



### **CARTA NOMADA / MENÚ DEGUSTACIÓN**

*Basada en el concepto "fresco, local y casero"*

#### **Asesoramiento al consumidor**

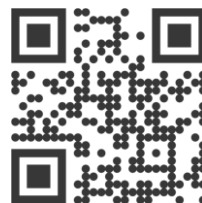
Si tiene cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor, consulte con un miembro de nuestro equipo antes de pedir su comida. Le informamos que el consumo de productos crudos o medio crudos de animal, marisco, aves o huevos pueden incrementar la posibilidad de enfermedad transmitida por alimentos. Aconsejamos a mujeres embarazadas, niños menores de 15 años y personas con condición específica, de evitar el consumo de productos crudos o medio crudos de animales.

### **NOMADA MENU / TASTING MENU**

*Inspired by the concept "fresh, local and homemade"*

#### **Customer information**

If you have any concerns regarding food allergies or intolerance, please speak to a member of our team before placing your order. We wish to inform you that the consumption of raw or undercooked animal, seafood, poultry or egg products may increase your chance of foodborne illness. Also, because of the increased risk involved, we strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.



**Alérgenos Allergens**

## ANTIPASTI

**Pane della Casa (V)** 5 €

Selección de nuestros panes de masa madre  
Selection of homemade sourdough breads

**Burrata** 16 €

Burrata con peperonata y avellanas  
Burrata peperonata and hazelnuts

**Caponata (V)** 13 €

Caponata de berenjenas  
Aubergine caponata

**Gazpacho (V)** 14 €

Gazpacho bicolor y fruta fresca  
Bicolour gazpacho and fresh fruit

**Carpaccio di Tonno** 18 €

Carpacho de atún con ciruela, alcaparras y crema de burrata  
Tuna carpaccio with plum, capers and burrata cream

**Affettati della Casa** 18 €

Selección de embutidos caseros  
Selection of homemade cured meats

**Insalata di Mare** 19 €

Salpicón de marisco  
Seafood salad

**Arancini** 12 €

Arancini de achicoria, taleggio y vino tinto  
Radicchio, taleggio cheese and red wine arancini

**Vitello Tonnato** 19 €

Nuestra interpretación de un gran clásico Italiano  
Our interpretation of a great Italian classic

## PASTA E RISO

**Ravioli di Zucca** 19 €

Ravioli de ricotta y calabaza, amaretto, avellana, con mantequilla y salvia  
Ravioli with ricotta and pumpkin, amaretto, hazelnut, butter and sage

**Tagliolini Funghi & Tartufo** 22 €

Tagliolini con setas y trufa  
Tagliolini with mushrooms and truffle

**Maccheroncini all' arrabbiata (V)** 16 €

Maccheroncini con salsa de tomate picante  
Maccheroncini with spicy tomato sauce

**Cavatelli ai frutti di mare** 23 €

Pasta Cavatelli de semola con marisco  
Semolina Cavatelli pasta with seafood

**Lasagne** 22 €

Lasaña con ragú a la boloñese  
Lasagne with bolognese meat ragoût

**Gnocchi alla Nerano** 19 €

Ñoquis de patatas con calabacines y provolone  
Potatoes gnocchi with zucchini and Provolone cheese

**Tortelli di Melanzane** 22 €

Pasta rellena de berenjenas, stracciatella, piñones, albahacas y tomate  
Aubergine and burrata filled pasta with pinenuts, basil and tomatoes

**Risotto ai Mirtilli** 22 €

Risotto con arándanos, gorgonzola y nueces  
Risotto with blueberries, gorgonzola and walnuts

## PIATTI PRINCIPALI

**Maiale** 25 €

Cabeza de lomo de cerdo con ensalada de escarola y melocotón  
Pork neck with melocoton and escarole salad

**Tagliata di Manzo** 26 €

Trinchado de Ternera, cebolla caramelizada, queso de cabra,  
tomate cherry confit y rúcula  
Sliced beef, caramelized onion, goat cheese, confit cherry tomato and rocket

**Spigola al cartoccio** 26 €

Lubina al papillote, fregola de Cerdeña  
Sea bass en papillote with Sardinian fregola

**Baccalà e Patate** 26 €

Bacalao a baja temperatura con patatas, aceitunas, mejillones en vinagreta  
Slow-cooked cod with potatoes, olives, and mussels in vinaigrette

**Seppie** 25 €

Sepias con calabacines, picaeta de cacahuets y tomates  
Cuttlefish with courgette, peanut sauce and cherry tomatoes

**Melanzana (V)** 19 €

Bistec de berenjena, ensalda de quinoa y ajo blanco  
Aubergine steak, Quinoa salad and "ajo blanco"

**Burger di Manzo** 19 €

Hamburguesa de ternera, queso provolone, panceta, berenjenas encurtidas,  
lechuga, ketchup  
Beef burger, provolone cheese, pancetta, pickle aubergines,  
lettuce, ketchup

## VERDURE E INSALATE

### Patate (V)

8 €

Patatas cocidas tres veces a las hierbas y sal picante  
Triple-cooked potato chunks with herbs and spicy salt

### Isalata di Fagiolini (V)

8 €

Ensalada de judías, edamame y mango  
Green beans, edamame and mango salad

### Insalata panzanella (V) (+Bufala 5 €)

9 €

Tomate, pan crujiente, pepino, cebolla y albahaca  
Tomato, crispy bread, cucumber, onion and basil salad

### Insalata Mista (V)

8 €

Ensalada mixta  
Mixed green salad



## **PASSEGGIATA IN COLLINA**

58 € pp

Primer pase a compartir  
First course to share

### **Aperitivo della casa**

--

**Pane**

**Vitello Tonnato**

**Caponata**

--

**Tagliolini**

--

**Maiale**

--

**Tiramisú**

--

**Piccola Pasticceria**

---

Los menús de degustación se sirven para mínimo dos personas [The tasting menus are served for minimum two people](#)

Cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulta con un miembro de nuestro equipo antes de pedir la comida  
[Any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order](#)



## PROFUMO DI MARE

60 € pp

Primer pase a compartir  
First course to share

### Aperitivo della casa

--

**Pane**

**Carpaccio-Carpaccio**

**Insalate di Mare**

--

**Cavatelli ai frutti di mare**

--

**Baccalà**

--

**Meringata**

--

**Piccola Pasticceria**

---

Los menús de degustación se sirven para mínimo dos personas The tasting menus are served for minimum two people

Cualquier duda sobre alergias o intolerancias, por favor consulta con un miembro de nuestro equipo antes de pedir la comida  
Any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a member of our team before placing your order

## PIZZA TRADIZIONALE

Nuestras pizzas se elaboran con masa madre, resultando así mucho más digerible. Utilizamos una masa madre de 39 años, cuidada con mucho cariño.

Our pizzas are created from sourdough, which gives a more satisfying texture than traditional dough. We use a 39 years old mother dough which has been nurtured with love over the years.

**Fornarina con lardo** 8 €

Base de masa tradicional, con lardo y aceite de romero  
Traditional sourdough base with lard and rosemary-infused oil

**Marinara 2.0** 10 €

Confit de tomates cherry rojo y amarillo, orégano y ajo negro  
Red and yellow cherry tomatoes confit, oregano and black garlic

**Margherita** 13 €

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala DOP y albahaca fresca  
San Marzano tomato, bufala mozzarella PDO and fresh basil leaves

**Napoli** 15 €

Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, orégano de calabria, anchoas y olivas  
San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, calabrian oregano, anchovies and olives

**Crudo e Bufala** 19 €

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala DOP y jamón San Daniele  
San Marzano tomato, bufala mozzarella PDO and San Daniele prosciutto

**Diavola** 17 €

Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, 'nduja de calabria y salame picante  
San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, calabrian 'nduja and spicy salami

<b>Calzone</b>	16 €
Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón cocido italiano y queso provolone San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, Italian ham and provolone cheese	
<b>La Capricciosa</b>	17 €
Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón cocido, setas, aceitunas y alcachofas San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes	
<b>Quattro Formaggi</b>	18 €
Cuatro quesos: mozzarella fiordilatte, taleggio, gorgonzola y provolone Four cheeses: fiordilatte mozzarella, taleggio, gorgonzola and provolone	
<b>Tonno</b>	18 €
Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, atún, cebolla, aceitunas, orégano y alcaparras San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, tuna, onion, olives, oregano and capers	
<b>Vegetariana</b>	16 €
Tomate San Marzano, calabacines, berenjenas, mozzarella fiordilatte y champiñones San Marzano tomato, courgettes, aubergines, fiordilatte mozzarella and mushrooms	
<b>Parmigiana</b>	18 €
Tomate San Marzano, berenjenas, queso ahumado, mozzarella fiordilatte, jamón cocido y pan rallado San Marzano tomato, aubergines, smoked cheese, fiordilatte mozzarella, ham and breadcrumbs	
<b>Bresaola</b>	18 €
Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, bresaola, rúcula y queso parmesano San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, bresaola, rocket and parmesan cheese	

## PIZZA GOURMET

El tomate San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino, es una variedad cultivada del tomate *Solanum lycopersicum*. Su carne es menos ácida y por lo tanto mejor para la elaboración de salsas. Suele cultivarse en las laderas del Monte Vesuvio, en las denominadas viñas del San Marzano. Este tomate se desarrolla con un bajo contenido de glucosa y ácido.

The tomato San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino is a variety cultivated from the *Solanum Lycopersicum* tomato. Its flesh is less acid and so perfect for making sauces. These tomatoes are cultivated on the hillsides of Mount Vesuvius in the San Marzano vineyards, which results in a tomato with low glucose and low acid content.

### Gamberetti e Zucchine

Mozzarella fiordilatte, calabacín en 3 texturas, gamba roja de Dénia y guanciale

Gamberetti e zucchine: fiordilatte mozzarella, courgette done 3 ways, red Dénia prawns and guanciale

(nº 1 del Campeonato Pizza Professional Comunidad Valencia 2023 de la Università della Pizza Italiana nel Mondo)



26 €

### Arancione

Crema de calabaza, mozzarella fiordilatte, chalotas confitadas, queso taleggio, panceta y crema de trufa negra

Butternut squash, fiordilatte mozzarella, confit shallots, taleggio cheese, pancetta and black truffle cream

23 €

### Natalie

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, peras, rúcula, miel, parmesano y nueces

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pears, rocket, honey, parmigiano and walnuts

21 €

### Anatra e Foie

Picadillo de setas de temporada, queso azul, confit de pato, mi cuit y reducción de Pedro Ximénez

Duxelle of seasonal mushrooms and blue cheese, topped with confit duck, mi cuit and a Pedro Ximénez jelly reduction

26 €

### Calzone Baciato

Pizza doblada con rúcula, porchetta, avellana y balsámico

Folded pizza with rocket, porchetta, hazelnut and balsamic

22 €

## **DOLCI**

"El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre"

"The dessert has to be spectacular, because it comes when the gourmet is no longer hungry"

- Grimod de La Reynière

**Meringata** 9 €

Meringue ligero con sorbete al limón y crema de frutos de la pasión  
Light meringue with lemon sorbet and passion fruit cream

**Tiramisú** 9 €

Queso mascarpone, huevos pasteurizados, galletas savoiardi,  
café espresso y vino marsala  
Mascarpone cheese, pasteurized eggs, savoiardi biscuits,  
espresso coffee and marsala wine

**Panna e Fragole** 9 €

Pannacotta cremosa de albahaca con fresas y ´chiacchiera` crujiente  
Basil pannacotta, with strawberries and crispy ´chiacchiera`

**Tatin di Mela e Amarena** 9 €

Tatín de manzanas con helado de cereza amarena  
Apple Tatin with amarena gelato

**Mousse al Cioccolato** 9 €

Mousse de chocolate, tierra de chocolate, frambuesas  
Chocolate mousse, chocolate soil, raspberries

## GRUPO NOMADA

### La esencia del lujo y la exclusividad en Dénia The Essence of Luxury and Exclusivity in Dénia

En el corazón de Dénia, Grupo Nomada redefine la experiencia gastronómica y de ocio con un concepto único que fusiona el lujo, la alta cocina y la hospitalidad boutique. Cada uno de nuestros espacios ha sido diseñado para ofrecer momentos inolvidables, ya sea en tierra o en el mar. In the heart of Dénia, Grupo Nomada redefines the hospitality and dining experience with a unique concept that blends luxury, haute cuisine, and boutique accommodation. Each of our spaces is designed to create unforgettable moments, whether on land or at sea.

**RESTAURANTE NOMADA** – Un restaurante que captura la esencia del Mediterráneo con platos caseros innovadores, ingredientes locales y frescos, en un ambiente vibrante a orillas del puerto. A restaurant that captures the essence of the Mediterranean with innovative homemade dishes, fresh and local ingredients, in a vibrant atmosphere by the harbour.

**NOMADA LUXURY BOAT CHARTERS** – Disfruta de la Marina Alta desde una perspectiva única con nuestras exclusivas salidas en barco. Experiencias náuticas personalizadas para quienes buscan aventura, relax y sofisticación en alta mar. Explore the Marina Alta from a whole new perspective with our exclusive boat trips. Personalised nautical experiences for those seeking adventure, relaxation, and sophistication at sea.

**NOMADA HOUSE** – Un hotel boutique diseñado para los viajeros que buscan una estancia con estilo, confort y un toque de exclusividad en el corazón de Dénia. A boutique hotel designed for travellers looking for style, comfort, and a touch of exclusivity in the heart of Dénia.

**RISTORANTE TOY** – La joya gastronómica de Grupo Nomada. Una experiencia de fine dining donde la alta cocina se convierte en arte, con sabores sorprendentes y una carta que celebra la creatividad culinaria. The gastronomic gem of Grupo Nomada. A fine dining experience where haute cuisine becomes art, with bold flavours and a menu that celebrates culinary creativity.

**NOMADA SKY** – Un rooftop bar donde las vistas espectaculares de Dénia se combinan con cócteles de autor y una selección de platos pequeños, perfectos para compartir momentos especiales al atardecer. A rooftop bar where breathtaking views of Dénia meet signature cocktails and a selection of small plates, perfect for sharing special moments at sunset.

**Grupo Nomada** es más que un conjunto de experiencias: es un estilo de vida para quienes buscan lo mejor en gastronomía, hospitalidad y ocio exclusivo en la Costa Blanca.

**Grupo Nomada** is more than just a collection of experiences: it's a lifestyle for those who seek the very best in gastronomy, hospitality, and exclusive leisure on the Costa Blanca.

