

NÖMADA

BAR DE DISSENY AL COR DE PALAMÓS



TAPES

CROQUETES € 7,5.

HUMMUS € 8.

amb torrades de pa de coca
i fruits secs.

GUACAMOLE € 8.

amb torrades de pa de coca,
picada de tomàquet, coriandre, sèsam i ceba.

EDAMAME € 5,8.

amb oli trufat.

DIP DE FORMATGE € 8,5.

amb sèsam, salsa soja,
bastons pastanaga i àpit.

TARTINES D'ANXOVES € 8.

torrades de pa de coca, anxoves i mantega.

SARDINES FUMADES € 10.

amb torrades, melmelada tomàquet i olives kalamata.

SEITONS AMB XORIÇ € 7,5.

amb llard pebre roig i julivert.

MIX DE CONFITATS € 7,5.

ASSORTIMENT D'OLIVES € 3,5.

PATATES XIPS € 3.

CONSERVES

Anxoves € 5,9. Seitons € 4,5.
Escopinyes € 5,5. Musclos picants € 5.

ANTIFREDO

Torrades tèbies
amb coca de folgueroles

BURRATA € 9,5.

burrata, tomàquets cherry,
alfàbrega, salsa verda i olives.

BLAU € 10.

mozzarella, blau, anous
i un toc de mel.

3 FORMATGES € 9.

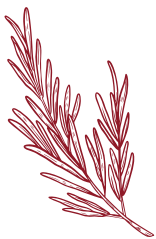
mozzarella, cabra i ovella.

BACÓ € 9.

mozzarella, bacó i olives.

BRIE € 9.

Brie, pernil salat i olives.



AMANIDES

SALMÓ € 11,9.

Mix de verds, salmó, rúcula,
ravenets, alvocat i sèsam negre.

BURRATA € 9,5.

Mix de verds, burrata fresca,
tomàquets confitats, olives kalamata,
pinyons i salsa d'alfàbrega.

PERA € 9,3.

Mix de verds, rúcula, pera, nabius,
anous i formatge blau amb vinagreta de mel.

POLLASTRE € 9,8.

Mix de verds, pollastre marinat,
mongeta verda, patates escalfades
i vinagreta.



CARPACCIOS

amb torrades i mantega

CARBASSÓ € 6,8.

amb vinagreta de mel, ceba encurtida i
parmesà.

BLACK ANGUS € 8,5.

amb torrades, mantega + coulis mango,
vinagreta mostassa i parmesà.

REMOLATXA € 7.

amb formatge feta i toc d'alfàbrega.

CALENTETS

POLLASTRE ROSTIT € 8,5.

amb patates esclafades.

OUS AL PLAT € 7,8.

amb espàrrecs, sàlvia i formatge gratinat.

EMPANADA

CARN/CAPRESSE € 3,5.

SUPLEMENTS

Formatge € 1. Pernil Salat € 1,5.
Ous € 1,5. Alvocat € 2. Bacó € 1,5.

Al·lèrgies i intoleràncies informar el personal si us plau

Cuina Oberta: M-S: 10 – 15:30h i 19 – 22:30h D: 10 – 14:30h

LES NOSTRES FUSTES

amb pa de coca

IBÈRICS

LLOM €13,5. XORIÇ € 9,5.
LLONGANISSA €9,5. PERNIL IBÈRIC € 16.
ASSORTIMENT € 17.

CATALANS

FUET €8. XORIÇ € 8,5.
LLONGANISSA €8,5. BULL BLANC / NEGRE € 8.
ASSORTIMENT € 16.

FORMATGES

BRIE € 8. BLAU € 8.
CABRA € 9. OVELLA € 9.
TRUFAT € 9,5.
ASSORTIMENT € 17.



Suplement pa de coca €3,5.

PATISSERIE DE MELE

(Consultar el mostrador)

Plum cake llimona €3,5. Pastís de poma € 4,5.
Pastís de pastanaga € 4,5. Brownie € 4.
Lemon pie € 5. Cookies de xocolata € 3,5.
Alfajor de dolç de llet € 3,5. Coco i dolç de llet € 4,5.
Red Velvet € 4,8. Pavlova € 4,8.
Cheese cake € 4,8.



Al·lèrgies i intoleràncies informar el personal si us plau

Cuina Oberta: M-S: 10 – 15:30h i 19 – 22:30h D: 10 – 14:30h

BEGUDES

FREDES

- Matxa amb suc de taronja € 3,8.
- Taronja + pastanaga € 3,5.
- Taronja € 3,2.
- Te fred de llimona € 3,2.
- Te fred de préssec € 3,2.
- Frappe Chai € 3,8.
- Frappe Matcha € 3,8.
- Frappe Cafè € 3,5.

SENSE ALCOHOL

- Aigua 500 ml € 2.
- Aigua amb gas 365 ml € 2,5.
- Coca Cola original / zero € 2,5.
- Fanta Taronja / Llimona € 2,5.
- Sprite € 2,5.
- Aquarius € 2,5.
- Nestea € 2,5.

CERVESES

- Moritz 7 € 2,8.
- Moritz Epidor € 3.
- Cervesa sense alcohol € 3.
- Cervesa sense gluten € 3.

COCKTAILS & VERMUTS

CAMPARI € 6,5.
Campari, soda, taronja i gel.

CYNAR € 7,5.
Cynar amb gel.

APEROL € 7.
Aperol, suc de taronja i vi blanc.

VERMUT € 4,5.
Blanc / negre.

NEGRONI € 8.
Campari, ginebra i vermut.

GIN TONIC € 9.
gel, ginebra i tonic.

NÖMADA

DESIGN BAR IN THE HEART OF PALAMÓS

TAPAS



CROQUETTES € 7,5.

HUMMUS € 8.

with coca bread toasts
and nuts

GUACAMOLE € 8.

with coca bread toast,
chopped tomato, cilantro, sesame and onion.

EDAMAME € 5,8.

with truffle oil

CHEESE DIP € 8,5.

with sesame, soy sauce,
carrot and celery sticks.

TARTINAS OF ANCHOVIES € 8.

bread toast, anchovies and butter.

SMOKED SARDINES € 10.

with toast, jam, tomato and kalamata olives.

BOQUERONES WITH CHORIZO € 7,5.

with paprika, parsley and butter.

CANDIED MIX € 7,5.

ASSORTMENT OF OLIVES € 3,5.

POTATO CHIPS € 3.

CANNES

Anchovies € 5,9. Boquerons €4,50.
Cockles €5,50. Spicy mussels €5.

ANTIFREDO

warm toast
with folgueroles cake

BURRATA € 9,5.

burrata, cherry tomatoes,
basil, green sauce and olives.

BLUE € 10.

mozzarella, blue, nuts
and a touch of honey.

3 CHEESES € 9.

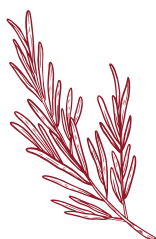
mozzarella, goat and sheep.

BACON € 9.

mozzarella, bacon and olives.

BRIE € 9.

Brie, salted ham and olives.



SALADS

SALMON €11,9.

Mix of greens, salmon, arugula,
radishes, avocado and black sesame.

BURRATA € 9,5.

Mixed greens, fresh burrata,
pickled tomatoes, kalamata olives,
pine nuts and basil sauce.

PEAR € 9,3.

Mix of greens, arugula, pear, blueberries,
walnuts and blue cheese with honey vinaigrette.

CHICKEN € 9,8.

Mixed greens, grilled chicken,
green beans, warm potatoes
and vinaigrette.



CARPACCHIOS

with toast and butter

PUMPKIN € 6,8.

with honey vinaigrette, chopped onion
and parmesan.

BLACK ANGUS € 8,5.

with toast, butter + mango coulis, vinaigrette,
mustard and parmesan.

BEET € 7.

with feta cheese and a touch of basil.

WARM

GRILLED CHICKEN € 8,5.

with smashed potatoes.

EGGS ON DISH € 7,8.

with asparagus, sage and grilled cheese.

EMPANADA

MEAT/CAPRESSE € 3,5.

SUPPLEMENTS

Cheese €1. Salted Ham €1,5.
Eggs €1,5. Avocado €2. Bacon €1,5.

Allergies and intolerances inform the staff please

Open kitchen: M-S: 10 a.m. – 3:30 p.m. and 7 p.m. – 10:30 p.m. D: 10 a.m. – 2:30 p.m.

OUR FUSTES

with coca bread

IBÈRICS

- | | |
|-------------------|---------------------|
| LOIN €13,5. | CHORIZO € 9,5. |
| LLONGANISSA €9,5. | JAMON IBÉRICO € 16. |
| ASSORTMENT € 17. | |

CATALANS

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| FUET €8. | CHORIZO € 8,5. |
| LLONGANISSA €8,5. | BUTIFARRA WHITE / BLACK € 8. |
| ASSORTMENT € 16. | |

CHEESE

- | | |
|------------------|------------|
| BRIE € 8. | BLUE € 8. |
| GOAT € 9. | SHEEP € 9. |
| TRUFFLED € 9,5. | |
| ASSORTMENT € 17. | |

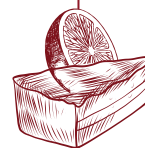


coca bread supplement €3,5.

PÂTISSERIE DE MELE

(Consult the counter)

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| Lemon plum cake €3,5. | Apple pie € 4,5. |
| Carrot cake € 4,5. | Brownie € 4. |
| Lemon pie € 5. | Chocolate cookie € 3,5. |
| Caramel Alfajor € 3,5. | Coconut and caramel cake € 4,5. |
| Red Velvet € 4,8. | Pavlova € 4,8. |
| Cheese cake € 4,8. | |



Allergies and intolerances inform the staff please

Open kitchen: M-S: 10 a.m. – 3:30 p.m. and 7 p.m. – 10:30 p.m. D: 10 a.m. – 2:30 p.m.

DRINKS

COLD

- Matcha with orange juice € 3,8.
- Orange + carrot € 3,5.
- Orange € 3,2.
- Iced lemon tea € 3,2.
- Peach cold tea € 3,2.
- Frappe chai € 3,8.
- Frappe Matcha € 3,8.
- Frappe Coffee € 3,5.

SIN ALCOHOL

- Agua 500 ml € 2.
- Agua con gas 365 ml € 2,5.
- Coca Cola original / zero € 2,5.
- Fanta Naranja / Limona € 2,5.
- Sprite € 2,5.
- Aquarius € 2,5.
- Nestea € 2,5.

BEERS

- Moritz 7 € 2,8.
- Moritz Epidor € 3.
- Alcohol-free beer € 3.
- Gluten-free beer € 3.

COCKTAILS & VERMOUTH

CAMPARI € 6,5.

Campari, soda, orange and ice.

CYNAR € 7,5.

Cynar with ice.

APEROL € 7.

Aperol, orange juice and white wine.

VERMOUTH € 4,5.

Black / White.

NEGRONI € 8.

Campari, gin and vermouth.

GIN TONIC € 9.

ice, gin, and tonic.

Allergies and intolerances inform the staff please

Open kitchen: M-S: 10 a.m. – 3:30 p.m. and 7 p.m. – 10:30 p.m. D: 10 a.m. – 2:30 p.m.