

MENU NOMADE

APERITIVOS

Brioche com manteiga e flor de sal	R\$ 24
Porquinho na couve	R\$ 35
Carne de onça com ovo de codorna e torradas	R\$ 55
Nori crocante com peixe cru e maionese de gema curada	R\$ 35
Croquete de bacalhau	R\$ 55
Queijos brasileiros	R\$ 79
Polenta brustolada com maionese de camarão	R\$ 24
Ostras nativas com capim limão e bottarga	R\$ 30

ENTRADAS

Salada Nomade	R\$ 34
Abóbora assada, brócolis tostado, sementes e queijo de cabra	R\$ 49

PRATOS PRINCIPAIS

Peixe do dia com farofa de banana, cenoura assada e iogurte	R\$ 130
Camarão rosa grelhado com creme de abóbora e arroz de coco	R\$ 145
Polvo com ervilhas, mandioquinha confit e creme de mexilhões	R\$ 170
Ravioli de cordeiro com cogumelos e creme de grana padano	R\$ 90
Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate e espuma de manjeriço	R\$ 75
Nhoque bolonhesa com espuma umami	R\$ 90
Arroz de bacalhau com ovo perfeito e chips de mandioquinha	R\$ 95
Paleta de cordeiro com purê de batatas, cogumelos e espinafre	R\$ 130
Entrecôte com batata defumada, brócolis tostados e creme de cebola caramelizada	R\$ 130
Costelinha de porco laqueada com quirera cremosa e couve no limão	R\$ 95

SOBREMESAS

Mousse de milho com pipoca doce	R\$ 35
Rabanada com calda de doce de leite e sorvete de leite	R\$ 30
Mousse de chocolate com coulis de framboesa	R\$ 35
Degustação de sorvetes	R\$ 30
Frutas da estação	R\$ 20

COCKTAILS

AIR MAIL	R\$ 29
Rum, mel, limão e espumante	
FRENCH 75	R\$ 29
Gin, limão e espumante	
NEGRONI	R\$ 39
Gin, vermute, Campari	
OLD FASHIONED	R\$ 39
Bourbon, Angostura, cubo de açúcar	
GIN TÔNICA	
Gin Amazzoni	R\$ 29
Gin Plymouth	R\$ 49
Gin Hendriks	R\$ 51
Gin Monkey	R\$ 55
MINT JULEP	R\$ 39
Bourbon, hortelã e açúcar	
DRY MARTINI	R\$ 49
Gin e vermute seco	
CAIPIRINHAS	R\$ 29
Cachaça, Vodka ou Saquê	
DAIQUIRI	R\$ 29
Rum, limão e açúcar	
WHITE LADY	R\$ 49
Gin, Cointreau, limão e açúcar	