Un paso más
Un boçado 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.

TOP

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

DEJAMOS HUELLA

Open

PARA ABRIR BOCA

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

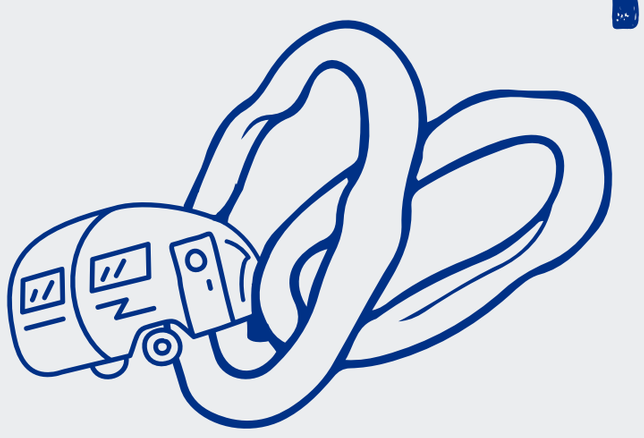
Patatas Street | 9,90€

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

#4 #6 #7

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

PLATOS X EL MUNDO

CARNE & CORTES del mundo

RIBS & GRILL | 550/600gr - 22€

Flambea 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.

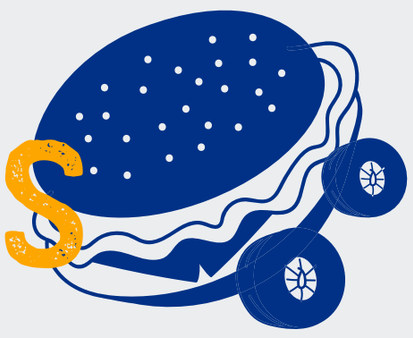
CHICKEN & GRILL | 350gr - 18€

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
Chiclana **14,50€**	**Mezclum de lechugas, tomate de Conil, chicharrón especial, queso edam y salsa Gaucha ligera. #7**
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€
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

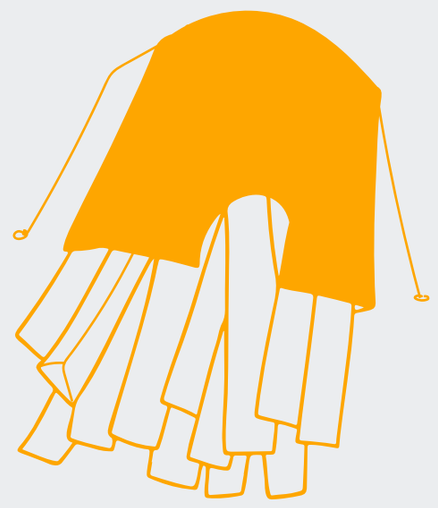
Mayonesa de kimchi, cebolla roja, crema de cheddar y jalapeños #4 #7 #6

OPCIONES

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

SMASH BURGER & HOT DOG

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

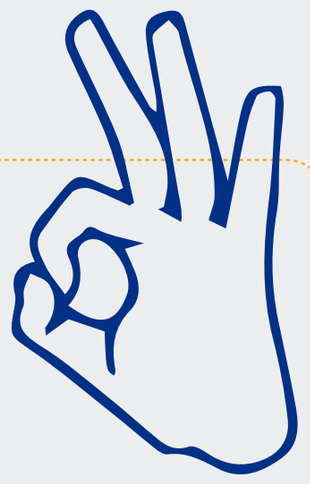
En este establecimiento aplicamos estrictos controles, pero no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas.

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

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€

CERVEZAS & BEBIDAS

NÓMADAS
grill

¡COMIENZA LA RUTA EN NUESTRAS REDES!

@nomadas.grill

Nómadas Grill

nomadasgrill.com

NÔMADAS grill

Disfrutime

VINOS QUE MERECEN LA PARADA

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

Para brindar, para saborear, para disfrutar el camino.

TOP

APERITIVOS & GENEROSOS

	COPA	BOTELLA
Vermú Artesano de Manuel Aragón **Elaborado en Chiclana a partir de vinos Olorosos y Pedro Ximénez.**	4,50€	
+ Con un toque de Ginebra y Soda	5€	
Maruja 37,5 cl **D.O. Manzanilla de Sanlúcar.** Palomino fino. 8 años de crianza biológica bajo velo de Flor *Bodega Juan Piñero*	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 *Bodega Manuel Aragón*	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. *Bodega Manuel Aragón*	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. *Bodega Manuel Aragón*	3,50€	
Moscatel Gloria **D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Chiclana de la Fra.** Moscatel de Alejandría. Vino dulce de licor. *Bodega Manuel Aragón*	3€	

VINOS *Blancos*

	COPA	BOTELLA
De Alberto Ecológico **D.O. Rueda.** Verdejo. 2 meses de crianza sobre sus lías finas. Vino ecológico. *Bodega De Alberto*	3€	18€
Amorro **IGP Cádiz.** Palomino. Uvas de parcelas en Trebujena y Jerez. Reposa el invierno en depósito, vino artesanal. *Bodega Vinifícate (San Fernando)*		20€
Señorío de Galdón **IGP Cádiz.** Moscatel de Alejandría. Vino joven semidulce. *Bodega Manuel Aragón*	3€	18€
La Batalla de la Barrosa **IGP Cádiz** Sauvignon blanc. Vino joven seco. *Bodega Manuel Aragón*	3€	18€
El Perro Verde **D.O. Rueda.** Verdejo. Vino joven. *Uvas Felices*		22€
Corral del Marqués **D.O. Ribeiro.** Godello y Treixadura. Vino joven. *Habelas Hailas*		20€
Cava Valle de San Jaime **D.O. Cava. Requena.** Macabeo y Chardonnay. Método tradicional. 9 meses en rima. Ecológico. *Bodegas Valsangiacomo*	3,50€	19€

VINOS tintos

	COPA	BOTELLA
Guadianeja **IGP Castilla, Ciudad Real.** Tempranillo. 6 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. *Bodega Alto Buen Grado*	3€	18€
Tinta Rota **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*		30€
Mahara **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)*		33€
Pago el espino **D.O. Sierras de Málaga.** Petit Verdot, Syrah y Tempranillo. 15 meses de crianza en barricas de roble francés. *Bodegas Cortijo de los Aguilares*		29
Venta las vacas **D.O. Ribera del Duero.** Tinta fina. 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. *Juan Carlos Vizcarra para Uvas Felices*		29€
Predicador **D.O. La Rioja** Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. 18 meses de crianza en barricas de roble francés. *Bodegas Contador*		36€