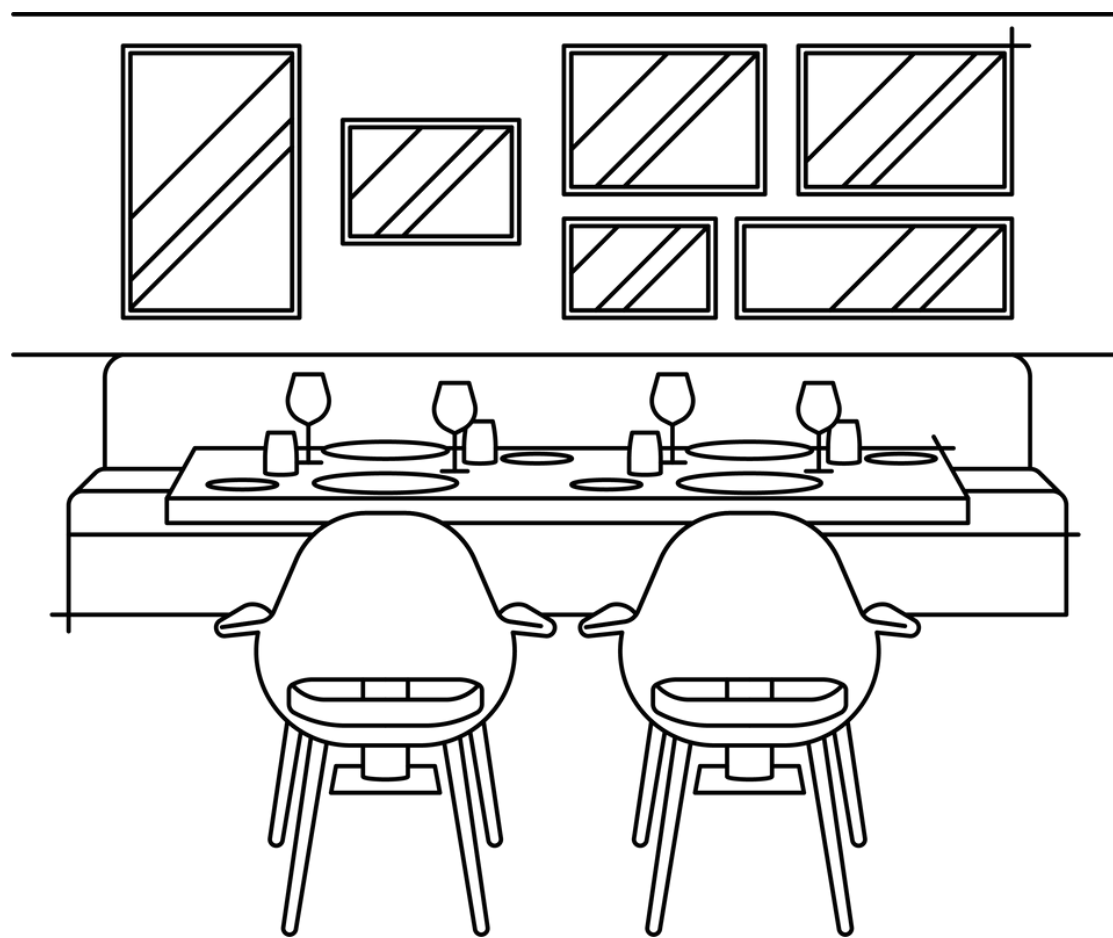


JANTAR



MENU

JANTAR
dinner

segunda a sábado 19h15 - 23h
monday to saturday 7:15pm - 11pm

NOMADE
restaurante

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

PEIXE CURADO, TUCUPI, PICLES DE MAÇÃ VERDE, FLORES  79,

Octail, creamy polenta, tomato sauce, watercress

ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS TOSTADO,
SEMENTES, QUEIJO DE CABRA  40,

Roasted Pumpkin, toasted broccoli, seeds and goat cheese

 *sem glúten*  *sem lactose*

PRINCIPAIS

Main Courses

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

Collared Rice, mushrooms, cured yolk, roasted vegetables

RAVIOLI DE COGUMELOS, ERVILHA,
ESPUMA DE CASTANHA DE CAJU 95,

Mushrooms ravioli, pea, cashew nut foam

CAMARÃO, FETUCCINNI, ESPUMA DE MEXILHÃO 159,

Shrimp, fettuccinni, mussel foam

PEIXE DO DIA NA BRASA, ALHO PORÓ, PUPUNHA,
PISTACHE, ESPUMA DE LIMÃO  167,

Fish of the day on the grill, leek, heart of palm, pistacchio, lemon foam

BACALHAU, CREME DE COGUMELOS, BATATAS, MILHO  160,

Codfish, mushroom cream, potatoes, corn

ARROZ DE BACALHAU, ESPINAFRE,
OVO PERFEITO, CRISPY DE MANDIOQUINHA  123,

Codfish rice, spinach, perfect egg, crispy manioc

ARROZ DE PORCO, LINGUIÇA DE CAMARÃO  130,

Pork rice, shrimp sausage

RAVIOLI DE CORDEIRO, COGUMELOS,
ESPUMA DE GRANA PADANO 132,

Lamb ravioli, mushrooms, grana padano foam

PALETA DE CORDEIRO, JUS DE CEBOLA,
PURÊ DE COUVE FLOR, CEBOLA NA BRASA  150,

Lamb palette, onion jus, cauliflower puree, onion on the grill

COSTELA DE PORCO LAQUEADA,
ABÓBORA, ARROZ BASMATI  128,

Lacquered Pork Ribs, pumpkin, basmati rice

ENTRECÔTE, CREME DE PUPUNHA,
BRÓCOLIS TOSTADOS, CASTANHA DO PARÁ  160,

Entrecot, heart of palm cream, toasted broccoli, brazilian nuts

NHOQUE BOLONHESA, ESPUMA UMAMI,
QUINOA CROCANTE 98,

Gnocchi, bolognese, umami foam, crispy quinoa

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