

# MENU BRUNCH

---

## BOAS-VINDAS WELCOME

PÃES ARTESANAIS, GELÉIA CASEIRA, MANTEIGA FERMENTADA, QUEIJOS, CROQUETE DE MANDIOQUINHA COM BACALHAU, ROSEBIFE, FRITAS RÚSTICAS

*Artisan breads, cultured butter, homemade jam, cheeses, cod cassava cake, roast beef and rustic fries*

---

## MENU

PINGADO DE COGUMELO E PÃO DE QUEIJO NOMADE

*Mushroom broth and Nomade cheese bread*

BRIOCHE NOMADE

*Nomade Brioche*

SALADA DO DIA

*Salad of the day*

HARUMAKI DE PEIXE DEFUMADO E MILHO

*Corn and smoked fish harumaki*

CHIPS DE BATATA DOCE COM LEITE DE COCO E CAMARÃO

*Sweet potato chips with coconut milk and shrimp*

CALDINHO DE FEIJÃO E PORQUINHO NA COUVE

*Bean broth and pork on green cabbage*

CARNE DE ONÇA COM TUTANO E PASTEL DE VENTO

*Steak tartare with marrow and fried pastry*

NHOQUE BOLONHESA NOMADE

*Gnocchi a bolognese*

---

## SOBREMESAS DESSERTS

AÇAÍ DE JUÇARA COM SORVETE

*Açaí with ice cream*

RABANADA NOMADE

*Nomade french toast*

SONHOS DE CRIANÇA

*Children's Dreams*

---

## BEBIDAS DRINKS

ÁGUA AROMATIZADA

*Naturally Flavored Water*

SUCO NATURAL

*Fresh Juice*

CHÁ

*Tea*

COCKTAILS DO DIA

*Cocktails of the day*

CAFÉ

*Coffee*

R\$ 154,00 POR PESSOA

NOMADE  
*por Lívio Dalhoso*