chile	
Variedades: 52% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Syrah, 9% Syrah	
Copa (150ml): R\$ 58,00	

Serrera Malbec Gran Guarda	425
Origen:Mendoza,LujandeCuyo, Argentina	
Variedad: 100% Malbec	

Almaviva	1990
Origen:Puerto Alto, Chile	
Variedades: 74% Cabernet Sauvignon, 19% Carmenere, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot	



Costo de descorche: R\$ 60