A LA MAR

BREAKFAST LUNCH & SEA

TAPAS FRÍAS

PAN DE MASA MADRE (1) — 3,50 €/ UD.
Tomate rallado y alioli

ACEITUNAS ALIÑADAS — 4,50 €
Marina Alta, hierbas y cítricos

GILDA (4) — 3,50 €/UD.
Selección según temporada

OSTRA CON TOQUE CÍTRICO (13) — 6,00 €
Sorbete de limón y romero

ENSALADILLA RUSA (1, 3, 7, 10, 12) — 8,50 €
Ventresca de atún y tostas crujientes

GUACAMOLE EN MOLCAJETE CON YUCA FRITA (1, 12) — 13,50 €
Aguacate local, chipotle y lima

TABLA DE QUESOS (1, 7, 12) — 25,00 €
Mermelada y nueces, con regañas

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (1) — 25,00 €
Con pan de masa madre y tomate rallado

TAPAS CALIENTES

SELECCIÓN DE CROQUETAS — 3,00 €/UD.
Jamón ibérico (1, 3, 7)
Boletus (1, 3, 7)
Marisco (1, 3, 4, 7)

PATATAS BRAVAS CRUJIENTES (1, 3, 7) — 9,50 €
Mayonesa de chipotle

SELECCIÓN DE COCAS CASERAS — 8,50 €/UD.
Mozzarella di Búfala con Rúcula (1, 7)
Tomacat (1, 12)
Sobrasada y Miel de Montgo (1, 12)

SÁNDWICH BIKINI (1, 7, 12) — 11,00 €
Jamón ibérico y queso

GAMBONES AL AJILLO (2, 12) — 15,00 €
Salsa de ajo y perejil

FRITURA DE PESCADITOS (1, 4, 12) — 16,50 €
Selección de pescado de la lonja

DORADA EN TEMPURA (1, 4, 7, 10) — 16,50 €
Sobre sus Espinas Fritas con salsa de tártara

CIGALAS SALTEADAS (2, 12) — 19,00 €
Con ajo tierno y jamón ibérico

ENSALADAS

ENSALADA VALENCIANA — 12,00 €
Tomate de temporada, cebolla, encurtidos y piparon

I LOVE VEGAN BOWL (1, 6, 11, 12) — 14,50 €
Delicias de temporada de nuestra huerta ecológica, tofu, aguacate y bulgur de Oriente Medio

CHICKEN TERIYAKI BOWL (10, 12) — 16,00 €
Quinua, láminas de zanahoria, cebolleta, aguacate y col lombarda

BOWL MACROBIÓTICO (4, 10, 12) — 17,00 €
Salmón ahumado, mango, pepino, cebolla roja, rabanito, aguacate y alga wakame

DE LA LONJA

CALDERETA DE MEJILLONES (9, 12, 13) — 12,00 €
Media olla con salsa a la Marinera

PESCADO A LA BILBAÍNA (1, 4, 12) — 25,00 €
Pescado de la temporada a la espalda con salsa Bilbaína

PULPO SOBRE BONIATO (1, 3, 7, 12, 13) — 28,00 €
Lechuga de mar frita y mayonesa picante

MOQUECA CON CORVINA (4, 12) — 27,00 €
Leche de coco y arroz jazmín

DE LA TERRETA

HAMBURGUESA NOMAD (1, 7, 10, 12) — 15,00 €
Carne Angus 170g, queso Gouda, tomate, lechuga, pepinillos, cebolla crujiente y salsa

CANELONES DE POLLO (1, 7) — 18,00 €
Con bechamel y salsa de carne

ARROZ MELOSO DE SECRETO IBÉRICO (12) — 21,00 €
Setas de temporada y trufa de verano

ENTRECÔTE DE TERNERA AL GRILL (12) — 28,00 €
Patatas fritas y pimientos de Padrón

CHULETÓN (12) — S/M €
Patatas fritas y pimientos de Padrón

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS (1) — 6,00 €
Fritas en aceite de girasol

PATATAS CRUJIENTES (1) — 6,00 €

VERDURA MIXTA A LA PLANCHA (1) — 7,50 €
Selección del mercado

BONIATO FRITO (1) — 6,00 €

YUCA FRITA (1) — 6,00 €

POSTRES

TORRIJA NOMAD (1, 3, 7, 12) — 12,00 €
Torrija con helado de caramelo al punto de sal

GOFRE A LA BELGA (1, 3, 7) — 9,50 €
Con nutella, nata y frutos rojos

FRUTA DE TEMPORADA — 7,50 €
Cortada en el momento

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE (1, 3, 7) — 9,50 €
Volcán de chocolate con crema pastelera y mermelada de frutos rojos

TIRAMISÚ (1, 3, 7) — 7,50 €
Mascarpone, espresso de especialidad y savoiardi

TARTAS CASERAS DEL DÍA — 6,50 €
Consultar disponibilidad

HELADO ARTESANO (7, 12) — 3,95 €/ BOLA
Sabores del día, consultar

PALETAS — 3,95 €
De fruta natural (Selección variada)

1 CONTIENE GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS · 8 FRUTOS DE CÁSCARA · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 GRANOS DE SÉSAMO · 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · 13 MOLUSCOS · 14 ALTRAMUCES

A LA MAR

BREAKFAST LUNCH & SEA

COLD TAPAS

SOURDOUGH BREAD (1) — 3,50 €/ UD.
Alioli & tomato spread

MARINATED OLIVES — 4,50 €
Marina Alta style, herbs & citrus

GILDA (4) — 3,50 €/UD.
Seasonal selection

OYSTER WITH A CITRUS TOUCH (13) — 6,00 €
Lemon and rosemary sorbet

RUSSIAN SALAD (1, 3, 7, 10, 12) — 8,50 €
Tuna belly & crispy toasts

MOLCAJETE GUACAMOLE WITH FRIED YUCA (1, 12) — 13,50 €
Local avocado, chipotle & lime

CHEESE PLATTER(1, 7, 12) — 25,00 €
With jam, nuts & regañás

IBERIAN HAM PLATTER (1) — 25,00 €
With sourdough bread & grated tomato

HOT TAPAS

CROQUETTE SELECTION — 3,00 €/UD.
Iberian ham (1, 3, 7)
Boletus mushrooms (1, 3, 7)
Seafood (1, 3, 4, 7)

CRUNCHY 'PATATAS BRAVAS' (1, 3, 7) — 9,50 €
Chipotle mayonnaise

HOMEMADE COCA SELECTION — 8,50 €/UD.
Buffalo mozzarella & arugula (1, 7)
Tomacat (1, 12)
Sobrasada with Montgó honey (1, 12)

SÄNDWICH BIKINI (1, 7, 12) — 11,00 €
Iberian ham and cheese

GARLIC KING PRAWNS (2, 12) — 15,00 €
Garlic and parsley sauce

FRIED BABY FISH (1, 4, 12) — 16,50 €
Market selection

TEMPURA SEA BREAM (1, 4, 7, 10) — 16,50 €
Served on crispy fish bones with tartar sauce

SAUTÉED SCAMPI (2, 12) — 19,00 €
With young garlic and Iberian ham

SALADS

VALENCIAN SALAD — 12,00 €
Seasonal tomato, onion, pickles and piparra pepper

I LOVE VEGAN BOWL (1, 6, 11, 12) — 14,50 €
Vegetables delights from our ecologic orchard, tofu, avocado and bulghur from the Middle East

CHICKEN TERIYAKI BOWL (10, 12) — 16,00 €
Quinoa, carrot slices, spring onion, avocado and red cabbage

BOWL MACROBIÓTICO (4, 10, 12) — 17,00 €
Smoked salmon, mango, cucumber, red onion, radish, avocado & wakame seaweed

FISHERMEN'S MARKET

MUSSEL STEW (9, 12, 13) — 12,00 €
Half pot with marinara sauce

BILBAÍNA STYLE FISH (1, 4, 12) — 25,00 €
Seasonal fish grilled on the bone with Bilbaína-style sauce

OCTOPUS ON SWEET POTATO (1, 3, 7, 12, 13) — 28,00 €
Crispy sea lettuce and spicy mayonnaise

CORVINA MOQUECA(4, 12) — 27,00 €
Coconut milk and jasmine rice

FOR MEATLOVERS

NOMAD BURGER (1, 7, 10, 12) — 15,00 €
Angus beef 170g, Gouda cheese, tomato, lettuce, pickles, crispy onion & house sauce

CHICKEN CANNELLONI (1, 7) — 18,00 €
With béchamel & meat sauce

MELLOW IBERIAN PORK RICE (12) — 21,00 €
Seasonal mushrooms & summer truffle

GRILLED BEEF ENTRECÔTE (12) — 28,00 €
French fries & Padrón peppers

TOMAHAWK STEAK (12) — S/M €
French fries & Padrón peppers

SIDE DISHES

FRENCH FRIES (1) — 6,00 €
Fried in sunflower oil

CRUNCHY POTATOES (1) — 6,00 €

GRILLED MIXED VEGETABLES (1) — 7.50 €
market selection

SWEET POTATOES (1) — 6,00 €

FRIED YUCA (1) — 6,00 €

DESSERTS

NOMAD TORRIJA (1, 3, 7, 12) — 12,00 €
Torrija with salted caramel ice cream

BELGIAN WAFFLE (1, 3, 7) — 9,50 €
With Nutella, whipped cream and red berries

SEASONAL FRUIT — 7,50 €
Freshly cut

WARM CHOCOLATE COULANT (1, 3, 7) — 9,50 €
Chocolate lava cake with pastry cream and red berry jam

TIRAMISÚ (1, 3, 7) — 7,50 €
Mascarpone, specialty espresso and savoiardi biscuits

HOMEMADE CAKES OF THE DAY — 6,50 €
Please ask for availability

ARTISAN ICE CREAM (7, 12) — 3,95 €/ BOLA
Flavours of the day, please ask

ICE LOLLIES — 3.95 €
Fresh fruit (Seasonal selection)

CONTIENE GLUTEN 1 · CRUSTACEOS 2 · HUEVOS 3 · PESCADO 4 · CACAHUETES 5 · SOJA 6 · LACTEOS 7 · FRUTOS DE CÁSCARA 8 · APIO 9 · MOSTAZA 10 · GRANOS DE SÉSAMO 11 · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 12 · MOLUSCOS 13 · ALTRAMUCES 14