LA POPULAR

NÔMADE TEMPLE

MENU LUNCH

12:00HRS - 18:00HRS

Entradas / Appetizers

VG GF **Guacamole** $280
Con finas hierbas / With fresh herbs

Cacerola de camarones al pastor / Shrimp casserole pastor style $395
Queso parmesano, piña asada, adobo de chiles ahumados / Parmesan cheese, grilled pineapple, smoked chili marinade

Bao de cangrejo de concha suave / Steamed bao with soft shell crab $290
Mousse de aguacate con zacate limón, salsa macha / Avocado mousse with lemongrass, macha sauce.

V **Elote asado / Grilled corn** $195
Chile coreano, mayonesa casera, queso fresco / Korean chili, homemade mayonnaise, fresh cheese.

Ensaladas / Salads

Ensalada César / Caesar salad $295
Hojas tiernas de lechuga, aderezo de anchoa, queso parmesano / Tender lettuce leaves, anchovy dressing, Parmesan cheese.

Ensalada de atún fresco / Fresh tuna salad $295
Aguacate, perlas de sandía, vinagreta de alcaparra / Avocado, watermelon pearls, caper vinaigrette.

Crudos / Raw

GF **Ceviche Peruano / Peruvian-style ceviche** $390
Maíz cancha, camote, leche de tigre, cilantro / Cancha corn, sweet potato, leche de tigre, cilantro.

GF **Ceviche Nômade** $390
Uva verde, aguacate, tomate cherry, apio, jalapeño / Green grapes, avocado, cherry tomato, celery, jalapeño.

Tartar de salmón / Salmon tartar $390
Aguacate, salsa de maracuyá, pistache /Avocado, passion fruit sauce, pistachio.

Tacos

GF **Pescado / Fish (3 PZ)** $310
Ensalada de col, mousse de aguacate / Coleslaw, avocado mousse.

Camarón / Shrimp (3 PZ) $330
Kosho de cítricos de la región, mayonesa de jengibre / Regional citrus kosho, ginger mayonnaise.

Arrachera / Flank Steak (3 PZ) $330
Queso manchego, cebolla caramelizada, salsa de cacahuate / Manchego cheese, caramelized onion, peanut sauce.

Tostada de atún / Tuna tostada $300 $300
Aguacate, pepino, aderezo de sriracha / Avocado, cucumber, sriracha dressing.

Pizzetas

V **Pizzeta de Aguacate / Avocado Pizzetta** $410
Cocinada al grill, salsa de tomate, mozzarella artesanal, aguacate, jitomate deshidratado / Tomato sauce, artisanal mozzarella, avocado, sun-dried tomato, grilled.

Pizzeta de Langosta / Lobster Pizzetta 790
Cocinada al grill, salsa de tomate, queso mozzarella artesanal, langosta local / Grilled local lobster, tomato sauce, artisanal mozzarella.

Especiales / Epecials

Hamburguesa de camarón / Shrimp burger $430
Piña asada, pepinillos, alioli, queso manchego / Roasted pineapple, pickles, aioli, Manchego cheese.

Hamburguesa Nômade / Nômade burger $430
Kimchi hecho en casa, mayonesa de jengibre, queso manchego / Kimchi, ginger mayonnaise, Manchego cheese.

Arroz a la tumbada $420
Camarón de Campeche, salsa criolla, mejillones / Campeche shrimp, creole sauce, mussels.

Atún a la parrilla / Grilled tuna $445
Salsa de chipotle con nuez y queso de cabra / Chipotle sauce with walnut and goat cheese.

Salmón a la parrilla / Grilled salmon $485
Vegetales a la parrilla, salsa teriyaki / Vegetables, teriyaki sauce.

V GF **Camote rostizado / Roasted sweet potato** $240
Jocoque con limón, salsa macha de nuez pecana y mantequilla / Jocoque, lime, pecan butter macha sauce.

De La Parrilla / From The Grill

Pesca del Día a la Parrilla / Grilled Catch of the Day $1.70/gr
Adobo rojo, vegetales a la parrilla / Red adobo and vegetables.

Camarón / Shrimp (300gr mínimo /minimum) $ 1.70/gr
Langostino / Prawns (300gr mínimo / minimum) $ 2.5/gr
Langosta / Lobster $3.0/gr

Con pasta fresca, mantequilla avellanada, perejil / With fresh pasta, brown butter, parsley.

New York $2.5/gr
Rib eye $2.5/gr
Cowboy $3.0/gr

Tomahawk $3.0/gr
Con chips de yuca, salsa tártara, chimichurri / With yuca chips, tartar sauce, chimichurri.

Postres / Desserts

Tarta de dulce de leche / Dulce de leche tart $225
Ganache de chocolate, dulce de leche, frutos rojos / Chocolate ganache, dulce de leche, and red berries.

GF VG **Cheesecake vegano / Vegan cheesecake** $225
Compota de frutos rojos, crumble de chocolate / Red berry compote, chocolate crumble.

V **Manzana verde | Green apple** $225
Curd de lima local, helado de manzana verde, albahaca / Local lime curd, green apple ice cream, basil.

Helado de temporada / Seasonal ice cream $190
Frutos de temporada y crumble de la casa / Seasonal fruits with house-made crumble.

Trabajamos con pescadores locales de la isla de Holbox , así como proveedores y granja orgánicas de la Península de Yucatan. Nuestros menús están basados en la temporada de los productos / We work closely with local fishermen, organic farms and suppliers in Yucatan Peninsula. Our menu is based on what the season provides.

V **Vegetariano /** Vegetarian VG **Vegano /** Vegan

GF **Gluten Free**

*El consumo de platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo es bajo su propia responsabilidad. Precios en pesos mexicanos. IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. / *The intake of dishes made with raw or semi-raw egg, meat or fish is at your own risk. Prices in Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.