



CARTA NÓMADA

PARA PICAR

“Bi’humûs” el clásico y el de berenjena con toque de pimentón De la Vera acompañados de pan de pita templado

18,00 €

Alitas de pollo estilo rancheras con cebolla crispy y dio de salsa bbq

12,00 €

Ceviche de corvina con leche de tigre natural en papadum

Acompañado de mix de chips de verduras

24,00 €

Bao de pulled pork con crema de aguacate ligeramente picante

2 unidades

18,00 €

Bao de Carne de heura aderezada con especias exóticas y miel de caña

18,00 €

Langostinos vivo de Sitges a la sal

32,00 €

Patatas bravas nomada’s beach

11,00 €

Nacho’s nomada’s style con guacamole, frijoles, queso crema, pico de gallo y jalapeños

16,00 €

Gamba roja de Vilanova

28,00 €

Torreznos de Cádiz con dip de crema de manzana y lima

14,00 €

Mejillones nomada’s style con curry verde, leche de coco y Lima kaffir

14,00 €

ENSALADAS

Tomate de barbastro con ventresca de atún, piparras, lascas de cebolla de Figueres y oliva de kalamata. Aderezado con AOVE

18,00 €

Ensalada mediterránea con queso feta, cebolla roja, tomate de temporada y olivas de kalamata

15,00 €





Ensaladilla de verano tartufada aderezada con mayonesa japonesa, hecha al momento acompañado de tostadas hechas con masa madre centenaria

13,00 €

La "aiguadolç" con pechuga de pollo marinada en casa y frita, picatostes, tomates cherry, queso parma y aderezo de salsa cesar a nuestra manera con un toque dulce

16,00 €

Ensalada de sandía a la brasa con queso de cabra aceite de menta y albahaca sobre cama de rucula y pipas tostadas de girasol

17,00 €

HAMBURGUESAS

La vegana de quinoa con salsa vegana café de Paris , encurtidos y toque de mostaza antigua, con su trocadero y tomate fresco. Pan de masa madre exclusivo con masa madre hecho artesanalmente. Acompañada de mix de chips de verduras.

20,00 €

La Nomada de black angus con mayonesa café de paris, beicon crujiente, tomate fresco, trocadero y cebolla crujiente. Pan exclusivo con masa madre hecho artesanalmente. Acompañada de fritas caseras.

20,00 €

BRASA

Txuleton kg madurado 18 semanas, con su guarnición hecha en brasa de encina.

Guarnición patatas al caliu y berenjena brasa

80,00 €

Pollo marinado en casa acompañado de fritas caseras

18,00 €

T-bone Girona (350gr) Ternera de Girona con su guarnición hecha a brasa y salsas.

Con guarnición

20,00 €

Rodaballo S.M. Brasa con su guarnición hecha a brasa de encina con o sin salsa bilbaína

70,00 €

Lubina de 300gr a la espalda con su guarnición hecha en brasa de encina

Con guarnición patata al caliu y berenjena

22,00 €

Entraña (300gr) de Girona con su guarnición y salsas

Con guarnición a la brasa y salsa chimichurri

19,00 €

Txuleton de 0'500gr madurado 12 semanas con su guarnición hecha en brasa de encina.

40,00 €

Súper parrillada de verduras de temporada con salsa romesco artesana y piedras de sal negra

18,00 €





PARA LOS PEQUES

Fingers con patatas fritas

12,00 €

Hamburguesa con patatas fritas

12,00 €

Wok de verduras variadas de temporada con nori y teriyaki.

13,00 €

POSTRES

Bola de helado

Sabores variados clásicos

4,00 €

Coulant de chocolate con nata spray

8,00 €

Tarta de queso Americana con mermelada de arándanos

8,00 €

Brownie con helado de vainilla

8,00 €

Coulant de chocolate con nata Sin Gluten

8,00 €