ROOFTOP

nômade

TEMPLE

SMALL BITES

HUMMUS €9
Tomato sofrito, za'atar, extra virgin olive oil, served with pita bread.

BABA GANOUSH €11
Smoked aubergine, extra virgin olive oil, fresh herbs, served with pita bread.

MUHAMMARA €11
Roasted red peppers, toasted walnuts, pomegranate molasses, served with pita bread.

TZATZIKI €9
Cucumber, artisanal yogurt, fresh mint and dill.

MUSHROOM SKEWERS (2 UNITS) €10
Hummus, za'atar, mild chermoula and clarified butter.

LAMB SKEWERS (2 UNITS) €14
Avocado hummus, toasted pistachios, ras el hanout and homemade pickles.

GRILLED SHRIMP SKEWERS (2 UNITS) €14
Garlic, mild harissa, roasted lemon, Kalamata olives, and fresh potato salad.

ROASTED CARROTS €10
Artisanal jocoque, honey, pine nuts and sweet paprika.

BABY CORN (4 UNITS) €9
Clarified butter, aged goat's cheese and a mild chilli emulsion.

TXANGURRO CROQUETTES (2 UNITS) €10
Homemade croquettes with creamy confit leek, spider crab, homemade aioli, pickled red onion and fresh herbs (dill & coriander).

NOMADE TART €9
Creamy yogurt, honey, mint sauce and caramelised pistachios.

SEASONAL FRUIT €9
Selection of fresh seasonal fruit.

(V) Vegetarian · (VG) Vegan · (GF) Gluten-free. Prices include VAT. Service not included. Please inform our staff of any food allergies or intolerances before ordering. Complaints forms are available upon request.

BOCADOS PEQUEÑOS

HUMMUS €9
Sofrito de tomate, zaatar, aceite de oliva virgen extra y pan pita.

BABA GANOUSH €11
Berenjena ahumada, aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas y pan pita.

MUHAMMARA €11
Pimiento rojo asado, nueces tostadas, melaza de granada y pan pita.

TZATZIKI €9
Pepino, yogur artesanal, menta fresca y eneldo.

PINCHOS DE SETAS SILVESTRES (2 UNIDADES) €10
Hummus, zaatar, chermoula suave y mantequilla clarificada.

PINCHOS DE CORDERO (2 UNIDADES) €14
Hummus de aguacate, pistachos tostados, ras el hanout y encurtidos caseros.

PINCHO DE GAMBAS (2 UNIDADES) €14
Gambas al ajillo con harissa suave, limón asado, aceitunas Kalamata y ensaladilla fresca.

ZANAHORIAS ASADAS €10
Jocoque artesanal, miel, piñones y pimentón dulce.

MINI MAZORCAS (4 UNIDADES) €9
Mantequilla clarificada, queso de cabra curado y emulsión de chiles suaves.

CROQUETAS DE TXANGURRO (2 UNIDADES) €10
Hechas en casa con cremoso de puerro confitado, txangurro, alioli casero, cebolla morada encurtida y hojas frescas (eneldo y cilantro).

TARTA NÓMADE €9
Cremoso de yogur, miel, salsa de hierbabuena y pistachos garrapiñados.

FRUTAS DE TEMPORADA €9
Selección de frutas frescas de temporada.

(V) Vegetariano · (VG) Vegano · (SG) Sin gluten. Precios con IVA incluido. Servicio no incluido. Por favor, informe a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia antes de pedir. Hojas de reclamaciones a disposición del cliente.