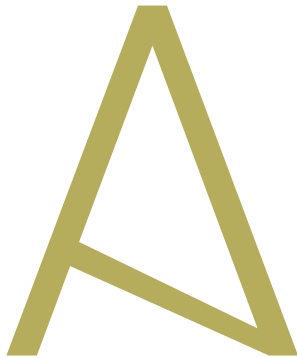




NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS



Entradas

/ Appetizers

Ceviche costero

Pescado, camarón, cebolla encurtida, aguacate, tomate, ají & vinagreta ahumada

Fish, shrimps, pickled onion, avocado, tomato, chilli pepper & smoked vinaigrette

\$ 21.000

Ceviche de pescado al estilo isleño

Pescado blanco, camarón, vegetales y limón común

White Fish, shrimp, vegetables and lime.

\$ 18.000

Fritura de Bahía

Tradicional receta de la gastronomía bluedoors, preparamos un filete de tilapia con vegetales y mayonesa de tomates secos

Bluedoors gastronomy's traditional recipe, tilapia steak with vegetables and dried tomatoes's mayonnaise.

\$ 19.000

Alitas de pollo con sazón tandoori

Cocinadas en humo de cerezo - las servimos con mostaza picante

Smoked wings (Cherry's Tree Smoke) - served with spicy mustard

\$ 19.000

Palitos de queso crujientes

Fried mozzarella chesse sticks

\$ 16.000

Empanadas paye

Maíz nacional, camarón & calamar

Corn, shrimps & calamari

\$ 18.000

Empanadas Santaferreñas

Auténticas de nuestra gastronomía bogotana - servimos tres sabores (Carne, pollo & queso)

Authentic of our Bogotan gastronomy - Meat, Chicken or Cheese

\$ 12.000

Sopa del día

Tradicional o en crema

Chef's Choise Consomme or Thick cream soup

\$ 12.000



Platos principales */ Main Courses*

Incluye una guarnición
/ Includes a garnish

Costillas de cerdo al estilo Nomad

Condimentadas con ajo, cebolla & paprika, las cocinamos en fuego lento y las servimos con barbecue de cerveza local

Seasoned with garlic, onion & paprika, simmer and serve with local beer barbecue

\$ 35.000

Pollo rostizado en grill

Pierna pernil sin hueso sazonado con romero, aceite de olivo, ajo & sal gruesa

Boneless whole leg seasoned with rosemary, olive oil, garlic & coarse salt

\$ 28.000

Pechuga de pollo mediterránea

Vegetales, salsa de tomate & queso

Grilled Chicken Breast with vegetables, homemade tomato's sauce and cheese

\$ 28.000

Lomito de res

Solicítelo en medallón o abierto tipo baby, lo cocinamos en grill en el punto De cocción de su elección

Grilled medallion or baby cut, choose the degree of doneness.

\$ 37.000

Steak de lomo ancho

Maduramos el filete y lo asamos en grill. En el punto de cocción de su elección

Grilled medallion or baby cut, choose the degree of doneness.

\$ 34.000

Filete de pescado caribe

Robalo nacional hecho en sus propios jugos con papas, vegetales, tomate & leche de coco.

Colombian Bass Filet cooked in its own juices with potatoes, vegetables, tomato & coconut milk.

\$ 35.000

Salmon San Andrés

Filete austral cocinado en grill, lo lacamos con salsa de ostras y mantequilla de eneldo

Southern filet grilled, lacquered with oyster sauce and dill butter.

\$ 40.000

Guarniciones / Garnishes

Papas fritas / <i>French Fries</i>	\$ 7000
Ensalada / <i>Salad</i>	\$ 7000
Brócoli / <i>Broccoli</i>	\$ 7000
Papas Bluedoors / <i>Bluedoors Potatoes</i>	\$ 8000
Vegetales / <i>Vegetables</i>	\$ 7000
Arroz blanco / <i>Rice</i>	\$ 7000
Papas asadas / <i>Grilled Potatoes</i>	\$ 7000
Puré de papas / <i>Mashed Potatoes</i>	\$ 7000
Pasta al burro / <i>Buttered Spaguetti</i>	\$ 7000

Fetuccini Ámbar

Cocinamos la pasta al dente; Terminamos la cocción con ragú de vegetales asados y calamar

“al dente” spaguetti cooked with roasted vegetables ragú and calamari

\$ 31.000

Pasta corta al estilo del chef

Salteada con aceite de romero, mini albóndigas & salsa de tomate elaborada en casa

Sautéed spaguetti with rosemary oil, mini meatballs & homemade tomato sauce.

\$ 28.000

Arroz del Fonce

Arroz parbolizado, pulpo, camarón, calamar, pollo & vegetales – Escoge tu salsa.

Salsa de soya, de pescado o de curry

Brown rice, octopus, shrimp, calamari, chicken & vegetables

Choose your sauce (soy, fish or curry sauce)

\$ 32.000

Arroz de colina

Arroz parbolizado preparado con pollo, vegetales, soya & salsa de curry)

Brown rice, chicken, vegetables, soy & curry sauce)

\$ 28.000

Hamburguesa Bluedoors

Emplatamos la base de pan, carne, lechuga y queso; solicite 2 adicionales de su preferencia
Bread, Patty, lettuce, cheese. Add up to two topping

\$ 25.000

Tocino / *Bacon*

Huevo / *Egg*

Jalapeño / *Jalapenos*

Tomate / *Tomato*

Pepinillo / *Pickles*

Champiñón / *Mushrooms*

Morrón asado

/ *Roasted bell peppers*

Cebolla / *Onion*

Aguacate / *Avocado*

Mermelada de tocino

/ *Beacon Marmalade*

Sándwich de antaño

Hecho con filete de bondiola, queso, tomate, rucula & huevo
Pork shoulder filet, cheese, tomato, rucula & egg

\$ 24.000

Pizza margarita

Tomate, mozzarella, albacaha & aceite de romero y ajo
Tomato, mozzarella, basil, garlic & Rosemary oil

\$ 24.000

Pizza Zafiro

Salmon ahumado, mozzarella & aceitunas negras
Smoked Salmon, mozzarella & black olives

\$ 29.000



Ensaladas y vegetarianos */ Salads & Vegetarian*

Ensalada Bogotana

Hojas verdes, vegetales, pollo hecho en grill & vinagreta de estragón

Variety of lettuces, vegetables, grilled chicken & tarragon vinaigrette

\$ 27.000

Hamburguesa de lentejas

Pan rustico, lentejas procesadas en casa, lechuga, queso y cebolla encurtida

Rustic bread, homemade lentils patty, lettuce, cheese and pickled onion

\$ 25.000

Ensalada Luxury

Hojas verdes, aguacate, tomates y calamares hechos en grill – los flameamos con licor de caña

Variety of lettuces, avocado, tomato, grilled calamari flamed with cane´s liqueur

\$ 27.000

Arroz del dorado

Arroz parbolizado, pimienta, cebolla, champiñón, espinaca, zanahoria – escoge tu salsa

Salsa de soya, atomatada o de curry

Brown rice, pepper, onion, mushroom, spinach, carrot

– choose your sauce

(soy, tomato or curry sauce)

\$ 25.000

Pizza Emerald

Alcachofa, espinaca & queso azul

Artichoke, spinach & blue cheese

\$ 26.000

Postres / *Desserts*

Nomad

Hecho en casa con crema, huevo,
azúcar, licor de café & canela

*Homemade with light cream, egg,
sugar, coffee liqueur & cinnamon*

\$ 8.000

Del altiplano

Bizcocho de vainilla, leche de coco &
crema de mantequilla

*Vanilla cake, coconut milk &
buttercream*

\$ 11.000

Sugerencia del chef

Chef's Choice

\$ 8.000



NOMADE

BISTRO BAR By BLUEDOORS

Carrera 13A 93-51, Bogotá, Colombia

Advertencia de propina

Se informa a los comensales que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, modificado o rechazado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio recibido. En el momento de solicitar su cuenta, por favor indíquele a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquele el valor que quiere aceptar como propina

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal que participa en toda la cadena de producción y servicio del área de alimentos & bebidas del hotel