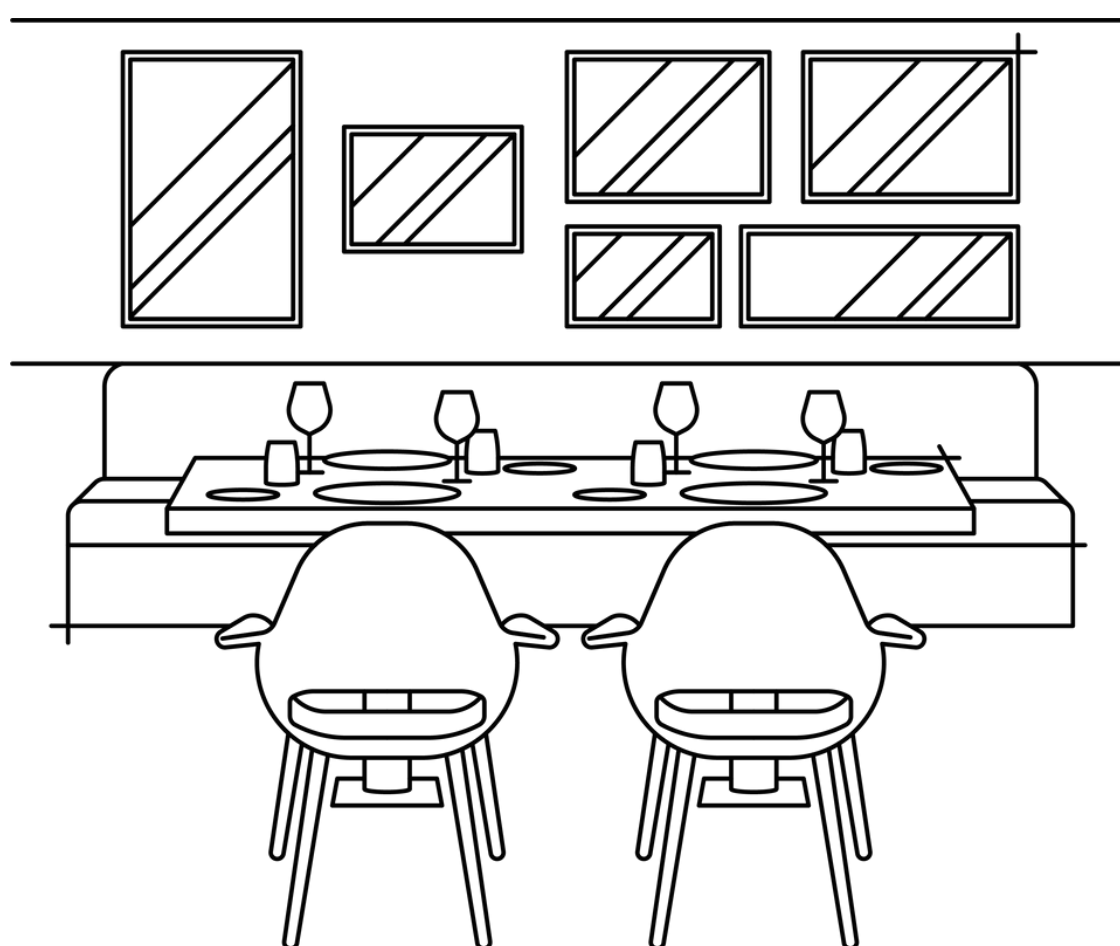


MENU
COM
PAR
TI
LHA
DO

ALMOÇO
lunch

sábado 12h - 15h
saturday 12pm - 3pm



NOMADE
restaurante

**MENU
COM
PAR
TI
LHA
DO**

O menu para compartilhar traz o conceito de unir as pessoas em um momento que além de nutrir, crie vínculos e fortaleça laços.

Uma grande oportunidade para um encontro especial com conversas, trocas sobre o dia a dia e partilha de boas histórias.

Que esse momento seja de se desconectar e se reconectar com pessoas que gostamos, para compartilhar o alimento, sorrisos, conversas e afeto.

The menu for sharing brings the concept of uniting people in a moment that, in addition to nourishing, creates bonds and strengthens bonds.

A great opportunity for a special meeting with conversations, day-to-day exchanges and sharing of good stories.

May this moment be to disconnect and reconnect with people we like, to share food, smiles, conversations and affection.

MENU I

390,

COM
PAR
TI
LHA
DO

COUVERT

PRODUÇÃO ARTESANAL DA CASA:
PÃES, GELEIA E MANTEIGA DA SEMANA

*Handcrafted in-house production:
Bread, jam and butter of the week*

PRATO PRINCIPAL

PEIXE DO DIA GRELHADO NA BRASA

Grilled Fish of The Day

ou

CAMARÕES ROSA E LULAS FRESCAS
GRELHADAS NA BRASA

Grilled Prawn and Calamari

acompanhamentos

side dishes

TOMATES ASSADOS, COUVE DE BRUXELAS,
ERVAS FRESCAS, AMÊNDOAS, IOGURTE DE LIMÃO

*Roasted Tomatoes with Brussels Sprouts, Fresh Herbs,
Almonds, Lemon Yogurt*

SALADA DE QUINOA VERMELHA,
VEGETAIS DA ESTAÇÃO

Red Quinoa Salad, Seasonal Vegetables

ARROZ BASMATI, AROMÁTICOS

Seasoned Basmati Rice

*serve até 3 pessoas

**serves up to 3 people*

MENU II

410,

COM
PAR
TI
LHA
DO

COUVERT

PRODUÇÃO ARTESANAL DA CASA:
PÃES, GELEIA E MANTEIGA DA SEMANA
*Handcrafted in-house production:
Bread, jam and butter of the week*

PRATO PRINCIPAL

PALETA DE LEITÃO ASSADA
LENTAMENTE E DEFUMADA COM
LENHA DE ÁRVORES FRUTÍFERAS
Slow-Roasted and Smoked Pork Shoulder

acompanhamentos
side dishes

BATATA DOCE DEFUMADA,
CREME DE ALHO PORRÓ,
AZEITE DE TOMILHO, CAPUCHINHA
*Smoked Sweet Potato, Poro Garlic Cream,
Thyme Oil, Nasturtium*

SALADA DE AGRIÃO, PICLES DE CEBOLA,
SUNOMONO
Watergrass Salad, Pickled Onion, Sunomono

LENTILHA CREMOSA, BACON,
COALHADA DA CASA
Creamy Lentil, Bacon, Curd

*serve até 3 pessoas

**serves up to 3 people*

MENU III

400,

COM
PAR
TI
LHA
DO

COUVERT

PRODUÇÃO ARTESANAL DA CASA:
PÃES, GELEIA E MANTEIGA DA SEMANA
*Handcrafted in-house production:
Bread, jam and butter of the week*

PRATO PRINCIPAL

ASSADO DE TIRAS E
ENTRECÔTE NA BRASA
Cross Curt Short Ribs and Entrecot Grilled

acompanhamentos
side dishes

NHOQUE, MOLHO DE QUEIJO
DEFUMADO, PÓ DE BACON
Gnocchi, Defumed Cheese Sauce, Bacon Powder

PUPUNHA ASSADA, MISSÔ
ERVAS, PICLES DE VEGETAIS
Roasted Heart of Palm, Missô, Herbs, Vegetable Pickles

FAROFA DA CASA
Farofa

*serve até 3 pessoas

**serves up to 3 people*

MENU
COM
PAR
TI
LHA
DO

SNACKS

SELEÇÃO DE QUEIJOS 79,

Selection of brazilian cheese

CARNE DE ONÇA, OVO DE CODORNA, TORRADAS  55,
6 UNIDADES

Steak Tartare, quail egg, crunchy bread

NORI CROCANTE, TARTAR DE VIEIRAS, BOTTARGA   55,
2 UNIDADES

Crunchy nori, scallop tartar, bottarga

OSTRA FRESCA, MEL DE SAIQUI, MARACUJÁ   35,
2 UNIDADES


Fresh oyster, sambaqui honey, passion fruit

OSTRA NA BRASA, LIMÃO   35,
2 UNIDADES

Oyster on the grill, lemon

TEMPURA DE OSTRA, MAIONESE DE NORI, LIMÃO ROSA 35,
2 UNIDADES

Oyster tempura, nori mayonnaise, pink lemon

GOHAN FRITO, TARTAR DE ATUM, MAIONESE DE ABACATE  60,
4 UNIDADES

Crispy rice, tuna tartar, avocado mayonnaise

CROQUETE DE POLVO, EMULSÃO DE CAMBUCI 69,
4 UNIDADES

Octopus croquete, cambuci emulsion

CROQUETE DE BACALHAU, MOLHO DE PIMENTA 55,
4 UNIDADES

Codfish croquete, pepper sauce

GUIOZA, CAMARÃO PICANTE 42,
4 UNIDADES

Spicy shrimp gyoza

PORQUINHO, COUVE, BACON  35,
2 UNIDADES

Pork, green cabbage, bacon

ENTRADAS

Starters

SALADA NOMADE - FOLHAS ORGÂNICAS,
PICLES DE VEGETAIS, TORRADAS  34,

Nomade Salad - Organic leafs, vegetables pickles, toasts


PRINCIPAIS

Main Courses


ARROZ CATETO, COGUMELOS, GEMA CURADA,
VEGETAIS ASSADOS  99,

Collared Rice, mushrooms, cured yolk, roasted vegetables

BACALHAU, CREME DE COGUMELOS, BATATAS, MILHO

Codfish, mushroom cream, potatoes, corn  160,


ARROZ DE PORCO, LINGUIÇA DE CAMARÃO

Pork rice, shrimp sausage  130,

RAVIOLI DE CORDEIRO, COGUMELOS,

ESPUMA DE GRANA PADANO 132,

Lamb ravioli, mushrooms, grana padano foam

 *sem glúten*  *sem lactose*

SOBREMESAS

Desserts

TEXTURAS DE CHOCOLATE 38,
Chocolate textures

TORTA DE QUEIJO, TOFFE, TUILLE DE MATCHA 35,
Cheesepie, toffee, tuille, matcha

RABANADA, CALDA DE DOCE DE LEITE, SORVETE DE LEITE 30,
French toast, dulce de leche sauce, milk ice cream



CUPUAÇU, CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ 30,
Cupuaçu, white chocolate and passion fruit

GENOISE DE CHOCOLATE BRANCO,
CAPIM LIMÃO, HIBISCO, COMPOTA DE AMORA 38,
White chocolate genoise, lemon grass, hibiscus, blackberry compote

MOUSSE DE MILHO, PIPOCA DOCE  35,
Corn mousse, caramel popcorn

DEGUSTAÇÃO DE SORVETES   30,
Ice creams tasting

FRUTAS DA ESTAÇÃO   20,
Seasonal fruits

 *sem glúten*  *sem lactose*