

MENU ALMOÇO EXECUTIVO

Entrada + Prato Principal + Sobremesa

R\$ 69,00 POR PESSOA

ENTRADAS

Salada de siri com rúcula, abobrinhas laminadas, limão e amêndoas

Salada Nomade - Folhas com pickles de vegetais e molho de mel com limão rosa

PRATOS PRINCIPAIS

Berinjela na brasa com molho de tomate, stracciatella e brócolis

Ravioli de ricota com tartar de tomate, purê de limão e azeite de tomilho

Peixe do dia com arroz de coco, vinagrete, couve e farofa de banana

Espaguete negro com frutos do mar em molho de capim limão

Picadinho Nomade

Bisteca de porco milanesa com coleslaw

Bombom de alcatra com echalote caramelizada e tomate defumado

Arroz de suã de porco com ovo frito, couve e cebola caramelizada

SOBREMESAS

Mousse de coco com creme de manga e crocante com nori

Brigadeiro de colher

Frutas da estação

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	

DAILY LUNCH

Starter + Main Course + Dessert

R\$ 69,00

STARTERS

Soft-shell crab salad with arugula, zucchini, lemon and almonds

Nomad Salad – Organic leaf and vegetables pickles with pink lemon and honey vinaigrette

MAIN COURSES

Grilled eggplant with tomato sauce, stracciatella and broccoli

Ricotta ravióli with tomato tartar, lemon puree and thyme oil

Fish of the day with coconut rice, vinaigrette, kale and banana crumbs

Nero Spaghetti with seafood in lemon grass sauce

Picadinho Nomade - Rice, corn farofa, meat, egg, fried cassava and black beans broth

Milanese pork chop with coleslaw

Rump steak with caramelized echalote and smoked tomato

Pork rice with fried egg, kale and caramelized onion

DESSERTS

Coconut mousse with mango cream and crunchy with nori

Creamy brigadeiro

Seasonal fruits