



## **CARTA NOMADA / MENÚ DEGUSTACIÓN**

*Basada en el concepto "fresco, local y casero"*

### **Asesoramiento al consumidor**

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor, consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida. Le informamos que el consumo de productos crudos o medio crudos de animal, marisco, aves o huevos pueden incrementar la posibilidad de enfermedad transmitida por alimentos. Aconsejamos a mujeres embarazadas, niños menores de 15 años y personas con condición específica, de evitar el consumo de productos crudos o medio crudos de animales.

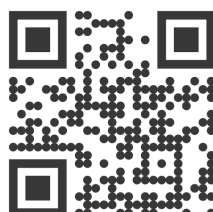
## **NOMADA MENU / TASTING MENU**

*Inspired by the concept "fresh, local and homemade"*

### **Customer information**

If you have any concerns regarding food allergies or intolerance, please speak to a member of our team before placing your order. We wish to inform you that the consumption of raw or undercooked animal, seafood, poultry or egg products may increase your chance of foodborne illness. Also, because of the increased risk involved, we strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

### **Alérgenos Allergens**





## PASSEGGIATA IN COLLINA

60 € por persona

### **Vitello Tonnato**

Nuestra interpretación de un Gran clásico Italiano  
Our interpretation of a Great Italian classic

### **Tagliolini al tartufo**

Tagliolini con trufa  
Tagliolini with truffle

### **Filetto**

Solomillo de vaca nacional, acelgas, queso robiola y anchoas  
Spanish beef fillet, chard, robiola cheese and anchovies

### **Semifreddo al Marsala**

Semifrío al Marsala  
Marsala parfait

### **Piccola Pasticceria**

Pequeña pastelería  
Petits fours

Los menús de degustación se sirven a mesa completa The tasting menus are served one choice per table

---

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order

---



## PROFUMO DI MARE

65 € por persona

### **Sgombro**

Caballa ahumada en caliente con caviar,  
zanahoria y vainilla  
Hot smoked mackerel with caviar,  
carrot and vanilla

### **Paccheri Mare e Monti**

Pasta paccheri mar y montaña  
Surf & Turf paccheri pasta

### **Baccalà**

Bacalao, lentejas, mejillones y citronela  
Cod, lentils, mussels and lemongrass

### **Babà**

Babà de calabaza  
Pumpkin babà

### **Piccola Pasticceria**

Pequeña pastelería  
Petits fours

Los menús de degustación se sirven a mesa completa The tasting menus are served one choice per table

---

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida  
If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order

---



## ESSENZA

90 € por persona

Focaccia



Fish & Chips



Sgombro



Gambero Rosso di Dénia



Calamaro



Pineapple Pizza



Riso e Oro



Figatell 2.0



Aspettando il Dolce



Millefoglie di cioccolato



Piccola Pasticceria

**Menú disponible de 13.00 a 15.00h y de 19.00 a 21.30h**  
**Los menús de degustación se sirven a mesa completa**

Menu available from 13.00 to 15.00h and from 19.00 to 21.30h  
The tasting menus are served one choice per table

---

Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order

---

## ANTIPASTI

<b>Burrata al tartufo</b> Burrata con trufa de invierno Burrata with winter truffle	21 €
<b>Sardine</b> Sardinas de la Lonja con picaeta de cacahuetes Local Sardines served with a peanut sauce	15 €
<b>Sgombro</b> Caballa ahumada en caliente con caviar, zanahoria y vainilla Hot smoked mackerel with caviar, carrot and vanilla	25 €
<b>Vitello Tonnato</b> Nuestra interpretación de un gran clásico Italiano Our interpretation of a great Italian classic	19 €
<b>Calamaro</b> Calamar relleno de manitas de cerdo, tinta y polenta Squid stuffed with pig's trotters, ink and polenta	23 €
<b>Affettati</b> Embutidos artesanales Artisanal cured meats	16 €
<b>Caponata</b> Caponata de berenjena Aubergine caponata	16 €

## I CLASSICI

<b>Ravioli di ricotta e spinaci</b> Ravioli relleno de ricotta y espinacas, con mantequilla y salvia Ravioli filled with ricotta and spinach, with butter and sage	19 €
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta con salsa de tomate Pasta with tomato sauce	16 €
<b>Paccheri mare e monti</b> Pasta paccheri mar y montaña Surf & Turf paccheri pasta	24 €
<b>Cacio e pepe</b> Pasta queso y pimienta negra Cacio e pepe cheese and pepper pasta	25 €
<b>Tagliolini al tartufo</b> Tagliolini con trufa Tagliolini with truffle	24 €

## I PIATTI PRINCIPALI

<b>Baccalà</b> Bacalao, lentejas, mejillones y citronela Cod, lentils, mussels and lemongrass	32 €
<b>Raviolo di zucca</b> Raviolo de calabaza, amaretti, setas y gorgonzola Pumpkin raviolo, amaretti, mushrooms and gorgonzola	26 €
<b>Filetto</b> Solomillo de vaca nacional, acelgas, queso robiola y anchoas Spanish beef fillet, chard, robiola cheese and anchovies	29 €
<b>Pollo</b> Pollo de corral a la naranja, patata y encurtidos Free-range chicken with orange, potato and pickles	29 €
<b>Risotto</b> Risotto vieiras y coliflor Scallop and cauliflower risotto	26 €
<b>Fish &amp; Chips vegano</b> Fish & Chips vegano Vegan Fish & Chips	24 €

## CONTORNI

<b>Insalata</b> Ensalada verde Green salad	6 €
<b>Verdure di Stagione</b> Verduras de la temporada Seasonal vegetables	7 €
<b>Patate</b> Patatas cocidas tres veces a las hierbas y sal picante Triple-cooked potato chunks with herbs and spicy salt	7 €
<b>Pane</b> Cesta de panes caseros Homemade bread basket	5 €

## PIZZA GOURMET

El tomate San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino, es una variedad cultivada del tomate Solanum lycopersicum. Su carne es menos ácida y por lo tanto mejor para la elaboración de salsas. Suele cultivarse en las laderas del Monte Vesuvio, en las denominadas viñas del San Marzano. Este tomate se desarrolla con un bajo contenido de glucosa y ácido.

The tomato San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino is a variety cultivated from the Solanum Lycopersicum tomato. Its flesh is less acid and so perfect for making sauces. These tomatoes are cultivated on the hillsides of Mount Vesuvius in the San Marzano vineyards, which results in a tomato with low glucose and low acid content.

### Verde

Gamberetti e zucchine: mozzarella fiordilatte, calabacín en 3 texturas, gamba roja de Dénia y guanciale

Gamberetti e zucchine: fiordilatte mozzarella, courgette done 3 ways, red Dénia prawns and guanciale

(nº 1 del Campeonato Pizza Professional Comunidad Valencia 2023 de la Università della Pizza Italiana nel Mondo)

26 €



### Arancia

Base de calabaza, mozzarella fiordilatte, chalotas confitadas, queso taleggio, panceta y crema de trufa negra

Butternut squash base, fiordilatte mozzarella, confit shallots, taleggio cheese, pancetta and black truffle cream

24 €

### Tricolore

Mozzarella fiordilatte, oreja de Ibérico, pimientos del padrón, salsa brava, jamón 5-J y all'i'oli

Mozzarella fiordilatte, iberian pork ear, padrón pepper, brava sauce, 5-J ham and all'i'oli

26 €

### Marrone

Con picadillo de hongos de temporada y queso azul, terminada con confit de pato, mi cuit y reducción de Pedro Ximénez

Duxelle of seasonal mushrooms and blue cheese, topped with confit duck, mi cuit and a Pedro Ximénez jelly reduction

24 €

## PIZZA TRADIZIONALE

Nuestras pizzas se elaboran con masa madre, resultando así mucho más digerible. Utilizamos una masa madre de 25 años, y una de 35 años, ambas cuidadas con mucho cariño. Our pizzas are created from sourdough, which gives a more satisfying texture than traditional dough. We use two mother doughs (one of 25 years old, and the other of 35 years old) both of which have been nurtured with love over the years.

### **Fornarina con lardo** 8 €

Base de masa tradicional, con lardo y aceite de romero  
Traditional sourdough base with lard and rosemary-infused oil

### **Marinara** 9 €

Salsa de tomate San Marzano, ajo y AOVE  
San Marzano tomato sauce, garlic and extra virgin olive oil

### **Margherita** 14 €

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella de búfala DOP y hojas de albahaca fresca  
San Marzano tomato sauce, bufala mozzarella DOP and fresh basil leaves

### **Napoli** 15 €

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, orégano de calabria, anchoas y olivas  
San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, calabrian oregano, anchovies and olives

### **Crudo e Bufala** 21 €

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella búfala DOP y jamón San Daniele  
San Marzano tomato sauce, bufala mozzarella DOP and San Daniele prosciutto

### **Diavola** 16 €

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, 'nduja de calabria y salame picante  
San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, calabrian 'nduja and spicy salami



**Calzone** 16 €

Salsa tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón cocido italiano y queso provolone

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Italian ham and provolone cheese

**La Capricciosa** 17 €

Salsa tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón cocido, setas, aceitunas y alcachofa

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes

**Quattro Formaggi** 17 €

Cuatro quesos: mozzarella fiordilatte, taleggio, gorgonzola y provolone

Four cheeses: fiordilatte mozzarella, taleggio, gorgonzola and provolone

**Tonno** 18 €

Salsa tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, atún, cebolla, aceitunas, orégano y alcaparras

San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tuna, onion, olives, oregano and capers

## DOLCI E FORMAGGI

"El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre"

"The dessert has to be spectacular, because it comes when the gourmet is no longer hungry"

- Grimod de La Reynière

<b>Babà</b>	9 €
Babá de calabaza y cremaet Pumpkin babà with cremaet coffee	
<b>Semifreddo al Marsala</b>	9 €
Semifrío al Marsala Marsala parfait	
<b>Mille foglie di noci pecane</b>	18 €
Hojaldre con nueces pecanas con helado de vainilla (x2) Pecan millefeuille with vanilla ice cream (x2)	
<b>Twixx</b>	9 €
Nomada Twixx de chocolate, caramelo y almendra Nomadas´ chocolate, caramel and almond Twixx	
<b>Tiramisù (Quasi) Tradizionale</b>	9 €
Tiramisú casi tradicional, queso mascarpone, yema pasteurizada, galleta savoiardi, y café illy Almost traditional tiramisu, mascarpone cheese, pasteurized egg yolk, savoiardi biscuits and illy coffee	
<b>Banana Split</b>	9 €
Banana Split viaja a Dénia Banana Split travels to Dénia	
<b>Selezione di Formaggi</b>	12 €
Selección de 5 quesos Selection of 5 cheeses	
<b>Selezione di Formaggi</b>	15 €
Selección de 7 quesos Selection of 7 cheeses	