

JANTAR DINNER

MENU VERÃO SUMMER MENU

APERITIVOS

APPETIZERS

Polenta tostada com maionese de camarão R\$ 35
Toasted polenta with shrimp mayonnaise

Chips de arroz negro com polvo emulsão de nori R\$ 60
Black rice chips with Octopus and nori emulsion

ENTRADA

STARTER

**Foie gras com rabanada de laranja e fava tonka,
picles de maçã e molho de vinho colheita tardia** R\$ 95
*Foie gras with orange and fava tonka french toast,
apple pickles and late harvest wine sauce*

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

**Peixe do dia com creme de mexilhões, tomates
e cebolas assados e sálvia** R\$ 130
Fish of the day with mussels cream, tomato, onions and sage

**Peito de pato com pupunha, tucupi
e tempura de cambuquira** R\$ 120
*Duck breast with pupunha heart of palm, tucupi and
zucchini bud tempura*

SOBREMESAS

DESSERT

**Torta de chocolate Cuore di Cacao 38% com
castanhas brasileiras e calda de amburana** R\$ 38
*Chocolate Cuore di Cacao 38% pie with brazilian nuts
and amburana syrup*

JANTAR DINNER

CLÁSSICOS NOMADE NOMADE CLASSICS

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR STARTERS TO SHARE

Brioche da casa com manteiga fermentada <i>House brioche with artesian butter</i>	R\$ 21
Queijos brasileiros <i>Selection of brazilian cheese</i>	R\$ 69
Carne de onça, crocante de pão e ovo de codorna <i>Steak tartare on crunchy bread and quail egg</i>	R\$ 48
Croquetes de bacalhau e mandioquinha com molho de pimenta da roça <i>Codfish and yellow cassava croquetes with red pepper sauce</i>	R\$ 48
Porquinho na couve <i>Pork on green cabbage</i>	R\$ 32
Ostras no vapor, espuma de capim limão e bottarga <i>Oysters in steam, lemongrass foam and bottarga</i>	R\$ 28
Nori crocante com peixe cru e maionese de gema curada <i>Crunchy nori with raw fish and cured gem mayo</i>	R\$ 36

ENTRADA STARTER

Salada Nomade – folhas orgânicas com picles de vegetais e vinagrete de limão <i>Nomade salad – organic leaf and vegetables pickles with pink lemon and honey vinaigrette</i>	R\$ 32
--	--------

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Nhoque à bolonhesa com espuma de umami <i>Gnocchi a bolognese with umami foam</i>	R\$ 78
Ravioli de cordeiro com cogumelos e molho de queijo tulha <i>Lamb ravioli with mushroom and tulha cheese sauce</i>	R\$ 78
Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate e espuma de manjericão <i>Buffalo mozzarella ravioli with tomato sauce and basil foam</i>	R\$ 75
Arroz de bacalhau com ovo perfeito e crocante de mandioca <i>Codfish rice with perfect egg and crispy manioc</i>	R\$ 85
Camarão rosa na brasa com abóbora e arroz de coco <i>Grilled pink shrimp with pumpkin, pink lemon vinaigrette and coconut rice</i>	R\$ 132
Costelinha de porco no mel de jataí e pupunha <i>Porks ribs in jataí honey and hearts of palm</i>	R\$ 89
Cordeiro com raízes e molho queijo de cabra <i>Lamb garnished with a selection of roots and sauce goat cheese</i>	R\$ 120
Entrecote, purê de cebola, batata defumada e brócolis tostado <i>Entrecot, onion puree, smoked potato and toasted broccoli</i>	R\$ 125

SOBREMESAS

DESSERTS

Mousse de milho com chocolate branco e pipoca doce <i>Corn mousse with white chocolate and caramel popcorn</i>	R\$ 32
Coulis de morango com sorvete de coco e merengue <i>Strawberry coulis with coconut ice cream</i>	R\$ 28
Bolo de chocolate cremoso com sorvete de leite <i>Creamy chocolate cake with milk ice cream</i>	R\$ 38
Rabanada Nomade <i>French toast with dulce de leche sauce and milk ice cream</i>	R\$ 28
Sagu de coco com amendoim <i>Coconut sago pudding with peanuts</i>	R\$ 28
Degustação de sorvetes <i>Ice creams tasting</i>	R\$ 30
Frutas da estação <i>Seasonal fruits</i>	R\$ 18