



## **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.

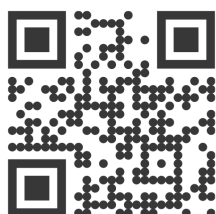
## **NOMADA MENU / TASTING MENU**

*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, zanahoria glaseada y patatas

Spanish beef fillet, glazed carrots and potatoes

### **Tiramisù (Quasi) Tradizionale**

Tiramisú casi tradicional

Almost traditional tiramisu

### **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

### **Ceviche**

Ceviche mediterráneo de gamba blanca  
Mediterranean white prawn ceviche

--

### **Calamarata**

Pasta calamarata con pescado y marisco  
Calamarata pasta with seafood

--

### **Baccalà**

Bacalao, tomates, mejillones y citronela  
Cod, tomatoes, mussels and lemongrass

--

### **Meringata**

Meringue ligero  
Light meringue

--

### **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



Ceviche Mediterráneo



Gambero Rosso di Dénia



Calamarata



Pineapple Pizza



Tartare



Riso e Oro



Figatell 2.0



Meringata



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>Caprese</b>  | 19 € |
| Caprese de tomate crudo y cocido con Burrata<br>Caprese of fresh and cooked tomato with Burrata     |      |
| <b>Sardine</b>  | 15 € |
| Sardinas de la Lonja con picaeta de cacahuetes<br>Local Sardines served with a peanut sauce         |      |
| <b>Tartare</b>  | 25 € |
| Tartare de lomo alto y caviar<br>Rib-eye tartare with caviar  |      |
| <b>Vitello Tonnato</b>  | 20 € |
| Nuestra interpretación de un gran clásico Italiano<br>Our interpretation of a great Italian classic |      |
| <b>Ceviche</b>  | 24 € |
| Ceviche mediterráneo de gamba blanca<br>Mediterranean white prawn ceviche                           |      |
| <b>Affettati</b>  | 16 € |
| Embutidos artesanales<br>Artisanal cured meats  |      |
| <b>Caponata (V)</b>   | 15 € |
| Caponata de berenjena<br>Aubergine caponata   |      |
| <b>Fish &amp; Chips (V)</b>   | 17 € |
| Fish & Chips vegano<br>Vegan Fish & Chips   |      |

## I CLASSICI

|   |      |
|---|------|
| <b>Ravioli di ricotta e spinaci</b>   | 19 € |
| Ravioli relleno de ricotta y espinacas, con mantequilla y salvia<br>Ravioli filled with ricotta and spinach, with butter and sage |      |
| <b>Pasta al pomodoro</b>  | 16 € |
| Pasta con salsa de tomate<br>Pasta with tomato sauce  |      |
| <b>Calamarata ai frutti di mare</b>   | 26 € |
| Pasta calamarata con pescado y marisco<br>Calamarata pasta with seafood   |      |
| <b>Cacio e pepe</b>   | 25 € |
| Pasta queso y pimienta negra<br>Cacio e pepe cheese and pepper pasta  |      |
| <b>Tagliolini al tartufo</b>  | 22 € |
| Tagliolini con trufa<br>Tagliolini with truffle   |      |

## I PIATTI PRINCIPALI

**Pollo** 29 €  
Pollo de corral a la naranja, patata y encurtidos  
Free-range chicken with orange, potato and pickles

**Ravioli ai Peperoni** 25 €  
Ravioles rellenos de pimientos, crema de Parmesano (30m) y lardo  
Ravioli stuffed with peppers, Parmesan cream (30m) and lard

**Risotto** 25 €  
Risotto al limon con mollejas  
Lemon risotto with sweetbreads

**Sogliola alla Mugnaia** 36 €  
Lenguado estilo Meunière  
Sole Meunière style

**Filetto** 29 €  
Solomillo de vaca nacional, zanahoria glaseada y patatas  
Spanish beef fillet, chard, glazes carrots and potatoes

**Pasta Fredda (V)** 23 €  
Berenjena, miso, maíz y azafrán  
Aubergine, miso, sweetcorn and saffron

## CONTORNI

**Insalata** 6 €  
Ensalada verde  
Green salad

**Verdura di Stagione** 7 €  
Verduras de la temporada  
Seasonal vegetables

**Patate** 7 €  
Patatas cocidas tres veces a las hierbas y sal picante  
Triple-cooked potato chunks with herbs and spicy salt

**Pane** 5 €  
Cesta de panes caseros  
Homemade bread basket

## 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>Macedonia (V)</b>   | 9 €  |
| Macedonia  |      |
| Fruit salad  |      |
| <b>Millefoglie di cioccolato</b>   | 10 € |
| Milhojas de chocolate  |      |
| Chocolate millefeuille   |      |
| <b>Meringata al Limone</b>   | 9 €  |
| Meringue ligero con sorbete al limón y crema de mantequilla  |      |
| Light meringue with lemon sorbet and buttercream   |      |
| <b>Tiramisù (Quasi) Tradizionale</b>   | 9 €  |
| Tiramisù 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>Frangipane alla frutta (2)</b>  | 18 € |
| Frangipane de almendra, crema y fruta  |      |
| Fruit Frangipane   |      |
| <b>Twixx</b>   | 10 € |
| Nomada Twixx de chocolate, caramelo y almendra   |      |
| Nomadas ´ chocolate, caramel and almond Twixx  |      |
| <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   |      |