

CASA NÔMADE

"Como nômades, vagamos por infindáveis desertos, flutuando como folhas, ao sabor de ventos aleatórios, num balé intempestivo, imprevisível, e caótico."*

*Fragmentos do Mentor Virtual' - Campinas-SP - 2012

Na ilha, o movimento nos define, como os caminhos dos ventos que atravessam o mundo inteiro para chegar a estas praias, nós, nômadas, reunimo-nos de todos os lados neste espaço de água que nos enche a alma.

Nossa comida também acompanha as estações, procuramos respeitar o produto local, o peixe fresco do mar e não obrigamos a natureza a ter o que não tem.

CASA NÔMADE

@nomadedokite

ENTRADAS

BASTÕES DE TAPIOCA

Dadinhos de tapioca em formato de bastões crocantes com molho de manga agri-doce

PIL PIL

Polvo e camarão ao alho, vinho branco e chimichurri

CEVICHE DA CASA

Peixe do dia com molho tigre da casa, coentro, cebola roxa, manga e pimentão
Opção vegana de carne de coco

TUTANO

Tutano grelhado com chalaca cítrica, maionese picante e pangrattato

CAJÚ E LEGUMES

Base de creme de castanhas fermentadas com legumes assadas pickles e ervas

\$40

\$72

\$65

\$65

\$45

ATUM FRESCO

CRU

Sobre coalhada da casa, melada de mamão e furikake

TARTAR

Atum fresco sobre tortilha de milho, molho abacate e gergelim

TIRADITO

Com molho ponzu, cítricos vivos e pickles

\$60

\$60

\$60

PRINCIPAIS

ATUM GRELHADO

Filé de atum na churrasqueira, coalhada de ervas, verduras assadas e arroz ao coco

PEIXE DO DIA

Peixe fresco do dia sobre purê de banana da terra, salada fresca de ervas e coco

POLVO ROMESCO

Polvo na chapa sobre molho romesco, cebolas assadas e chips de beterraba

CARNE E BATATA

Filé mignon na grelha, batata, cenoura, demi glace

PORCHETTA

na chapa com purê de abóbora, chucrute, ervas e pururuca

\$92

\$95

\$95

\$98

\$88

LAGOSTA NA GRELHA

com manteiga noisette, salada da casa e arroz ao coco

BERINJELA DEFUMADA

Hummus da casa, berinjela empanada, castanhas e pangrattato

REPOLHO ASSADO

Purê de abóbora, repolho na brasa, chucrute, gergelim e laranja

HAMBURGUER COM BATATA

Hamburguer caseiro em brioche, molho tartar, queijo, bacon, pickles de pepino.
extras: alface/ tomate

SANDUICHE VEGANO

Berinjela em tempura sobre molho de abacate, alface, tomate assado, pickles em brioche vegano
acompanha batata frita

SOB CONS

\$75

\$65

\$70

\$65

CASA NÔMADE

@nomadedokite

PIZZA NA BRASA

FOCACCIA DA CASA

Assada na churrasqueira, com hummus, romesco e picles.
adicional burrata cearense: R\$15

\$65

GORGONZOLA E CEBOLA

Base branca, queijo gorgonzola e anéis de cebola roxa

\$75

PEPPERONI

Base molho de tomate, mussarela, pepperoni e óleo crocante de pimenta

\$77

PIL PIL

Base branca, mussarela, polvo e camarão saltado com vinho branco e alho

\$82

SOBREMESAS

BROWNIE E SORVETE

Brownie de chocolate 70%, toffee e sorvete na escolha
Opção vegana

\$35

PAIS TROPICAL

Panacota de coco, abacaxi e banana grelhados, goiaba e castanha

\$32

PUDIM DA PRETINHA

Pudim com doce de leite de coco e creme fraiche

\$25

TORTA BASCA

Tarta de queijo com redução de fruta de temporada

\$35

CONSULTE SOBRE NOSSAS OPÇÕES FORA DO CARDÁPIO

SEM ÁLCOOL

Suco de frutas (500ml)

\$14

Jarra de suco (1L)

\$25

Suco de Açaí

\$18

Refrigerantes

\$8

Água 500ml

\$7

Água 1,5L

\$9

Coco verde

\$10

Café Lavazza

\$12

Chá/ Infusão

\$8

MOCKTAILS

Mojito Livre

\$15

Jorge amador

\$15

Gin no gin

\$18

Ilha Mule

\$20

Cerveja de gengibre

\$20

CASA NÔMADE

@nomadedokite

DRINKS DA CASA

EM ALGUM LUGAR

Gin, Aperol, mel, Limão, Cordial laranja e canela e cúrcuma

\$35

MINHA GRANDE NOITE

Vodka com baunilha, cordial de manteiga e canela e espresso

\$30

MANGA PICANTE

Bourbon, Manga, xarope picante e limão

\$28

SOU CIGANO

Bombay, vermouth rosso, xarope de hibisco, cointreau e água tônica

\$35

TAXI DRIVER

Vermouth rosso, limão, espuma e xarope de gengibre

\$35

CLÁSSICOS

CAIPIRINHA Ypioca Ouro, açúcar e limão

\$19

CAIPIROSKA Vodka, açúcar e limão

\$25

CAIPIMALIBU Rum Malibú, açúcar e limão

\$28

JORGE AMADO Gabriela, Maracujá e limão

\$30

CUBA LIBRE Bacardi Ouro, limão e coca cola

\$30

FERNET BRANCA argentino com coca cola

\$40

DRY MARTINI Vermut extra dry, Bombay e azeitona

\$35

MOJITO Bacardi branco, hortelã, limão, açúcar e água com gás

\$35

GIN TONIC Bombay e água tônica limão, pepino, gengibre, hibisco, canela ou alecrim

\$40

MOSCOW MULE Vodka, xarope de gengibre, limão, água com gás e espuma de gengibre

\$40

CARAJILLO 43 Espresso, licor 43

\$36

PIÑA COLADA Bacardi branco, abacaxi, leite de coco, leite condensado

\$38

NEGRONI Campari, Bombay e vermute rosso

\$40

LA CONDESA NEGRONI Vermouth dry, aperol, gin bombay

\$38

CAMPARI TONIC Campari, tônica Shweppes rodela de laranja

\$38

APEROL SPRITZ Aperol, espumante e água com gás

\$40

MARGARITA Tequila José Cuervo, Cointreau, limão, sal ou açúcar

\$38

JOHN COLLINS Bombay, limão, xarope e água com gás

\$35

PENICILIN whisky escocês, xarope, limão e água com gás

\$40

ESPRESSO MARTINI Vodka, licor caseiro de café, espresso e xarope

\$40

MINT JULEP Bourbon, hortelã, água com gás e xarope

\$38

WHISKY

Jack Daniels

\$30

Old parr

\$30

Jhonny Walker Red

\$28

Johnny Walker Black

\$40

Jim beam

\$25

SHOTS

Tequila oro

\$20

Jägermeister

\$20

Cachaça [honey and lemon]

\$7

Licor da casa

\$10

CASA NÔMADE

@nomadedokite

CERVEJAS

Longneck

Bohemia 300	\$10
Original 300	\$10
Stella Artois	\$14
Corona	\$15
Heineken	\$17
Corona zero	\$15

600 ml

Amstel	\$16
Bohemia	\$18
Original	\$18
Heineken	\$22
Chopp 330 ml	
Artesanais Turatti	\$18

VINHOS

Heroes Cabernet Sauvignon	\$70
Santa Rita, Valle del Maipo, Chile	

Heroes Carménère	\$70
Santa Rita, Valle del Maipo, Chile	

Tabali Pedregoso Cabernet Sauvignon	\$200
Tabali, Valle del Maipo, Chile	

Los Cardos Malbec	\$100
Doña Paula, Mendoza, Argentina	

Adobe Orgânico Cabernet Sauvignon	\$210
Emiliana, Valle de Colchagua, Chile	

Adobe Orgânico Carménère	\$210
Emiliana, Valle de Colchagua, Chile	

Adobe Orgânico Pinot Noir	\$35
Emiliana, Valle de Colchagua, Chile	

Cordero con piel de lobo Cabernet Sauvignon	\$180
Mosquita Muerta, Mendoza, Argentina	

Cordero con piel de lobo Malbec	\$185
Mosquita Muerta, Mendoza, Argentina	

Trapiche Vineyards Malbec	\$120
Trapiche, Mendoza, Argentina	

Terra Sauvignon Blanc	\$90
Terra, Valle Central, Chile	

Los Cardos Chardonnay	\$100
Doña Paula, Mendoza, Argentina	

Leyda Chardonnay	\$230
Leyda, Valle de Leyda, Chile	

Leyda Sauvignon Blanc	\$230
Leyda, Valle de Leyda, Chile	

Secreto Viognier	\$230
Viu Manent, Valle de Colchagua, Chile	

Morandé Late Harvest	\$110
Morandé, Valle Casablanca, Chile	

Chandon Espumante Reserva Brut	\$250
Chandon, Garibaldi, Brasil	

Chandon Brut Rosé	\$260
Chandon, Garibaldi, Brasil	