

Un paso más Un bocado más



Somos Nómadas Grill, una caravana de gente auténtica con ganas de devorar el mundo.

¡Si te gusta la carne a la parrilla y la buena comida, has llegado al lugar adecuado!

LA PARRILLA DEL CHEF



SHOWCOOKING EN DIRECTO

Cada jueves encendemos las brasas con platos fuera de carta que cambian cada semana. El chef cocina en vivo, a la vista de todos, y tú puedes ser parte del ritual.

Solo los jueves. Solo en Nómadas.



Pregunta por “La Parrilla del Chef” y descubre qué se cocina hoy.

DEJAMOS HUELLA



Empanada criolla | 4,50€ud

De verduras y ternera elaborada
diariamente y recién frita

#1 #3

Tequeños de queso | 6ud 9€

Masa de harina de trigo frita, rellena de queso con
mermelada de pimientos casera acompañados con
totopos de maíz

#1 #7 #10

Sweet chilli strip | 10€

Tiras de pollo empanados y sazonados con especias
con salsa Thai dulcepicante

#1

Yakitori de presa ibérica | 4ud 12€

Puntas de presa ibérica marinada y regada con salsa pesto

#1 #3 #4 #5 #6 #7 #8 #9 #10 #12 #14

Tacos pastor con piña asada | 4ud 12€

Acompañada de salsa de chile pasilla y salsa mexicana

#1 #3 #4 #6 #7 #9 #10 #12

Patatas Street | 9,90€

Fritas dipper con cerdo ahumado, salsa kimchi
y mezcla de quesos fundidos

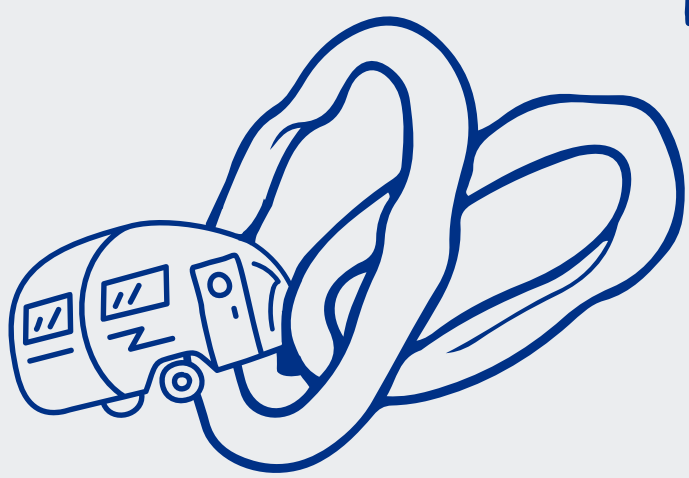
#4 #6 #7

Brioche tinga de pollo | 2ud 9,95€

Con mayo chipotle y cebolla encurtida

#1 #3 #4 #7 #8 #9 #10 #11

PARA ABRIR BOCA



PLATOS POR EL MUNDO



Creamy cheese fries & bacon | 12€

Extra pulled pork + 3€

Patatas fritas horneadas con mezcla de quesos
y crema de salsa ranchera

#3 #6 #7

Nuestra ensalada César | 12€

Mezclum verde, tomate cherry, parmesano, pollo sazonado
al Nómada frito, salsa césar y crocante de totopo

#1 #3 #4 #6 #7 #8 #9 #10 #11 #12 #14

Ensalada de pimientos | 12€

Asados a la leña, ventresca de atún rojo, AOVE,
vinagre de Jerez, sal en escamas

#4 #12

Nachos del Nómada | 12€

Extra pulled pork + 3€

Totopos de maíz sobre salsa mexicana,
mezcla de quesos al grill, terminado con
guacamole, pico de gallo, crema agria y cilantro

#7 #12

Nachos Red Temptation | 12€

Totopos de maíz al chile, pisto México-Cádiz,
queso Oxaca, piparra encurtida, cilantro
roto al momento

#7 #12

PLATOS X EL MUNDO

CARNE & CORTES

del mundo



RIBS & GRILL | 550/600gr - 22€

Flambee tu costillar +3€

Nuestro costillar de cerdo ibérico en auténtica salsa Jacks Daniel's o salsa barbacoa original.
¡Con patatas fritas por supuesto!

ENTRAÑA & GRILL | 350gr - 22€

Uno de los cortes más sabrosos y únicos,
al grill con patatas fritas, verduras de
temporada y chimichurri.

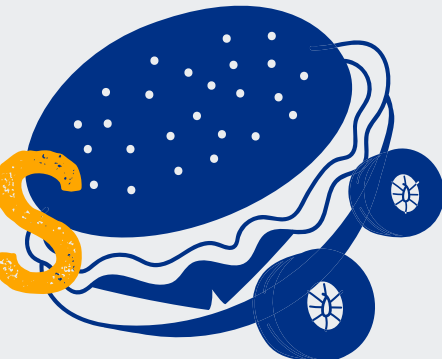
CHICKEN & GRILL | 350gr - 18€

Contramuslos de pollo deshuesado
macerado con chimichurri a la parrilla
con verduras de temporada y patatas fritas.

**Disfruta de nuestras carnes con nuestro surtido especial
de pan ecológico de La Cremita de Dani Ramos. 2€**

CARNES DEL MUNDO

NUESTRAS BURGERS



180 g de Ternera Ecológica Certificada, picada a diario con sal y pimienta. Fresca y trazable.

Todas nuestras burgers se sirven con pan brioche de La Cremita de Dani Ramos y patatas fritas.

Nuestras hamburguesas se cocinan al momento así que os agradecemos esos minutitos de paciencia.

¡Merecerá la pena!

México 14,95€	Totopos de maíz, guacamole, queso cheddar, pico de gallo y jalapeños #7
Canadá 13,50€	Cebolla frita, bacon, doble queso cheddar y salsa secreta #1 #3 #5 #6 #7 #10 #12
Nueva York 13,50€	Mezclum de lechugas, tomate de Conil, cebolla fina, queso cheddar, pepinillo y salsa New Yorker #7 #10 #12
Nómada 14,50€	Mezclum de lechugas, tomate de Conil, huevo, queso edam, bacon y mayonesa #3 #5 #6 #7 #10 #12
Argentina 13,50€	Calabacín a la parrilla, cebolla pochada, queso viejo y su chimichurri #7 <i>*Exclusiva los jueves en La Parrilla del Chef</i>
Chiclana 14,50€	Mezclum de lechugas, tomate de Conil, chicharrón especial, queso edam y salsa Gaucha ligera. #7
Texas 13,50€	Mezclum de lechugas, tomate de Conil, bacon, queso cheddar, fritos y salsa Sweet Chilli #3 #5 #6 #7 #10 #12
Toscana 13,90€	Rúcula, tomate seco en AOVE, pesto y mozzarella fresca #1 #3 #6 #7 #8 #10 #11 #12
Chicago 14,90€	Queso Monterrey, cebolla crujiente, panceta ibérica bites y salsa Emy Nómadas Style #1 #3 #6 #7 #8 #10 #11 #12

OPCIONES:

- Veggie Beyond Meat +1€
- Doble carne +3€ (excepto Metrópolis)
- Ingrediente extra +1€
- Pulled pork +3€ | #1
- Salsa bacon frito +1€ | #3 #10 #1

*Nuestro servicio incluye un surtido de cortesía de salsas Heinz en sobre por mesa. Si usted desea reposición pídaselo a nuestro staff, el coste es de 1,50€.

SMASH BURGER WORLD 15€



2 discos de 100 g de carne picada con queso cheddar, hechos al estilo smash, que consigue una carne fina, jugosa por dentro y crujiente por fuera.
En pan brioche de La Cremita de Dani Ramos.

Tatooine | Cebolla pochada, bacon y salsa BBQ #7

Chamaco | Guacamole, jalapeño y mayo chipotle #7

Piel de toro | Bacon, huevo y mayonesa de jabuguito #3 #7

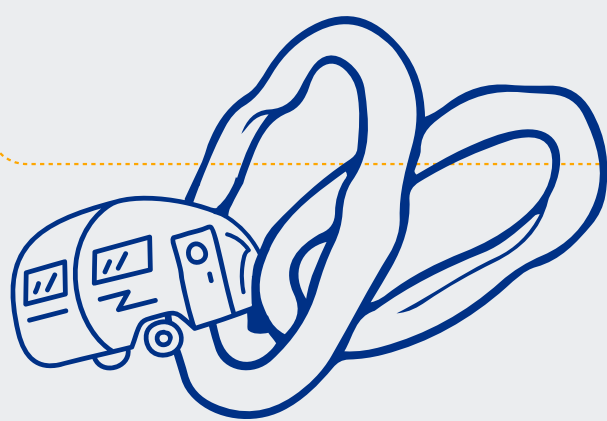
Especial del Chef | Queso Monterrey, 100 g de nuestro cabecero de cerdo ahumado y pepino encurtido #7

OPCIONES

Carne extra +1€

Salsa bacon frito +1€

Ingredientes extra +1€



HOT DOG PREMIUM 12€

Perrito de ternera a la parrilla, en pan de brioche de La Cremita de Dani Ramos.

BROOKLYN

Ketchup ahumado, mayonesa, mostaza y cebolla frita #7 #10

JAPO

Mayonesa de kimchi, cebolla roja, crema de cheddar y jalapeños #4 #7 #6

OPCIONES

Salsa bacon frito +1€ | #3 #10 #1
Ingredientes extra +1€



NÓMADAS KIDS



9,95€

A elegir:

Burger (brioche) con queso #7

Quesadilla jamón cocido y queso #1 #7

Chicken Nuggets 10 ud #1

Hot Dog Kids

*Acompañado con patatas bebida y petit suisse.

*Disponible para menores de 12 años.



ALÉRGENOS:

#1 Gluten | #2 Crustáceos | #3 Huevo
#4 Pescado | #5 Cacahuetes | #6 Soja
#7 Lácteos | #8 Frutos de cáscara
#9 Apio | #10 Mostaza | #11 Granos de
sésamos | #12 Dióxido de azufre y sulfitos
#13 Altramuces | #14 Moluscos

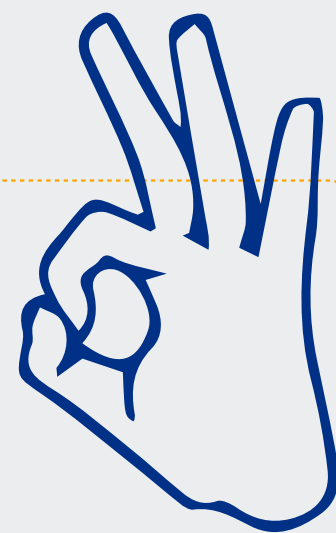
En este establecimiento aplicamos estrictos controles, pero no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas.

¡Escanea nuestro **código QR!**
Comparte tu experiencia en
Nómadas Grill dejándonos
una reseña en **Google Reviews!**



NÓMADAS KIDS

CERVEZAS



- Cañón Cruzcampo | 2,20€
- Cañón doble Cruzcampo | 4,00€
- Jarrita Cruzcampo | 2,80€
- Jarra 0,5L | 4,50€
- Cañón Águila sin filtrar | 3,00€
- Cañón Águila sin filtrar doble | 4,80€
- Heineken 0,0% | 3,00€
- Amstel 0,0% tostada | 3,00€
- Paulaner 0,5L | 4,80€
- Cruzcampo tercio | 3,00€
- Cruzcampo tercio sin gluten | 3,00€
- Radler tercio | 3,00€
- Blanca y verde lager | 3,50€
- Coraje beer Chiclana | 3,00€
- IpaCai | 4,50€
- Poniente | 4,00€

BEBIDAS

Disfrutime

- Refresco 350ml | 2,80€
- Agua 500ml | 2,00€
- Agua con gas 500ml | 2,00€
- Tónica Bliss | 2,00€
- Tinto con limón, naranja o casera blanca | 3,50€
- Ladrón de Manzanas | 3,00€
- Red Bull | 3,00€



¡COMIENZA LA RUTA
EN NUESTRAS REDES!

📷 @nomadas.grill

📺 Nómadas Grill

nomadasgrill.com



VINOS QUE MERECEEN LA PARADA



**Aquí tienes una selección de vinos con
alma nómada y raíces locales.**

**Para brindar, para saborear,
para disfrutar el camino.**



APERITIVOS GENEROSOS

	COPA	BOTELLA
Vermú Artesano de Manuel Aragón Elaborado en Chiclana a partir de vinos Olorosos y Pedro Ximénez. + Con un toque de Ginebra y Soda	4,50€ 5€	
Maruja 37,5 cl D.O. Manzanilla de Sanlúcar. Palomino fino. 8 años de crianza biológica bajo velo de Flor <i>Bodega Juan Piñero</i>	3,50€	12€
Fino Granero 37,5 cl D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Chiclana de la Fra. Palomino fino. En torno a 5 años de crianza biológica bajo velo de Flor <i>Bodega Manuel Aragón</i>	3€	12€
Amontillado El Neto D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Chiclana de la Fra. Palomino fino. Vino de crianza biológica con posterior crianza oxidativa, 12 años de vejez media. <i>Bodega Manuel Aragón</i>	3,80€	
Oloroso Tío Alejandro D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Chiclana de la Fra. Palomino fino. Vino de crianza oxidativa, 14 años de vejez media. <i>Bodega Manuel Aragón</i>	3,50€	
Moscatel Gloria D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Chiclana de la Fra. Moscatel de Alejandría. Vino dulce de licor. <i>Bodega Manuel Aragón</i>	3€	

VINOS

Blancos

COPA BOTELLA

De Alberto Ecológico

3€

18€

D.O. Rueda.

Verdejo. 2 meses de crianza sobre sus lías finas.

Vino ecológico.

Bodega De Alberto

Amorro

20€

IGP Cádiz.

Palomino. Uvas de parcelas en Trebujena y Jerez.

Reposa el invierno en depósito, vino artesanal.

Bodega Vinifícate (San Fernando)

Señorío de Galdón

3€

18€

IGP Cádiz.

Moscatel de Alejandría. Vino joven semidulce.

Bodega Manuel Aragón

La Batalla de la Barrosa

3€

18€

IGP Cádiz

Sauvignon blanc. Vino joven seco.

Bodega Manuel Aragón

El Perro Verde

22€

D.O. Rueda.

Verdejo. Vino joven.

Uvas Felices

Corral del Marqués

20€

D.O. Ribeiro.

Godello y Treixadura. Vino joven.

Habelas Hailas

Cava Valle de San Jaime

3,50€

19€

D.O. Cava. Requena.

Macabeo y Chardonnay. Método tradicional.

9 meses en rima. Ecológico.

Bodegas Valsangiacomo

VINOS

temtos

COPA BOTELLA

Guadianeja

3€ 18€

IGP Castilla, Ciudad Real.

Tempranillo. 6 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

Bodega Alto Buen Grado

Tinta Rota

30€

IGP Cádiz.

Tintilla de Rota de viñedos propios en el pago de Carrascal, Jerez. 12 meses de crianza en barricas de roble francés.

Viñedos Robyn

Mahara

33€

IGP Cádiz.

Tintilla de Rota de viñedos en el pago de Balbaína, Jerez. Crianza mixta en barrica de roble francés y ánfora.

Bodega Vinifícate (Cádiz)

Pago el espino

29

D.O. Sierras de Málaga.

Petit Verdot, Syrah y Tempranillo. 15 meses de crianza en barricas de roble francés.

Bodegas Cortijo de los Aguilares

Venta las vacas

29€

D.O. Ribera del Duero.

Tinta fina. 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

Juan Carlos Vizcarra para Uvas Felices

Predicador

36€

D.O. La Rioja

Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. 18 meses de crianza en barricas de roble francés.

Bodegas Contador