

NOMAD

COCINA ERRANTE

PARA PICAR

TACOS CHINGONES

S/37

¡Dos sabores inolvidables! Lomo saltado con mix de quesos o el de pollito braseado van acompañados de pico de gallo, sour cream y guacamole.

Two unforgettable flavors! Sauteed tenderloin or braised chicken with a mix of cheeses are accompanied by pico de gallo, sour cream and guacamole.

FUGAZZA

S/24

Para Dipear bastones de Fugazza de orégano acompañado de chimichurri de albahaca y salsa marinera.

For dipping, oregano fugazza stick accompanied by basil chimichurri and marinara sauce.

SPRINT ROLLS

S/34

Siempre crocantes, rellenos de carne cortada al cuchillo van acompañados de mayonesa de lomo saltado y crema de rocoto arequipeño.

Always crispy, filled with knife-cut meat accompanied by salted loin mayonnaise and cream of rocoto from Arequipa.

CROQUETAS HUACHANAS

S/34

Crocante cubierta de quinuas, relleno de suave crema con salchicha de huacho, va acompañado de nuestra increíble mayonesa de sauco.

Crispy croquettes covered with quinoa, stuffed with soft cream with Huacho sausage, accompanied by our incredible elderberry mayonnaise.

S/34 DISEÑA TU PIZZA

Todas incluyen salsa de tomates y mozzarella.



ELIJA 3 INGREDIENTES:

Peperoni, jamón inglés, jamón serrano, carnitas, cebolla blanca, pimientos, aceitunas, champiñones, pesto de albahaca, tomates confitados, piña o arúgula.

SANDWICHES

NOMAD BURGER ANGUS

S/42

Hamburguesa de res Angus, Pan brioche, queso cheddar, crocantes aros de cebolla, tocino en miel de maple.

Angus beef burger, brioche bun, cheddar cheese, crispy onion rings, maple syrup bacon.

FIRE CHEESE S/8

BURGER ANGUS CHEDDAR

S/38

hamburguesa de res angus, en pan brioche, queso cheddar y pepinillos encurtidos.

Angus beef burger, brioche bun, cheddar cheese and pickles.

FIRE CHEESE S/8

VEGAN BURGER

S/34

Hamburguesa vegana hecha con lentejas y garbanzos en pan artesanal se acompaña de verduras crocantes. Disfrútala con nuestra barbecue casera y mayonesa de almendras.

Vegan burger made out of lentils and chickpeas on artisan bread accompanied by crispy vegetables. Enjoy it with our homemade barbecue and almond mayonnaise.

IL PIAMONTE

S/36

Fugazza de orégano rellena de peperoni, chimichurri de Albahaca, champiñones marinados, tomate y reducción de balsámico va con chips de papa nativas.

Oregano fugazzam stuffed with pepperoni, basil chimichurri, marinated mushrooms, tomato and balsamic reduction with native potato chips.

CLUB SANDWICH

S/38

Pechuga de pollo, tocino, jamón, huevo, tomate, queso Edam en pan de miga blanco va con chips de papas nativas.

Chicken breast, bacon, ham, egg, tomato, edam cheese on white crumb bread with native potato chips.

ENTRADAS Y ENSALADAS

CEVICHE CLÁSICO

S/62

Cortes de pesca del día marinados en leche de tigre al ají limo, especias y cebolla servida con choclito serrano y camote glaseado.

Slices of catch of the day fish marinated with leche de tigre with chili limo, spices and onion served with peruvian corn and glazed sweet potato.

MIXTO S/72

TIRADITO MAR / AZONICO

S/60

Láminas de pesca del día aros de palmito, dado de camote y palta brulee en leche de tigre con cítricos andinos (tumbo, aguaymanto y camu- camu).

Slices of fish with palm hoops, diced sweet potato and an avocado brulee in leche de tigre with andean citrics (tumbo, aguaymanto and camu-camu).

CEBICHE NIKKEI

S/65

Cubos de salmón con aliño estilo Nikkei, cubos de palta quemada, aros de cebolla, verduras orientales y juliana de algas nori.

Diced salmon with nikkei-style dressing, burnt avocado cubes, onion rings, oriental vegetables and nori seaweed julienne.

ENSALADA CAESAR'S

S/36

Mix de lechugas, queso parmesano, tocino crocante, croutones con pechuga de pollo a la plancha y nuestra salsa Caesar's a base de anchoas y ajos.

Mix of lettuce, Parmesan cheese, crispy bacon, croutons with grilled chicken breast and our Caesar's sauce based on anchovies and garlic.

GARDEN SALAD

S/38

Mix de lechugas, champiñones, palmitos, espárragos, palta, tomates confitados, dados de queso gruyere, almendras tostadas con vinagreta balsámica.

Mix of lettuce, mushrooms, hearts of palm, asparagus, avocado, candied tomatoes, diced gruyere cheese, toasted almonds with balsamic vinaigrette.

• **POLLO S/48**
Chicken

• **LANGOSTINO CROCANTE S/55**
Crispy shrimp

NO MAD

GERMINACIÓN

S/34

Tabule de quinuas, con aliño de albaca, salsa de hongo porcon, polvo de aceitunas de botija, mousse de palta y tiernas verduras que germinan en tu mesa.

Quinoa tabbouleh, with basil dressing, porcon mushroom sauce, botija olive powder, avocado mousse and tender vegetables that germinate at your table.

PULPITO OLIO ANTICUCHERO

S/65

Pulpito a la plancha con papitas andinas, choclitos grillados, nuestra salsa anticuchera y crema al olivo.

Grilled octopus with andean potatoes, grilled corn, our anticuchera sauce and olive cream.

CARPACCIO DEL COLCA

S/45

Finas láminas de lomo, en aliño de aceite de sachainchi, mayonesa pachamanquera, láminas de queso de cabra, aguaymanto fresco y chips de papas nativas.

Thin slices of loin in sacha inchi oil dressing with pachamanquera mayonnaise, slices of goat cheese, fresh aguamanto and native potato chips.

HEY!!! CAUSA

S/40

Trio de causas de pulpo al olivo, de pescado en crema acebichada, pollo crocante en crema de huancaína.

Three little causas: octopus with olive cream, fish with acebichada cream, crispy chicken in rocoto cream.

SOPAS

CREMA ZAPALLO O ESPÁRRAGOS

S/28

PUMPKIN or ASPARAGUS

Todas las acompañamos con un toque de crema de leche, crepe de huevo y pan artesanal.

They are all accompanied by a touch of milk cream, egg crepe and artisan bread.

PLATOS DE FONDO

QUE BUENA CARRILLERA!

S/68

Suave carrillera cocida en baja temperatura en salsa al oporto acompañado pastel de choclo casero.

Soft cheek cooked at a low temperature in port sauce accompanied by homemade corn cake.

PESCA EN EL MUELLE

S/72

Delicado filete de Pescado salsa de mariscos como en antaño crocantes de plátano verde va acompañado de ensalada caliente de yucas acebichadas. - Todo caliente dados de yucas, cebolla en pluma, pasta de rocoto, ají limo picado, leche de tigre y culantro.

Delicate fish fillet with seafood sauce, crispy green plantain is accompanied by a hot salad of yucas with olive oil. - All hot cubes of yuca, thin onion slices, rocoto paste, minced chili pepper, leche de tigre and coriander.

AJÍ SALMÓN

S/72

Filete de salmón en salsa al ajillo acompañado con un puré rustico con queso paria y tomatitos.

Salmon fillet in garlic sauce accompanied with a rustic purée with paria cheese and tomatoes.

LOMO A LA PIMIENTA

S/58

Un clásico pero con nuestro estilo lomo fino en salsa a la 3 pimientos va acompañado con risotto mediterráneo.

A classic but with our style, thin loin steak in 3-pepper sauce accompanied with Parmesan risotto.

SPAGUETTI & HONGOS

S/46

Spaguetti al dente en salsa a la menier con deliciosos portobellos, champiñones y polvo de Porcon coronado con queso cremoso de tomillo.

Soft cheek cooked at a low temperature in port sauce accompanied by homemade corn cake.

CHAUFA AEROPUERTO

Arroz saltados al wok con crocante tallarín al mejor estilo tusan

Wok sautéed rice with crispy noodles in the best tusan style.

- **POLLO S/38**
Chicken
- **CARNE S/48**
Beef
- **MARISCOS S/55**
Seafood

LOMITO SALTADO CRIOLLO

S/65

Finos cortes de lomo salteados con ají amarillo, pisco, sillao, cebolla, vinagre, tomates y un toque de culantro servido con papas fritas amarillas y arroz blanco.

Fine slices of loin sautéed with yellow pepper, pisco, soy sauce, onions, vinegar, tomatoes and a touch of coriander served with yellow fries and white rice.

VEGAN HUANCAINO

S/38

¡Libre de lactosa y gluten!... Risotto en salsa tipo huancaína hecha con leche de almendras servida con una hamburguesa de lentejas y garbanzos.

Free of lactose and gluten! Risotto in huancaína sauce made with almond milk and served with a lentil and chickpea burger.

WE DO
THINGS
DIFFERENTLY
HERE.

COCHINA ERRANTE

ES TU PLATO

PLATO DE FONDO + UN ACOMPAÑAMIENTO O ENSALADA

Main dish + a side or salad

S/48

• Lomo al grill

Grilled tenderloin

• Pollo a la plancha

Grilled chicken

• Pesca del día

Catch of the day (fish)

ENSALADAS / SALAD

Hasta tres ingredientes / up to three ingredients

Tomate, palta, lechuga, espárragos verdes, palmito, choclo, zanahorias, aceitunas negras, aceituna verdes, cebolla, champiñones o vainitas.

Tomatoe, avocado, lettuce, green asparagus, palm hearts, corn, carrots, black olives, green olives, onion, mushrooms or green beans.

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

• Puré de papas

Mashed potatoes

• Papas fritas

French fries

• Arroz con choclo

Rice with corn

• Verduras al vapor

Steamed vegetables

GUARNICIONES

ENSALADA MIXTA

Mixed salad

S/15

PAPAS FRITAS

French fries

S/16

PURÉ DE PAPA

Mashed potatoes

S/15

ARROZ CON CHOCLO

Rice with corn

S/15

VERDURAS AL VAPOR

Steamed vegetables

S/15

TUBERCULOS ANDINOS

Andean tubers

S/16

DE AUTOR

APPLE JUICE S/36

Gin, Shrub de manzana verde, anís Estrella y proseco.

PRESENT NATURE S/36

Pisco albilla, violeta, aceite de lavanda y proseco.

BUBBLING BLOOND S/38

Vino chardonnay, shrub de tuna, vinagre balsamico y proseco.

DELICIOUS & TASTY S/38

Jack daniels 7, Luxardo, lima limon y ginger

LOS CLÁSICOS

PISCO SOUR S/35

PISCO TONIC S/35

CHILCANO S/35

GIN TONIC S/35

NEGRONI S/30

CAPITAN S/32

MOCKTAILS

TUNA JUICI S/22

Shrub de tuna, balsamico, limón y ginger ale.

ALMENDRA PICOSA S/22

Orgeat, limón, tónica y ginger beer.

BLUSHING PASSION FRUIT S/20

Maracuyá, shrub de tuna y ginger ale.

CERVEZAS

DRAFT BARBARIAN QUINUA S/16

STELLA A ARTOIS S/17

CORONA S/17

MICHELLOB ULTRA S/17

CUSQUEÑA DORADA S/16

CUSQUEÑA TRIGO S/16

BUDWEISER S/16

CUSQUEÑA RED LAGER S/16

CUSQUEÑA NEGRA S/16

PILSEN S/15

JUGOS

LIMONADA S/8

CHICHA MORADA S/10

MARACUYÁ S/10

NARANJADA S/9

PIÑA S/9

CAFÉ

ESPRESSO S/8

ESPRESSO DOBLE S/12

LATTE S/10

CAPPUCCINO S/12

AMERICANO S/8

CORTADO S/8

NOMAD

COCINA ERRANTE

INFUSIONES & ESENCIAS

LA FIDELIA

HIERBA LUISA RADIANTE

S/10

Infusión de hierba luisa, cáscara de naranja y botón de oro.
Lemon verbena, orange skin and autumn buttercup.

TENTACIÓN DE LOS ANDES

S/10

Infusión de frutos rojos peruanos: de maíz morado, airampo, hibisco, sauco, fresa, aciano, rosas, anís estrella y sauco.
Peruvian berries: purple peruvian corn, airampo, hibiscus, star anise and elderberry.

MANZANILLA ADORADA

S/10

Flores de manzanilla y mix de flores.
Mix of chamomile and flowers.

AURORA DE MENTA

S/10

Infusión de hojas de menta, flor blanca y altenea.
Infusion of mint leaves, black locust and marshmallow petals.

SELVA SAGRADA

S/10

Infusión de té verde, membrillo, manzana, cáscara de limón y aciano.
Infusion of green tea, quince, apple, lemon skin and bachelor's button.

NOMAD

COCINA ERRANTE

POSTRES

TIRAMISÚ

S/28

Suave bizcochuelo de vainilla embebida de almíbar de café y crema de queso mascarpone.

Soft vanilla sponge cake soaked in coffee syrup and mascarpone cream cheese.

PARFAIT

S/20

Yogurt griego, granola casera y frutas de la estación.

Greek yogurt, homemade granola and seasonal fruits.

MERENGADO DE CHIRIMOYA

S/28

Discos de almendra con coco, dulce chirimoya, crema de suspiro.

Almond discs with coconut, sweet custard apple, cream of suspiro.

FALSO CAPUCCINO

S/26

Falso coulant de chocolate cuzqueño al 65% relleno de una trufa de lúcuma y crema de vainilla.

Fake 65% Cuzco's chocolate coulant filled with a lucuma truffle and vanilla cream.

CHEESE CAKE DEL BOSQUE

S/28

El clásico horneado con frutos del bosque con la cosecha de nuestra miel al romero.

The classic baked with fruits from the forest with the harvest of our honey with rosemary.

CHURROS

S/24

Crocantes y calientitos churros acompañados con manjar casero y fudge de olla.

Crispy and warm churros accompanied with homemade delicacy and pot fudge.

HELADOS ARTESANAL

S/20

Nuestra selección de la estación que te encantará.

Pídelo con fudge o manjar casero.

Our selection of the season that you will love! Order it with fudge or homemade delicacy.