

NÓMADA

Cocktails

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 cocktail 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, limón 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 espalarse. 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 toque nómada de nuestra salsa picante asiática-mexicana, zumo de tomate, limón, sal, pimienta y vodka.

St. Germain Sprits 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 marcuaya, vainilla, lima, Cointreau y vodka acompañado de un buen trago de prosecco italiano.

Paloma 10€

Paloma, con tequila, 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 azucar 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 Masia 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 nido de patatas fritas de la churrería "San Juan".
Homemade anchovies, "father Alejandro" style with a nest of fried potatoes from de "San Juan" churrería.

CONSERVAS /Preserves

Anchoas "00" del cantábrico 15,00€
9 Anchoas acompañadas de pan y tomatito.
9 Anchovies with bread and tomato sauce.

Berberochos Espinaler 15,00€
Cockles Real Conserva.




Mejillones Real Conserva 12,00€
Mejillones en escabeche.
Pickled mussels.

ENTRANTES /Starters


Ceviche de lechola 21,00€    
Taquitos de lechola marinada 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 3,50€/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.
Cubed potatoes with slightly spicy sauce.


Pulpo frito 24,00€ 
Pulpo frito con parmentier de pimentón 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.

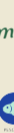
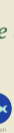
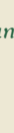
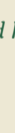
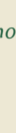
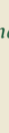
Tostas de atún rojo 4 ud 16,00€ 
Atún rojo cortado a cuchillo macerado con jengibre, lima y soja, acompañado de tomate sobre una tosta de pan bruche.
Knife-cut red tuna marinated with ginger, lime and soy, accompanied by tomato on vouchie bread toast.

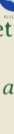
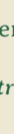
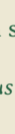
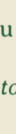
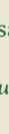
Tomate con ventresca 14,50€ 
Tomate de la huerta acompañado de ventresca de atún, cebolla morada y aceitunas aliñadas con aceite Masia del Altet AOVE.
Garden tomato accompanied by tuna belly seasoned and onion with Masia del Altet AOVE.

Mejillones al curry 12,00€  
Mejillones al vapor bañados en salsa de curry.
Curry Mussels

Sashimi de atún rojo 19,00€   
Base de atún rojo con base de trompeta de la muerte confitada, sésamo, perlas y mayonesa de wasabi.
Slices of tuna with a candied trumpet of dead mushrooms base, sesame, pearls and wasabi mayonnaise.

Tataki vieira marisco 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.

Kuruma 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 3,00€/ud.      
Croqueta casera de pollo de corral con mayonesa de hierbas del campo.
Homemade free range chicken croquette with field herb mayonnaise.

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.



Zamburiñas 4,00€/ud. 
Zamburiña a la plancha.
Grilled scallops.



Alcachofas 13,50€
Alcachofa confitada a la plancha con almendra tostada y aceite AOVE Masia El Altet.
Grilled confit artichoke with toasted almonds and Masia El Altet Virgin Olive oil.

Tortilla Nómada 15,00 €
Tortilla hecha con patatas fritas de San Juan y cebolla trufada rellena con espuma 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 chedar 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 mayonese with lime.





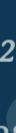

Pepito a lo Sergelyn 9,00€   
Pan cristal con tomate rafi, ventresca de atún y cebolla morada. Se puede complementar con mayonesa.
Glazed bread with tomato rafi, tuna belly and red onion. It can be complemented with mayonnaise.

CARNE Y PESCADO /Meat & Fish

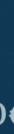


Solomillo de vaca trinchada 25,00€ 
Solomillo de vaca trinchada 200gr con patatas y mantequilla tostada.
Carved beef tenderloin 200gr with potatoes and toasted butter.







Lomo bajo 300 gr 28,00€
Lomo bajo 300gr de novillo argentino acompañado 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.



Croquet 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 13,00€
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 15,00€      
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, zahoria 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 nougat ice cream.

Coulant de turrón 7€   
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 €

Copa 18/70 45cl. 3,50 €

Pinta 18/70 65cl. 7€

1/4 Heineken 2,50 €

Amstel Oro 0,0 3,50€

Radler 3,00 €

Águila 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€

* Suplemento de Real Bull 11,50€
* Suplemento de Tónica Premium 1€

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

Delit 31€
100% Monastrell, D.O. Alicante

Más de Sella 29€
Cabernet Franc, Syrah, Garnacha tintorera, Cabernet Sauvignon, Marselan, D.O. Alicante

V 47 Arbui 41€
100% Monastrell, D.O. Alicante

Statuario 34€
Cabernet, Syrah y Monastrell, D.O. Alicante

Alicante Bouschet 25€
Monastrell y Bouschet, D.O. Alicante

Caecus Reserva 28€
100% Tempranillo, D.O. Rioja

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

Martin Berdugo Crianza 23€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

Mauro 45€
Tempranillo y Syrah, D.O. Castilla y León

Bassus 33€
Pinot noir, D.O. Utiel-Requena

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

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

Valdecurl 2016 25€
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

Tomás Postigo 3r año 45€
Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, D.O. Ribera del Duero