

La nostra Carta

La millor selecció de plats Nòmades,
fets amb molta cura i molt d'amor per a tu.

Tapes

Hummus de cigró negre o de remolatxa	4,50 €
Babaganush	4,00 €
Patates Nòmades	4,50 €
Blinis de mató amb salmó marinat a casa	4,00 €
Cruixent d'albergínia marinada, ceba tendre, melmelada de pebrot amb sardina fumada	6,50 €
Musclos nòmades	6,50 €
Tàrtar de salmó	7,00 €
Amanida de temporada	5,00 €
Croquetes de rostit	1,20 €
Croquetes de bolets (Veganes)	1,20 €
Croquetes de bacallà	1,20 €
Cruixents de pollastre marinat amb maionesa de ras el Hanout i gingebre	4,50 €
Tigres de musclo de roca i llagostí casolans	1,50 €
Mandonguilles de pop i calamar fresc de platja amb salseta	9,50 €
Caneló de festa major amb beixamel de pecorino trufat i bolets de temporada	4,50 €
Caneló de verdures amb beixamel de pecorino trufat i bolets de temporada	4,50 €
Cap i pota de la Glòria amb cigrons	5,00 €
Peu de porc amb ratafia i bolets de temporada	9,50 €
Mini Burger de vedella o vegana amb ceba confitada i panet de cervesa artesanal	4,00 €
Mini panet de viena amb ropa vieja i ceba de figueres escabetxada	3,50 €
Pastís de formatge amb melmelada casolana de pruna	4,50 €
Carrot cake amb buttercream de formatge fresc	4,50 €
Pastís de xocolata i cervesa negra amb formatge crema i cacao	4,50 €
Cremós de xocolata, pa amb oli i sal	4,50 €

Arrossos i Fideuà

Arròs bolets i verdures	12,00€
Arròs negre	14,00€
Arròs Mariner	14,00€
Arròs de Carn i peix	13,00€
Fideuà	12,00€
Arròs de temporada	14,00€

Assortits de formatges i embotits

formatges d'afinador

(Inclou bastonets, 2 melmelades casolanes, fruits secs i fruita)

De la terra (200 Gr. 2 pax) 22€

Briqueta de Cabra

tipus: pasta tova i pell florida blanca
llet: cabra pasteuritzada
productor: Santa Eulàlia de Ronçana

Roques Blanques

Tipus: Madurat amb escorça natural florida
llet: vaca crua
productor: molí de Ger (Ger, la Cerdanya) formatge clàssic artesanal de pastura

Gris de Muntanya

tipus: semidur, amb fong gris a l'escorça
llet: cabra pasteuritzada
productor: Santa Eulàlia de Ronçana
elaborat segons el mètode tradicional "Garrotxa"

Serrat

Tipus: pasta compacte, pell natural neta lleugerament florida
llet: crua d'ovella
productor: la Torre de l'Espanyol (Ribera d'Ebre)
és el formatge tradicional d'ovella

Gourmet (350 Gr. 2 pax) 25€

Castro Castillo

tipus: madurat en cova, pasta dura, pell taronja
llet: crua de cabra, ovella, vaca
productor: Ardón, León

Brie de Meaux

Tipus: pasta tova pell fina blanca, formatge fermier
llet: crua de vaca
productor: França

Shropshire

tipus: semidur, madurat 12 setmanes, pasta taronja amb fongs blaus
llet: vaca pasteuritzada
productor: Anglaterra

Bojos pel formatge (550 Gr. 4 pax) 40€

Gourmet + De la Terra

Embotits Artesanals

(inclou Pa de coca amb tomàquet de penjar)

Porquet (200 Gr. 2 pax) 14€

Bull Blanc de Senglar

careta de senglar català, amanit amb sal i pebre en tripa natural

Botifarra de Collar d'ou

retall de magra, cansalada i carn de perol de porc català amb ou, espècies, en tripa natural

Llonganissa Extra

Primera carn magra de porc català amb espècies, sal pebre en tripa natural

Cap de Llom

canya de Llom genètica 50/50 duroc/ ibèric, de la raiz, guijuelo, salamanca De porc en llibertat

Una d'ibèric (140 Gr. 2 pax) 16€

Pernil Ibèric

Pernil de porc ibèric criat en lliberetat a les deheses extremeñes de la raiz, guijuelo salamanca

Quin be de deu (340 gr. 2 pax) 22€

Porquet + Pernil Ibèric

Combo's

(Inclou Bastonets, 2 mermelades casolanes, fruits secs, fruita, pa de coca amb tomàquet de penjar)

De la terra amb porquet (400 Gr. 2 pax)	35€
Gourmet amb una d'ibèric (490 Gr. 2 pax)	42€
Bojos pel formatge amb quin bé de déu (890 Gr. 4 pax)	50€
Nits d'hivern (440GR.2PAX)	40€

Begudes

Blanc

Lunatic , D.O. Terra alta Garnatxa blanca

7,00€

L'abrunet, ECO, D.O. Terra alta Garnatxa blanca

9,00€

Lluerna vinyerons Natural, D.O. Penedès Xarel·lo

9,00€

Escumós

Pregadéu Vinyerons Ancestral, Blanc D.O. Penedès 100% Xarel·lo	9,00€
Territori ancestral Vernatxa 13, Blanc Natural (només es fa en anyades extremes i peculiars) Garnatxa Blanca	28,00€
Rimarts 18, Cava Brut Reserva (a partir de 18 mesos de criança), D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu i Parellada	11,00€
La Cuvée Catell del Remei, Brut nature reserva, D.O. Cava Macabeu, Parellada i Xarel·lo	11,00€
Rimarts 40 Gran Reserva, (a partir de 40 mesos de criança), D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay	15,00€
Rimarts Reserva especial Chardonnay, (a partir de 50 mesos de criança), D.O. Cava Chardonnay	20,00€
Rimarts UVAE, Cava Gran Reserva (a partir de 80 mesos de criança), D.O. Cava Xarel·lo i Chardonnay	32,00€
La Mítica, Reserva Rosat ECO, Vagà, D.O. Cava Trepal	9,00€
Martínez Rosé, Cava rosat (de 9-15 mesos de criança), D.O. Cava Pinot Noir i Garnatxa	12,00€

Negre

Xino-xano, Jove, D.O. Penedès Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah	8,00€
77 Veremes, Criança, D.O. Penedès Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon	9,00€
Neolític Microcuvée, Eco (6 mesos criança), D.O. Penedès 100% Sumoll cultivat de forma Biodinàmica * servei del vi al local	17,00€ 4,00€

Cervesa

Floppy 1 Barret German Pilsner, Maltes: Pilsen i civada. Llúpols: Simcoe i Saaz	2,70€
Calotte Barret Belgian Blonde Ale, Maltes: Pale Ale, Cara 20, Carapils i civada. Llúpols: Tettnang i Perle	2,70€
Globale Barret Hopped Amber Ale (No Glúten) Maltes: Pilsner, Carared, Melanoïdina i Abbey. Llúpols: Summit, Simcoe, Cascade i Citra	2,70€
kune ECO Barret Ale torrasa No alcohol, No Güten Maltes: Pilsen, civada. Llúpols: Simcoe i Saaz	2,70€