



MENU

LANCHES

- HAMBÚRGUER ARTESANAL EM PÃO DE IOGURTE** R\$ 44
COM MAIONESE DE LEITE, ALFACE, TOMATE FRESCO, QUEIJO ASIAGO, KETCHUP E FRITAS RÚSTICAS
Aberdeen Angus burger with brioche, sour mayonnaise, iceberg lettuce, fresh tomato, asiago cheese, ketchup and rustic fries
- SANDUÍCHE CAPRESE EM PÃO DE ITALIANO, MOZZARELLA DE BÚFALA COM TOMATE FRESCO AO MOLHO PESTO** R\$ 28
Caprese sandwich with italian bread, buffalo mozzarella, fresh tomato and pesto sauce
- QUEIJO-QUENTE** R\$ 20
Hot sandwich with cheese
- MISTO-QUENTE** R\$ 22
Hot sandwich with ham and cheese
- OMELETE COM QUEIJO DE CABRA, COGUMELOS, TOMATE FRESCO E ERVAS** 🌱 🍷 R\$ 35
Omelet with goat cheese, mushrooms, fresh tomatoes and fresh herbs
- FRITAS RÚSTICAS** 🌱 🍷 R\$ 24
Rustic fries

ENTRADAS STARTERS

- SALADA NOMADE – SALADA DE FOLHAS VERDES COM VEGETAIS DA ESTAÇÃO AO VINAGRETE DE MEL E LIMÃO ROSA** 🌱 🍷 R\$ 32
Nomade salad - leaf salad and vegetables with pink lemon and honey vinaigrette
- CREME DE MANDIOQUINHA COM TORRADAS ARTESANAIS** R\$ 35
Peruvian cream with homemade toast

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

- ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE E GRANA PADANO** R\$ 49
Spaguetti with tomato sauce and grana padano

GRELHADOS GRILLED

PEIXE DO DIA R\$ 115

Grilled fish of the day

FRANGO CAIPIRA R\$ 70

Jerk Chicken

MIGNON R\$ 95

Mignon

ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS

CHOOSE 2 DISHES

PALMITO PUPUNHA COM LEGUMES ORGÂNICOS 🌱

Grilled Palm Tree with organic vegetables

ARROZ

Rice

SALADA NOMADE – SALADA DE FOLHAS VERDES COM VEGETAIS

DA ESTAÇÃO AO VINAGRETE DE MEL E LIMÃO ROSA 🌱 🌿

Nomade salad - leaf salad and vegetables with pink lemon and honey vinaigrette

SOBREMESAS DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE LEITE R\$ 32

Chocolate brownie with milk ice cream

SELEÇÃO DE SORVETES R\$ 29

Ice cream selection

BRIGADEIROS R\$ 18

FRUTAS DA ESTAÇÃO R\$ 18

Seasonal Fruits