

NÓMADA

Cocktails

- Spicy Basil 12€**
Cóctel refrescante a base de ron añejo, albahaca y jengibre, con notas balsámicas y aromáticas.
- Penicillin 12€**
Cóctel icónico para los amantes del whisky, con whisky escocés, jengibre y miel.
- Fiero Tropical 7€**
Martini Fiero, fruta de la pasión, limón & Ginger beer.
- Mojito 8,50€**
El clásico de los clásicos. La esencia cubana. Fresco como una noche de enero en Alcoy. Ron, lima, hierbabuena, azúcar y hielo picado...
- Aperol Spritz 7,50€**
Para aquellos amantes del trago amargo pero sin disgustos. Aperol, prosecco y un toque de soda.
- Negroni 8€**
Bendito Camilo Negroni que insistió en crear este cóctel sustituyendo el agua con gas con un chorrito de ginebra. Ginebra, campari y vermú rojo.
- Moscow Mule 9€**
Una adición sin precedentes para aquellos que aman el jengibre. Vodka, Ginger beer y lima.
- Cosmopolitan 10€**
El sofisticado y preferido de Carrie Bradshaw. Vozka, Cointreau, lima y arándano.
- Margarita 10€**
Cuando la mujer le preguntó a Don Lorenzo el nombre de la bebida, él le contestó "se llama como usted, Margarita", y el resto es historia... Tequila, triple seco y jugo de lima.
- Tom Collins 10€**
Posiblemente el hombre más buscado y odiado en la ciudad neoyorquina del siglo XIX. Nunca te creas lo que dicen que cuenta de ti. Ginebra, limon y soda.
- Daiquiri 10€**
...y otras formas de salir de un apuro en Santiago de Cuba en el 1896. Ron blanco y limón.
- Expresso Martini 10€**
Soho Brasserie de Londres en 1984. Una top model que necesitaba espabilarse. Surgió el elegante y carismático Expresso Martini. Vodka, cafe expresso y licor de café.
- Old fashioned 10€**
...su nombre viene del estilo del vaso donde se sirve, y es una copa para los sibaritas del whiskey de alta gama.
- Bloody Mary Nómada 10€**
Todo un clásico con el toue nómada de nuestra salsa picante asiática-mexicana, zumo de tomate, limón, sal, pimienta y vodka.
- St. Germain Soda 11€**
Fresco, floral y exclusivo. Disfruta de este trago con St. Germain, soda, prosecco. Ideal Para una tarde de verano.
- Pornstar Martini 12€**
Si algo funciona, por qué cambiarlo... te traemos un clásico de maracuya, vainilla, lima, Cointreau y vodka acompañado de un buen trago de prosecco italiano.
- Paloma 10€**
Paloma, con tequila Patrón reposado, miel de agave, lima y soda de pomelo.
- Piña Colada 12€**
Desde Puerto Rico a Nómada. Ron, agua de coco, zumo de piña.
- Pisco sour 10€**
Zumo de limón, sirope de azúcar y clara de huevo. Tu cocktail de confianza.

NÓMADA

Menú

APERITIVOS /Appetizers

- Marinera Nómada 4€/ud**
Ensaladilla rusa sobre pan casero con anchoa.
Russian salad on crispy homemade bread with anchovies
- Ensaladilla de atún 8,00€**
Tuna salad.
- Tabla de quesos 17,00€**
Cheese board.
- Jamón ibérico de bellota 80gr. 24,00€**
Acompañado de pan cristal, tomate rallado y aceite de Masía del Altet.
Acorn-fed ham accompanied by glazed bread with thin crust, grated tomato and Masia del Altet, extra virgin olive oil.
- Guacamole con Pico de Gallo 16,00€**
Guacamole casero acompañado de totopos caseros.
Homemade guacamole accompanied by tortilla chips.
- Boquerones en vinagre 8,50€**
Boquerones caseros al estilo Alejandro Padre con rido de patatas fritas de la churrería "San Juan".
Homemade anchovies, "father Alejandro" style with a nest of fried potatoes from de "San Juan" churreria.

CONSERVAS /Preserves

- Anchoas "00" del cantábrico 15,00€**
9 anchoas acompañadas de pan y tomate.
9 Anchovies with bread and tomato sauce.
- Lata de Berberechos 15,00€**
Cockles Real Conservera.
- Mejillones Real Conservera 12,00€**
Mejillones en escabeche.
Pickled mussels.

ENTRANTES /Starters

- Ceviche de lechola 21,00€**
Taqitos de lechola marinado en leche de tigre y limón acompañados de crema de boniato.
Marinated lechola in tiger milk and lemon accompanied by sweet potato cream.
- Tellinas 15,00€**
Tellinas a la plancha con salsa Alfredo.
Grilled tellina clams with Chef Alfredo's sauce.
- Tosta anchoa y turrón de Xixona 4€/ud**
Tosta de croissant con anchoa del cantábrico 0,0 y turrón de Jijona.
Croissant toast with Cantabrian anchovy 0,0 and Jijona nougat.
- Ensalada César 15,00€**
Ensalada de lechuga con pollo frito, parmesano, crutons de pan y salsa cesar.
Salad with fried chicken, parmesan, bread crutons and caesar sauce.
- Patatas bravas 9,50€**
Patatas cortadas a taquitos con nuestra salsa brava.
Cubel potatoes with slightly spicy sauce.
- Pulpo frito 24,00€**
Pulpo frito con parmentier de pimenton y jamón.
Fried octopus with paprika and ham parmentier.
- Pollo a la lima 14,00€**
Solomillo de pollo rebozado a la lima acompañado de salsa de pesto, rucula y almendra tostada.
Lime-battered chicken tenderloin accompanied by pesto sauce, arugula and toasted almonds.
- Tostas de atún rojo 4 ud 16,00€**
Atún rojo cortado a cuchillo macerado con jengibre, lima y soja, acompañado de mantequilla de wasabi sobre una tosta de pan briche.
Knife-cut red tuna marinated with ginger, lime and soy, accompanied by wasabi beurre on briche bread toast.
- Tomate con ventresca 16,00€**
Tomate de la huerta acompañado de ventresca de atún, cebolla morada y aceitunas aliñado con aceite Masía del Altet AOVE.
Garden tomato accompanied by tuna belly seasoned and onion with Masia del Altet AOVE.
- Tataki vieira 16,00€**
4 vieiras marcadas a la plancha con salsa kimchee, perlas de wasabi y lima.
Four grilled seared scallops with kimchee sauce, wasabi pearls and lime.
- Karugostino ebi 16,00€**
Langostinos tigre rebozados con salsa de lima y soja.
Breaded king tiger prawns with lime and soy sauce.
- Croqueta de pollo de corral 3,50€/ud.**
Croqueta casera de pollo de corral con mayonesa de hierbas del campo.
Homemade free range chicken croquette with field herb mayonnaise.
- Croqueta de jamón ibérico 3€/ud.**
Croqueta 100% acorn-fed ibérico 100% bellota.
Homemade 100% acorn-fed ibérico ham croquette.
- Tartar de atún rojo salvaje 25,00€**
Atún rojo y tomate marinado en lima, soja y jengibre, acompañado de mayonesa de wasabi y filamentos de chili.
red tuna and tomato marinated with ginger, lime and soy, accompanied by wasabi mayonnaise and chili pepper strands.
- Zamburriñas 4,00€/ud.**
Zamburriña a la plancha.
Grilled scallops.
- Alcachofas 13,50€**
Alcachofa confitada a la plancha con almendra tostada y aceite AOVE Masía El Altet.
Grilled confit artichoke with toasted almonds and Masia El Altet Virgin Olive oil.
- Tortilla Nómada 15,00€**
Tortilla rellena con patatas fritas de San Juan y cebolla trufada hecha con espumas de yema y acompañada de sofrito de piparras.
Truffled omelette with yolk foam and fried Ibarra chilli peppers.

ENTREPANES /In betweeners

- Brioche de carrilera 12,00€**
Brioche de carrilera de ternera, salsa de quesos curados y cebolla encurtida.
Brioche with veal cheeks, cured cheese sauce and pickled onions
- Pepito de solomillo 11,50€**
Pepito de solomillo 100 gr. con pan cristal y mantequilla tostada.
Sirloin steak with glazed bread and toasted butter.
- Burger de ternera madurada 13,00€**
Burger de ternera madurada con tomate, pepinillo, queso cheddar y rucula.
Aged beef burger with tomato, pickle, cheddar cheese and rucula.
- Taco carnitas 7,50€**
Taco de cerdo mechado con pico de gallo y mayonesa de achiotte y lima.
Shredded pork taco with pico de gallo and achiotte mayonesa with lime.
- Pepito a lo Sergelyn 9,00€**
Pan cristal con tomate raff, ventresca de atún y cebolla morada. Se puede complementar con mayonesa.
Glazed bread with tomato raff, tuna belly and red onion. It can be complemented with mayonnaise.

CARNE Y PESCADO /Meat & Fish

- Solomillo de vaca trinchada 25,00€**
Solomillo de vaca trinchada 200gr con patatas y mantequilla tostada.
Carved beef tenderloin 200gr with potatoes and toasted butter.
- Lomo bajo 300 gr 28,00€**
300 gr de Argentíneo beef tenderloin servido con patatas fritas.
300 gr of Argentinean beef tenderloin served with french potatoes.
- Pluma ibérica 25,00€**
Pluma de cerdo ibérico de Extremadura con patatas fritas.
Roasted iberian pork from Extremadura with french fries.
- Steak Tartar de solomillo 16,00€**
4 unidades de steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con mezcla de mostazas, pepinillo, cebolla, alcaparra y espuma de yema sobre una tosta de croissant.
knife-cut sirloin steak tartare with mustard mixture, gherkin, onion, capers and yolk foam.
- Pollo Nómada 14,00€**
Pollo especiada a la plancha con patatas fritas o ensalada.
Grilled Nomada spiced chicken with french fries or salad.
- Tataki de atún salvaje 25,00€**
Atún salvaje marcado acompañado de sofrito de tirabeques y cebolla.
Marked wild tuna accompanied by fried snow peas and onion.
- Atún rojo con noodles 28,00€**
Taco de atún rojo con noodles, almendras tostadas, wakame frito y salsa hondashi.
Wild red tuna blocks with noodles, toasted almonds, fried wakame and hondashi sauce.
- Pollo con noodles 17,00€**
Pechuga de pollo especiada sobre base de noodles, almendras tostadas, wakame frito y salsa hondashi.
Chicken with noodles, toasted almonds, fried wakame and hondashi sauce.
- Lubina a la plancha 19,00€**
Lubina a la plancha al toque cítrico con puntalette en su salsa, zanahoria y tomate cherry.
Grilled sea bass pasta-risotto in its own sauce with a citrus touch.

POSTRES CASEROS /Homemade desserts

- Torrija Nómada 7€**
Torrija caramelizada con helado de turrón.
Caramelized french toast with nougat ice cream.
- Brownie de chocolate 7€**
Brownie de chocolate con helado de cacahuete.
Chocolate brownie with peanut ice cream.
- Cheesecake 8,50€**
Tarta de queso casera estilo "La Viña" con helado de galleta "Lotusse".
- Helado 4,00€**
Ice cream.
- Coulant de chocolate 7€**
Muffin de chocolate con helado de turrón.
Chocolate muffin with chocolate ice cream.
- Coulant de turrón 7€**
Muffin relleno de turrón y helado de turrón.
Muffin stuffed with nougat accompanied by nougat ice cream.

BEBIDAS /Drinks

- Agua 0,5L 2,75 €
- Refrescos 2,75 €
- Caña El Águila Dorada 33cl. 2,75 €
- Copa El Águila Dorada 45cl. 3,20 €
- Pinta El Águila 65cl. 6,50€
- Caña 18/70 33cl. 3,00 €
- Pinta 18/70 45cl. 3,50 €
- Pinta 18/70 65cl. 7€
- 1/4 Heineken 2,50 €
- Amstel Oro 0,0 3,50€
- Radler 3,00 €
- Aguila Sin Filtrar 3,50 €
- Alcazar 3,50 €
- Heineken 0,0 3,50 €
- Tinto de verano 3€
- Tinto de verano preparado 5€
- Copas 7,50€
- Copas Premium a partir de 9,00€

VINOS TINTOS /Red wines

- Finca Collado 3,85€/20€
Monastrell y Garnacha, D.O. Alicante
- Tarima Hill 21€
100% Monastrell, D.O. Alicante
- Arbui 24€
100% Monastrell, D.O. Alicante
- V 47 Arbui 41€
100% Monastrell, D.O. Alicante
- Alcántara Bouschet 25€
Monastrell y Bouschet, D.O. Alicante
- Ramón Bilbao Ed. Limitada 23€
100% Tempranillo, D.O. Rioja
- Muga Crianza 31€
Tempranillo y Garnacha, D.O. Rioja
- Ostatu 4,00€/22€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha, D.O. Rioja
- Mirto Ramón Bilbao 51€
100% Tempranillo, D.O. Rioja
- Izadi 4,00€/22€
100% Tempranillo, D.O. Rioja
- Mauro 45€
Tempranillo y Syrah, D.O. Castilla y León
- NOC Leyenda 41€
Tempranillo, Syrah y petit Verdot. D.O. Montes de Toledo
- Pago de los Capellanes Crianza 36€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Malleolus Crianza "Emilio Moro" 44€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Aalto 51€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Sei Solo 58€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Finca los Hoyales 64€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Acontia 9 Roble 4,00€/20€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Valduero "1 cepa" 39€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- La Hormiga 39€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Antídoto 26€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Tomás Postigo 3r año 45€
Carbnet Sauvignon, Malbec, Merlot, D.O. Ribera del Duero
- PSI Dominio de Pingus 55€
Tempranillo y Garnacha, D.O. Ribera del Duero
- Valduero 6 Reserva 75€
Tempranillo y Garnacha, D.O. Ribera del Duero
- Flor de Pingus 185€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero
- Alión Vega Sicilia 88€
Tinto fino, D.O. Ribera del Duero
- Valbuena 5º Vega Sicilia 195€
Tempranillo y Merlot, D.O. Ribera del Duero
- Victoriano Bodega Teso 55€
D.O. Toro
- Pintia Vega Sicilia 71€
100% Tinta de Toro, D.O. Toro
- Viña Ardanza Reserva 38€
80% Tempranillo 20% Garnacha, D.O. La Rioja
- Emilio Moro Vendimia seleccionada 34€
100% Tinta de Toro, D.O. Toro
- Viña Tondonia Reserva 45€
100% Tempranillo, D.O. La Rioja
- Macán Clásico Vega Sicilia 47€
100% Tempranillo, D.O. La Rioja
- El Puntido Viñedos de Paganos 55€
100% Tempranillo, D.O. La Rioja
- Valenciso 10 años 59€
100% Tempranillo, D.O. La Rioja
- Macán Etiqueta Dorada Vega Sicilia 89€
100% Tempranillo, D.O. La Rioja
- La Nieta Viñados de Paganos 155€
100% Tempranillo, D.O. La Rioja

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

/White wines and Rosé

- Tarima Mediterráneo 3,50€/18€
Moscatel y Merseguera, D.O. Alicante
- Arbui 31€
Moscatel y Merseguera, D.O. Alicante
- O Luar do Sil 4,50€/25€
100% Godello, D.O. Valdeorras
- Montenovo 4,00€/21€
100% Godello, D.O. Monterrei
- El Loco de la Finca 4,00€/23€
Verdejo, D.O. Rueda
- José Pariente Verdejo 24€
Verdejo, D.O. Rueda
- José Pariente Sauvignon 23€
100% Sauvignon blanc
- Triga 29€
100% Chardonnay, D.O. Alicante
- Terra de Asorei Selección privada 29€
100% Albariño, D.O. Rias Baixas
- Abadía San Campio 4€/22€
100% Albariño, D.O. Rias Baixas
- Finca Valiñas 47€
100% Albariño, D.O. Rias Baixas
- Valduero blanco 28€
100% Albilllo mayor, D.O. Ribera del Duero
- Ferratus 23€
100% Albilllo mayor, D.O. Ribera del Duero
- Valcerracín rosado 22€
D.O. Cigales
- Flor de Muga 49€
Viura, Garnacha blanca, Maturana blanca, D.O. La Rioja
- Límite Norte 35€
Tempranillo, Maturana blanca, D.O. La Rioja
- Valenciso 33€
Viura, Garnacha blanca, D.O. La Rioja
- Valdebarón 33€
Tempranillo, D.O. La Rioja
- Chivite 21€
65% Garnacha, 35% Tempranillo
- Los Bermejós Ecológico 28€
100% Malvasía volcánica, D.O. Lanzarote
- Pinka Ecológico 27€
100% Caño blanco, Rias Baixas
- Les Ouches Chablis 45€
100% Chardonnay, D.O. Chablis
- Chateau Favori 29€
D.O. Aix en Provence

VINO DULCE /Sweet wine

- Dulce Natural 4,50€/28€
100% Bronx, Pago de Tharsys. Sin azúcares añadidos
- Moscato Spumante 3,50€/19€
100% Bronx, Pago de Tharsys. Sin azúcares añadidos

CAVAS Y CHAMPAGNES

- Pago de Tharsys Brut Nature 6€/32€
- Cava At Roca 24€
- Gramona Imperial 36€
- Gramona Lustros 50€
- Bollinger Champagne 75€
- Tantum Rosé 36€
- NOC Brut. Cava realizado por metodo champanoise 35€
- Perrier Jouet 85€
- Moët et Chandon Grand Vintage 2013 110€
- Moët et Chandon Grand Vintage Rosé 2013 120€
- Moët et Chandon Brut 80€
- Ruinart Brut 125€
- Dom Perignon Vintage 2012 295€

VERMUTH

- Puig Campana 4,00€
- Jarabe de Palo 4,50€
- Tela Surfera Blanco 4,50€
- Lustau 5,00€

WEARENOMADA.ES

@nomada_alicante
Reservas online. Teléfono: +34 744 645 138.
C/ Maestro José Garberí Serrano, 2 - 03540 Alicante.