

## La Carta

### Homenaje a los nuestros

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN	4,50€
<i>2 unidades</i>	
ENSALADILLA RUSA DEL MISMO MOSCÚ	6,95€
<i>con mayonesa suave de mostaza</i>	
PAPAS NÓMADAS	7,25€
<i>con salsa de tomate artesano y mayonesa de kimchi</i>	
CANELÓN TÁNDEM	9,75€
<i>relleno de txuleta madurada y salsa París</i>	
LANGOSTINOS EN TEMPURA	9,75€
<i>con mayonesa de ponzu</i>	
CALAMARES A LA ANDALUZA	9,75€
<i>con mayonesa de yuzu</i>	

### Callejeando

TACOS DE TORTITA DE CAMARÓN (2UDS.)	8,25€
<i>reellenos de ternera desmechada al estilo yucateco</i>	
DÚO DE HUMMUS (NUEVO)	10,50€
<i>Clásico y de tomate seco con crudités y focaccia para mojar</i>	
PALOMITAS DE POLLO (NUEVO)	12,50€
<i>crujientes con mayonesa dulce de chiles</i>	
¡NACHOS CON DOS HUEVOS!	12,25€
<i>Huevos de corral con totopos caseros gratinados y boloñesa</i>	
FONDUE DE QUESOS DEL MUNDO	12,75€
<i>con pan de brioche para untar</i>	
QUESADILLA DE POLLO	13,25€
<i>con queso, guacamole y pico de gallo</i>	
ARROZ FRITO CANTONÉS	13,50€
<i>con verduras, setas shiitake y salsa de soja</i>	
PAD THAI	14,25€
<i>de secreto ibérico, gambas, verduras y fideos de arroz</i>	
NOODLES CON TARTAR DE ATÚN	15,50€
<i>mayonesa de kimchee y cebolla crujiente</i>	

### Platos Nómadas

ENSALADA NÓMADA (NUEVO)	13,25€
<i>con langostinos, torreznos y aliño estilo coreano</i>	
MAKI CREP DE PATO CONFITADO	13,50€
<i>con salsa de foie y trufa, y alga wakame</i>	
ENSALADA TEMPLADA DE ATÚN ROJO	13,75€
<i>con setas shiitake, aguacate y aceite de sésamo</i>	
CEVICHE	14,25€
<i>de langostinos y aguacate con cebolla roja y lima</i>	
COSTILLAR IBÉRICO A LA BARBACOA	14,25€
<i>de manzana y mostaza</i>	
BURRATA DI PUGLIA (NUEVO)	14,50€
<i>con tomate, pistacho, miel y trufa</i>	
BROCHETAS DE SALMÓN	15,95€
<i>marinado con wok de arroz y edamame</i>	
TIRADITO DE PLUMA DUROCO	16,75€
<i>finamente laminada con patatas y aliño de miel y mostaza</i>	
ENTRECOT LAMINADO 300GR.	18,25€
<i>con patatas fritas y sal Maldon</i>	
CACHOPO FRIED KITCHEN (2 PAX.)	28,50€
<i>relleno de jamón y queso gorgonzola</i>	

### Bocadillos del mundo

BAMBINO	8,50€
<i>Burrata, fiambre de Bolonia, pesto, pistachos y tomates frescos</i>	
BATURRO	8,75€
<i>Longaniza, pimiento verde asado, tomate seco y crema de quesos</i>	
BRETÓN	8,95€
<i>Pollo de corral, cebolla caramelizada y salsa de foie y trufa</i>	
CASTIZO	9,25€
<i>Calamares con mayonesa cítrica y salsa de tomate especiada</i>	
PUSH PORK	9,50€
<i>Carriñera de cerdo desmechada con mayonesa trufada y rúcula</i>	
PHILLY CHEESE STEAK	9,50€
<i>Ternera desmechada, crema de queso americano y cebolla en dos texturas</i>	

### Hamburguesas

CHICKEN TONIGHT	9,25€
<i>Hamburguesa de pollo crujiente con lechuga, tomate y nuestra salsa especial</i>	
LITTLE ITALY	9,75€
<i>Vaca madurada 100%, pastrami artesano, mayonesa de mostaza y pepinillos en nyroll</i>	
CHIHUAHUA	9,95€
<i>Vaca madurada 100% con queso Oaxaca, cebolla encurtida, mermelada de limón y salsa tajín</i>	
NÓMADA	10,25€
<i>Vaca madurada 100% con queso cheddar, bacon crujiente, cebolla confitada y kétchup artesano en pan de brioche</i>	

### Postres

MINI GIN	4,95€
<i>aromatizado</i>	
MINI MOJITO	4,95€
<i>Nómada</i>	
GOFRE DE NUTELLA	6,25€
<i>templada con galleta Lotus Belga caramelizada</i>	
BROWNIE DE CHOCOLATE	6,25€
<i>con helado de vainilla</i>	
TARTA DE QUESO 'DE LA HOSTIA'	6,25€
<i>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuets Soja Lácteos Frutos secos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos Setas</i>	
TARTAS ARTESANALES	6,50€
<i>Red Velvet, Carrot cake o Tiramisú con helado de leche merengada</i>	
TARTA ÁRABE	6,50€
<i>con crema ligera de limón y frutos secos</i>	
TORRIJA BRIOCHE	6,75€
<i>con helado de mango</i>	

## Carta de vinos

### Vinos blancos

LAUS CHARDONNAY	13,50€
<i>D.O. Somontano (Chardonnay)</i>	
PROTOS VERDEJO	15,50€
<i>D.O. Rueda (Verdejo)</i>	
MOSCATO CRETISSIMO (DE AGUJA)	15,95€
<i>D.O. Empordá (Moscatel de Alejandría)</i>	
EL MARIDO DE MI AMIGA	16,95€
<i>D.O. Rioja (Malvasía, Sauvignon blanc y Tempranillo blanco)</i>	
ANAYÓN CHARDONNAY	16,95€
<i>D.O. Cariñena (Chardonnay)</i>	
VIÑAS DEL VERO GEWÜSTRAMINER	17,95€
<i>D.O. Somontano (Gewürztraminer)</i>	
POLVORETE, DE EMILIO MORO	20,50€
<i>D.O. Bierzo (Godello)</i>	

### Vinos rosados

LAUS ROSADO	13,50€
<i>D.O. Somontano (Syrah y Garnacha tinta)</i>	
BLUM BY LAUS (ROSADO FRIZZANTE)	17,75€
<i>D.O. Somontano (Garnacha tinta)</i>	

### Vinos Tintos

LAUS TINTO CRIANZA	13,50€
<i>D.O. Somontano (Merlot y Cabernet Sauvignon)</i>	
TÁNDEM VIÑAS VIEJAS	14,50€
<i>D.O. Cariñena (Garnacha de Viñas Viejas)</i>	
LÓPEZ DE HARO	15,50€
<i>D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha y Graciano)</i>	
ANAYÓN SELECCIÓN	16,95€
<i>D.O. Cariñena (Tempranillo, Cabernet y Syrah)</i>	
HITO, DE CEPA 21	17,50€
<i>D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	
FINCA MARIMÚ, DE CARE	20,75€
<i>D.O. Cariñena (Cariñena)</i>	
LA MANGA DEL BRUJO	21,50€
<i>D.O. Calatayud (Mazuelo, Syrah, Tempranillo y Garnacha)</i>	
EL PACTO	22,50€
<i>D.O. Rioja (Tempranillo, Graciano y Mazuelo)</i>	
TRES PICOS	23,50€
<i>D.O. Campo de Borja (100% Garnacha)</i>	
EL RECIO, DE MATSU	23,75€
<i>D.O. Toro (100% Tinta de Toro)</i>	
PROVENTUS, DE TR3SMANO.	25,75€
<i>D.O. Ribera del Duero (100% Tempranillo)</i>	
FAGUS	27,95€
<i>D.O. Campo de Borja (Garnacha)</i>	
ENATE MERLOT – MERLOT	29,95€
<i>D.O. Somontano (Merlot)</i>	

## Menú picoteo

Pensado para disfrutar en buena compañía, este menú reúne una cuidada selección de platos ideales para compartir en el centro de la mesa. Una propuesta diseñada para familias y grupos de amigos que desean vivir una experiencia gastronómica relajada y sabrosa.

### A COMPARTIR

- Ensalada Nomada con langostinos, torreznos y aliño estilo coreano
- Tacos de tortita de camarón reellenos de ternera desmechada al estilo yucateco
- Maki crep de pato confitado con salsa de foie y trufa
- Nachos con dos huevos
- Tiradito de pluma Duroc

### DULCE

- Surtido de postres

Incluye pan, agua y vino

### BODEGA

- Laus D.O. Somontano

**PRECIO: 29,95€/pax (I.V.A. incl)**

Menú exclusivo para mesas completas, mínimo 2 personas. Disponible de lunes a domingo en comidas y cenas. **Menú infantil 12,50€:** Arroz con tomate con hamburguesa o fingers de pollo con patatas. Incluye agua o refresco y bola de helado.

## Menú Nómada

*Diseñado para compartir y disfrutar en buena compañía, incluye tres centros de mesa, un plato principal individual y un postre.*

### ELIGE TRES ENTRANTES A COMPARTIR

- Ensalada templada de atún rojo con shiitake, aguacate y aceite de sésamo
- Huevos rotos con longaniza criolla y muselina de chimichurri
- Hummus de tomate seco con focaccia para mojar
- Arroz frito cantonés con verduras, setas shiitake y salsa de soja
- Canelón de txuleta madurada con salsa París
- Palomitas de pollo crujientes con mayonesa dulce de chiles

### SEGUNDO A ELEGIR

- Brochetas de salmón marinado con wok de arroz y edamame
- Secreto duroc a la plancha finamente laminado
- Costillar ibérico a la barbacoa de manzana y mostaza
- Entrecot laminado con patatas fritas y sal Maldon

### Y UN POSTRE PARA TERMINAR

- Torrija de pan brioche con helado de mango
- Brownie de chocolate brutal
- Mini gin o mini mojito

Incluye pan, agua y vino

### Bodega

- Laus D.O. Somontano ( Tinto Crianza, Blanco Chardonnay o Rosado Garnacha)

**PRECIO: 34,95€/pax (I.V.A. incl)**

Menú exclusivo para mesas completas, mínimo 2 personas. Disponible de lunes a domingo en comidas y cenas.

**Menú infantil 12,50€:** Arroz con tomate con hamburguesa o fingers de pollo con patatas. Incluye agua o refresco y bola de helado.

## Menú cóctel

El cóctel de Nómada pensado para encuentros de trabajo, empresas o celebraciones.

### CÓCTEL

- Croqueta de gallina trufada
- Ensaladilla rusa del mismo Moscú
- Empanada criolla
- Piruleta de cachopo
- Tacos de tortita de camarón
- Arroz frito cantonés
- Maki crep de pato confitado

### POSTRE

- Sorbete de mojito
- Brownie de chocolate

Incluye pan, agua, vino y cerveza (2 consumiciones por pax.)

### BODEGA

- Laus D.O. Somontano

**PRECIO: 29,95€/pax (I.V.A. incl)**

Menú servido exclusivamente en formato cóctel con reserva previa. Para mínimo 30 personas y máximo 40.

Disponible todos los días de la semana en horario de comidas y cenas.

Gestionar consentimiento