



BOTTOMLESS BRUNCH  
DRINKS INCLUDED  
€30 PER PERSON

## WHITE

---

LUSCO ALBARIÑO 2022, RIAS BAIXAS

EL PERRO VERDE 2022, VERDEJO,  
RUEDA

## ROSÉ

---

MART ROSÉ 2022 GRAMONA, PENEDÉS

AIX ROSÉ 2022, CÔTE DE PROVENCE

## RED

---

VIÑA POMAL RESERVA 2019 SELECCIÓN  
108, RIOJA

SEMELE CRIANZA 2020, RIBERA DEL  
DUERO

## SPARKLING

---

CODORNIU ARS COLLECTA BLANC DE  
NOIR 2017, CAVA

CODORNIU ARS COLLECTA ROSÉ 2020,  
CAVA

## COCKTAILS

---

### WABI SABI SHIROI

Roku Gin, mango pulp, fresh basil,  
wasabi, lychee juice Yuzu

### MIMOSA COLADA

Coconut syrup, pineapple juice,  
champagne

### KINTSUGI MULE

Mezcal, Sake, manago pulp, Pimiento  
Dram, yuzu, Angosturra, ginger beer

### FLY ME TO THE MOON

Lychee cordial, lychee juice,  
champagne

### LAZY AFTERNOON MULE

Tequila Patron Reposado, Passoa  
liqueur, Lemon Juice, Mango Juice,  
Elderflower tonic



# NOMAD

BRUNCH MENU  
€60PP

RAW BAR

---

**YELLOW TAIL & SEA BASS CEVICHE (GF)**  
**CEVICHE DE PEZ COLA AMARILLA Y LUBINA (SG)**  
With leche de tigre dressing  
*Con aderezo de leche de Tigre*

**TUNA & SALMON MAKI ROLL**  
**MAKI ROLL DE ATÚN Y SALMÓN**  
Avocado & spicy mayo  
*Aguacate y mayonesa picante*

**SALMON TATAKI**  
**TATAKI DE SALMÓN**  
Sesame seeds and ponzu  
*Semillas de sésamo y ponzu*

**DIVER SCALLOPS URAMAKI (S)**  
**URAMAKI DE VIEIRAS (P)**  
With jalapeño dressing  
*Con aliño de jalapeño*

**FINE DE CLAIRE NO. 3 OYSTERS (GF)**  
**OSTRAS FINE DE CLAIRE NO. 3 (SG)**  
Mignonette dressing  
*Aliño de mignonette*

APPETIZERS

---

**BEEF FILLET & FOIE GRAS GYOZAS**  
**GYOZAS DE TERNERA Y FOIE GRAS**  
Japanese style, served with sweet Soy  
*Al estilo japonés, servidas con soja dulce*

**NOMAD SWEET CORN RIBS (GF) (V)**  
**COSTILLAS' DE MAÍZ DULCE**  
**NOMAD (SG) (V)**  
With Nomad magic dust  
*Con Polvo Mágico Nomad*

**TRUFFLE ARANCINI (V)**  
**ARANCINI DE TRUFA (V)**  
With truffle mayo, aged parmesan & pickled cucumber  
*Con mayonesa de trufa, parmesano curado y pepino encurtido*

**CHILLI BABY SQUID (S)**  
**CALAMARES CHILI (P)**  
Gently fried, served with sesame tartar sauce  
*Ligeramente fritos con salsa tártara de sésamo*

SALADS

---

**AVOCADO ROCKET SALAD (V) (GF)**  
**ENSALADA DE AGUACATE Y RÚCULA (V) (SG)**  
Creamy Avocado, Crumbled Aged Feta, Crème Fraîche Dressing  
*Aguacate cremoso, queso feta y aliño de crème fraîche*

MAINS

---

ALL SERVED WITH DRESSINGS & GARNISHES ON THE SIDE

**SURF & TURF (GF)**  
Half meat and half seafood platter  
New Zealand Lamb Chops, Creekstone  
Kansas Rib-Eye sliced, Large Tiger Prawns, Tel Aviv Marinated Sea Bass.

TODO SERVIDO CON SALSA Y GUARNICIÓN APARTE

**MAR Y TIERRA (SG)**  
Mitad carne y mitad marisco  
Chuletas de cordero de Nueva Zelanda, lomo alto de Creekstone, Lubina marinada Tel Aviv, Langostinos tigres grandes

DESSERT

---

**SELECTION OF DESSERTS**  
**SELECCIÓN DE POSTRES**