



COMIDA CASERA RECIEN HECHA
TODOS PLATOS PUEDEN SER SIN GLUTEN
OPCIONES VEGANAS & VEGETARIANAS

CaféNOMAD

POR RAZONES DE TIEMPO Y EFICIENCIA NO
PODEMOS DIVIDIR LAS CUENTAS DE LA MESA
PAGO MÍNIMO CON TARJETA €12.00
GRACIAS POR SU COMPRENSIÓN

CAFÉ ORGÁNICO

Expreso*	1.60
Expreso doble/Solo/Cortado*	1.80
Americano	2.00
Café con Leche*	2.20
Tetera Té	3.00
Montecelio Té	2.20
LECHES VEGETALES 	+0.30
Soja, Avena, Coco o Almendra	



CAFÉS ESPECIALES

Cappuccino grande	3.20
Café Latte / Mocca	2.90
Café Bombón	2.50
Moccachino con Nata	3.10
Carajillo (Café y Brandy)	3.90
Café Irlandés	5.00

FRAPPELATTE CASERO

Clásico	3.50
Chocolate o Caramelo	3.70
Helado	4.20

CHOCOLATE CALIENTE

Con Nata y Nubes	2.50
	+0.50

BATIDOS CASEROS

Vainilla, Chocolate o Fresa	6.00
-----------------------------	------



BEBIDAS

REFRESCOS

Zumo de Naranja natural	3.20
Zumo de Naranja, Jengibre, Zanahoria	3.40
Coca Cola, Fanta, Sprite	2.50
Nestea, Aquarius	2.60
Agua sin gas / con gas	2.20
1L Agua	3.50
Zumo en botella	2.20

CHUPITOS CASEROS

Jengibre y Limón	2.20
Jengibre, Limón, Cúrcuma y Pimienta	2.40

VINO

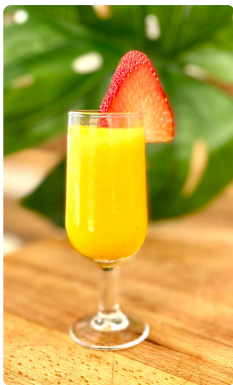
Copa - Tinto, Rosado o Blanco	3.00
Botella - Tinto, Rosado o Blanco	11.50
Cava pequeña	5.50
Cava 75cl	15.90

CERVEZAS

Pinta	3.50
Cervezas embotelladas	2.50
Sin Gluten o Sin Alcohol	3.20

LICORES

Tia Maria, Amaretto, Baileys, Ginebra, Whisky, Ron	5.00
--	------



NATURAL SMOOTHIES



Preparamos todos nuestros Smoothies al momento.
Necesitan Amor & Tiempo. Gracias

GO BANANAS (L) 7.00

Banana, Dátiles, Muesli sin gluten, Miel y Leche

MANGO TANGO 6.00

Mango, Banana y zumo de Naranja

STRAWBERRY BURST 6.00

Fresa, Banana y zumo de Naranja

VERY BERRY 6.00

Arándanos, Frambuesa, Fresa y zumo de Frutos Rojos

PINA NOMADA 6.00

Piña, Pepino, Espinaca y zumo de Piña

HEART BEET 6.00

Piña, Remolacha, Manzana y zumo de Frutos Rojos

SUNSHINE BELLY BLAST 6.00

Piña, Lima, Jengibre y zumo de Naranja

GREEN GODDESS 7.00

Piña, Manzana, Pepino, Aguacate, Jengibre, Limón, Cilantro y zumo de Piña

BODYBUILDER (P) 7.00

Arándanos, Banana, Mantequilla de Cacahuete, Semillas de Chía, Proteína Vegana y Leche

 LECHES VEGETALES +0.50
Soja, Avena, Coco o Almendra

Transforma tu smoothie en un cóctel
y añade Vodka, Ginebra, Ron o Whisky +€3.00

POSTRES CASEROS

CREPES 5.50

Limón y Azúcar o Sirope de Caramelo, fresa o Chocolate

Añade tus ingredientes favoritos :

- Nata (L), Crema de cacao con Avellanas (N) +€0.50
- Jamón y Queso (L) +€1.50
- Helado o Frutas +€1.50
- Sin gluten +€1.00



PANQUEQUES (G)

Panqueques de Plátano con una ensalada de frutas y sirope de Agave o Nutella

7.50

PUDIN DE CHOCOLATE, PAN Y CROISSANT (G) (L) (E) 6.50

con una bola de helado de vainilla

HELADOS 6.50

Nomad Ice cream Sundae (L)

Banana Split (L)

Bananas cortadas con 3 bolas de helado, Nata y sirope de Chocolate



TARTAS CASERAS SIN GLUTEN 5.50

Tarta de Zanahoria (E)(N)

Tarta de Queso (L)

TARTAS CASERAS VEGANAS 5.50

Pan de Plátano (N)

Brownie

LATTES ORGÁNICOS

€4.50

LECHES VEGETALES +€0.50
Soja, Avena, Coco, Almendra

GOLDEN MELLOW - Mezcla de Cúrcuma Orgánica, Ashwagandha, Jengibre, Canela, Lúcum y Pimienta en polvo le ayudará a relajarse, y rejuvenecido.

MOON BALANCE - Mezcla de Baobab orgánico, Hibisco, Maca, Shatavari, Remolacha, Baya Amla ayudará a mejorar naturalmente su equilibrio hormonal.

FOREVER BEAUTIFUL - Semillas de chía, açai, maqui, acerola, maca y arándano en polvo. Respalde su dieta con alimentos de belleza naturales y comience a nutrir las células de su piel desde dentro.

SUPER GREEN - Contiene clorofila, fitonutrientes y micronutrientes. Enriquece tu dieta con los superalimentos verdes

MAGIC MUSHROOM HOT CHOCOLATE - Cacao crudo, Chaga, Ashwagandha, Reishi, lúcum y canela. Gran fuente natural de hierro, magnesio y potasio. También puede equilibrar tu cuerpo y mente mejorando tu estado de ánimo.

100% NATURAL Y VEGANO - LIBRES DE GLUTEN, SOJA Y LACTOSA

Iconos de alérgenos
(G) Gluten (F) Pescado (S) Soja (E) Huevos (L) Lactosa (P) Cacahuets (N) Nueces (SS) Semillas de sésamo (M) Mostaza (Cr) Crustáceos

En cumplimiento con la regulación EU N1169/2011, deseamos informarles que disponemos de información acerca de los contenidos de alérgenos de nuestros platos. Simplemente solicite esta información a alguno de nuestros empleados. Dado el reducido tamaño de la cocina, no podemos garantizar que no exista contaminación cruzada con productos que contengan gluten, y por ello puede no ser apropiado para personas que sean celíacas.

Todos nuestros platos son frescos, requieren tiempo y amor
¡Pero prometemos que merece la pena la espera!

POR RAZONES DE TIEMPO Y EFICIENCIA
NO PODEMOS DIVIDIR LAS CUENTAS DE LA MESA
PAGO MÍNIMO CON TARJETA €12.00
GRACIAS POR SU COMPRENSIÓN

DESAYUNO

DESAYUNO INGLÉS (G)(E)(L) 11.50
Salchichas, Beicon, Alubias, Tomates, Setas, Huevos a su elección y tostadas con Mantequilla y Mermelada. zumo de naranja y Café* o Té* incluido

VEGETARIANO (G)(E)(L) 11.50
Quinoa, Tomates, Batatas, Setas, Espinacas, Manzana, Huevos a su elección. Zumo de naranja.Café* o Té* incl

PANQUEQUES CASEROS (G) 7.50 ✓
Panqueques de Plátano con una ensalada de fruta y sirope de Agave o Nutella

DESAYUNO BURRITO (G)(L) 7.90
Wrap tostado relleno de crema de queso, pimientos, aguacate, espinacas y huevos revueltos, servido con una ensalada mixta

ENSALADA DE FRUTA 6.90 ✓

CROISSANTS (G)(L)
Mantequilla y Mermelada **3.00**
"Nutella" Sin Gluten (L) **3.00**
Jamón y Queso (L) **3.60**
Sin gluten **3.90**
Aguacate, Serrano y lechuga **5.50**



GACHA SIN GLUTEN 6.90 ✓
Avena Integral, Leche de Coco, Canela, Plátano y Frutas

GRANOLA (L) 6.90
Yogur griego, Puré de Frutos del Bosque con Granola sin gluten, Nueces, Semillas y una ensalada de fruta

CHIA PUDDING CASERO 5.50
Cacao chia pudding, leche de almendra con yogurt griega y frutas

SMOOTHIE BOWLS

Todos los cuencos contienen granola sin gluten casero, semillas de Chía, Coco rayado y Frutas

PURPLE RAIN €9.25 ✓
Bayas de Açai orgánico y Plátano y leche de almendra

GREEN OCEAN
Spirulina orgánica azul, Piña, Mango, Plátano, Crema de Coco

BLUE LAGOON
Spirulina azul orgánica, Plátano, Piña y Crema de Coco

PINK PITAYA
Fruta del dragón, plátano, frambuesa y leche de almendra



TOSTADAS BRUNCH

Pan Sin Gluten disponible +€1.50
VIVA ESPAÑA 4.80 ✓
Tomate, aceite y Tomate Cherry

HUEVOS LOCOS (E)(L) 6.70
Huevos revueltos cremosos, Queso Feta y Perejil

AVOHOLIC (E) 6.90
Puré de Aguacate, Huevos escalfados, semillas de Chía, Brotes y Chili en escamas

OKLAHUMMUS (L) 6.90
Hummus, Aguacate en rodajas, Queso Feta y Semillas

SO-FISH-TICATED (E) 8.90
Puré de Aguacate, Salmón, Huevos escalfados y Semillas de Chía

EGGS BENEDICT (E) 6.90
Jamón, Huevos escalfados, cebollino y Salsa Holandesa

BANANA GOURMET 6.20 ✓
Mantequilla de cacahuetes, banana, chia & coco rallado



Añade Beicon o 2 Salchichas +€2.00

Salmón +€2,50



TORTILLAS €7.50

TORTILLA CASERA (G)(E)(L)
Elaborado con 3 Huevos ecológicos & servido con una ensalada o tostadas
Elija 2 rellenos de : Queso feta, champiñones, cebolla, jamón tomate, queso cheddar, espinacas, beicon, aguacate, chili en escamas

QUICHE SIN GLUTEN €9.50

Horneado con la corteza de batata y servido con una ensalada mixta y aliño



BOCADILLOS €9.50

Servidos con una ensalada y patatas fritas
Opciones de Pan Masa Madre, Blanco o Multicereales (G)
Pan sin gluten +1.50 o Batatas Fritas + 2.50

PLOUGHMANS (G)(L)(M)
Jamón York, Queso Cheddar, Cebolla roja, Tomate, Lechuga y Salsa Pickle

ATÚN (G)(F)(M)(E)
Atún, Mayonesa, Mostaza, Pepino Aceitunas negras, Alcaparras Cebolla roja y Lechuga

POLLO Y PESTO (G)(M)(N)
Pechuga de Pollo, Pesto casero, Lechuga, Pepino y Tomate

HUMMUS Y VERDURAS (G)(L)(M) ✓
Verduras a la plancha y Hummus

POLLO SWEET CHILLI (G)(M)
Pechuga de Pollo, Lechuga, Pepino, Tomate y Salsa de Chili dulce



ENSALADAS

GRIEGA (L) 9.00
Feta, Tomate, Pepino, Cebolla, Aceitunas y Orégano

CAFÉ NOMAD PLATTER (G)(L) 10.90
Ensalada Griega, Verduras, Hummus y Pan

FALAFEL (G)(L)(N) 10.90 ✓
Kale, Falafel, Quinoa, Nueces, Cebolla, Hummus Tomate Cherry y Pepino

QUINOA CALIENTE (S)(G) 10.90 ✓
Quinoa, Brócoli, Berenjenas, Calabacín, Zanahoria, Soja, servido con Pan y Hummus

POLLO (G)(L)(E)(M) 12.50
Ensalada de Pollo con Tomate, Pepino, Aguacate, Huevo, Lechuga, Zanahoria y Queso Parmesano

NOMAD POKE BOWL (L)(N) 10.90 ✓
Arroz, Aguacate, Tomate Cherry, Espinaca, Piña, Cebolla caramelizada, Pepino, Zanahoria y Garbanzos

Añade Pollo +€2.00 o Salmón +€2.50



HAMBURGUESAS €11.50

Pan sin gluten disponible +€1,50
CAFÉ NOMAD CLASSIC (G)(L)
180g de Hamburguesa casera, Lechuga, Pepinillo, Cebolla, Tomate y Queso

VEGETARIANA (L)
Hamburguesa Vegetariana con Lechuga, Cebolla, Tomate, Queso y pepinillo

VEGANA (G)(S) ✓
Servido con Aguacate y Salsa de chili dulce



Esquina vegana ✓
Todos nuestros platos se pueden adaptar a sus necesidades. Tenemos queso vegano, & mayonesa vegana. Pregunte a nuestro personal.

PIZZAS

Base sin gluten +1,75
Queso vegano & sin lactosa +1,50
Margherita 6.90
Añade 2 ingredientes 8.90
Pollo, Pesto, Cebolla caramelizada, Jamón Serano, Chili, Pimientos, Atún, Aceitunas negras, Queso de cabra, Setas, Semillas, Espinaca, Jamón York, Verduras Asadas

Ingredientes adicionales €0.50 cada

