



**NOMAD**

## *New Year's Eve*

*Tuesday 31.12.24*

380€ pp

**Glass of Champagne & Amuse Bouche**

### **COLD STARTERS TO SHARE**

**Otoro and foie gras maki**

*Tuna otoro, foie gras, avocado, unagi sauce*

**AND**

**Loch Fyne oysters and caviar**

*Natural oysters, lemon ponzu, caviar*

**AND**

**Wagyu beef tataki**

*Jalapeño dressing, pickled wild mushrooms*

**AND**

### **HOT STARTERS TO SHARE**

**Braised lamb Vol-au-vent**

*Trumpet mushroom, shaved winter truffle*

**AND**

**King Crab & Truffle Arancini**

*Truffle aioli, parmesan, shaved black truffle*

### **MAIN COURSES CHOOSE ONE**

**Wagyu fillet steak Rossini**

*Pan-seared foie gras, trumpet mushroom, infused Madeira red wine jus, creamed spinach*

**OR**

**Roasted Chilean Seabass, Japanese style**

*Barley miso, Bok choy, rice*

**OR**

**Lobster Ravioli**

*Lobster ravioli, shaved botarga (dried fish eggs), lobster bisque*

**OR**

**Vegetarian Wellington (V)**

*Pumpkin, spinach, ricotta*

### **DESSERTS TO SHARE**

*Selection of Nomad special desserts*



# NOMAD

## *Wine List*

### CHAMPAGNES

TATtingER BRUT RESERVE	120
LAURENT PERRIER BRUT	150
RUINART BLANC DE BLANCS	230
DOM PERIGNON VINTAGE	475
ARMAND DE BRIGNAC	550

### ROSÉ CHAMPAGNES

TATtingER ROSE	140
RUINART ROSE	200
ARMAND DE BRIGNAC ROSE	700

### WHITE WINES

CANTAYANO VERDEJO	50
CIES ALBARINO	72
BELONDRADE VERDEJO	110
ZARATE ALBARINO	105
POLIGONOS SAUVIGNON BL	97
VACHERON SAUVIGNON BL	110
F. SCHATZ CHARDONAY	80
WILLIAM FEVRE CHABLIS	130

### ROSÉ WINES

GRAMONA MART	50
AIX, CÔTE DE PROVENCE	72
AIX MAGNUM	140
WHISPERING ANGEL	97

### RED WINES

ACINIPO	52
ANZA RIOJA	72
VALDUERO 2 COTAS RIBERA DEL DUERO	98
VALDUERO 2 COTAS MAGNUM RIBERA DEL DUERO	180
ALEXANDER PARIGOT PINOT N FRANCIA	97
POLIGONOS MALBEC ZUCCARDI	105
ALION VEGA SICILIA	220
AMARONE BERTANI ITALIA	290
TIGNANELO ITALIA	450



**NOMAD**

## *Nochevieja*

*Martes 31.12.24*

380€ pp

**Aperitivo y Copa de Champagne**

### **ENTRANTES FRIOS PARA COMPARTIR**

**Maki de otoro y foie gras**

*Atún otoro, foie gras, aguacate y salsa unagi*

**Y**

**'Loch Fyne' Ostras y caviar**

*Ostras naturales, ponzu de limón y caviar*

**Y**

**Tataki de ternera wagyu**

*Aderezo de jalapeño y setas silvestres en escabeche*

**Y**

### **ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR**

**Volován de cordero estofado**

*Setas trompetas y trufa de invierno laminada*

**Y**

**'Arancini' de cangrejo real y trufa**

*Alioli de trufa, parmesano y trufa negra laminada*

### **PRINCIPALES**

**Solomillo de Wagyu 'Rossini'**

*Foie gras a la sartén, setas trompetas, salsa de vino madeira y crema de espinacas*

**O**

**Lubina origen Chile asada, al estilo japonés**

*Miso de cebada, bok choy y arroz*

**O**

**Ravioli de bogavante**

*Pasta rellena de bogavante, botarga (huevas secas de pescado) y su bisque*

**O**

**Wellington vegetariano (V)**

*Calabaza, espinacas, ricota*

### **POSTRES PARA COMPARTIR**

*Selección de postres Nomad especiales*

## *Selección de Vinos*



# NOMAD

## CHAMPÁN

TATtinger BRUT RESERVE	120
LAURENT PERRIER BRUT	150
RUINART BLANC DE BLANCS	230
DOM PERIGNON VINTAGE	475
ARMAND DE BRIGNAC	550

## CHAMPÁN ROSADO

TATtinger ROSE	140
RUINART ROSE	200
ARMAND DE BRIGNAC ROSE	700

## VINOS BLANCOS

CANTAYANO VERDEJO	50
CIES ALBARINO	72
BELONDRADE VERDEJO	110
ZARATE ALBARINO	105
POLIGONOS SAUVIGNON BL	97
VACHERON SAUVIGNON BL	110
F. SCHATZ CHARDONAY	80
WILLIAM FEVRE CHABLIS	130

## VINOS ROSADOS

GRAMONA MART	50
AIX, CÔTE DE PROVENCE	72
AIX MAGNUM	140
WHISPERING ANGEL	97

## VINOS TINTOS

ACINIPO	52
ANZA RIOJA	72
VALDUERO 2 COTAS RIBERA DEL DUERO	98
VALDUERO 2 COTAS MAGNUM RIBERA DEL DUERO	180
ALEXANDER PARIGOT PINOT N FRANCIA	97
POLIGONOS MALBEC ZUCCARDI	105
ALION VEGA SICILIA	220
AMARONE BERTANI ITALIA	290
TIGNANELO ITALIA	450