



NÔMADE PRAIA

“Todos viemos do mar, mas nem todos somos do mar. Aqueles de nós que somos, filhos das marés, temos que voltar para ele continuamente”.

Na ilha nosso ritmo vai com a maré, tem dias altos tem dias baixos, mas sempre em movimento, com o vento como guia e as águas como caminho
Nossos produtos são frescos e assim como as marés dependemos da disposição da natureza

Da mesma forma, cada prato foi pensado para que a frescura e sabor da ilha permaneçam na sua memória.

HORÁRIOS

Segunda a segunda das 10:00 as 23:00



@NOMADEDOKITE

NÔMADE PRAIA

DA PRAIA

BATATA FRITA/ MACAXEIRA com maionese da casa	R\$25
CROQUETES 5 UN	R\$40
bacon /camarão/ queijo/ cajú ✓	
CAMARÃO EMPANADO com coco ralado e maionese da casa	R\$60
POLVO NA TORRADA polvo finamente picado com mostarda, cebola e picles	R\$65
CEVICHE DA CASA com molho tigre, cebola, manga, pimentão e cestinha de pão.	R\$60
<i>Opção vegana de carne de coco</i> ✓	
TIRADITO DE ATUM Atum fresco cru sobre iogurte natural caseiro, pepino, limão, cebolinha e ponzu. 🌿	R\$55

TACOS

TACOS DO DIA UNIDADE 🌿 Opção sem glúten	R\$18
Tacos com proteína a escolha sobre hummus, vinagrete da casa e coentro	
BIRRIA ensopado de carne em molho picante	
COCHINITA PIBIL Carne suína feita na brasa com folhas de bananeira	
PEIXE em tempurá	
BIRRIA DE CARNE DE CAJÚ ensopado com base do fruto do cajueiro ✓	
CAMARÃO alho e óleo	R\$20

PARA A GALERA

MEXILHÕES DA PRAIA colhidos pelas marisqueiras de Guajirú, com alho, vinho branco e coentro. <i>Á mercê das marés</i> 🌿	R\$68
PITA & HUMMUS Tigela de hummus com pão pita e chimichurri ✓	R\$55

NÔMADE PRAIA

DA TERRA

BUDHA BOWL Arroz, batata doce frita, pepino, abacate, salada de tomate, alface, hummus, maionese caseira e molho da casa. 🌱 R\$68

Proteína na escolha

Peixe/ Atum/ Frango empanado/ Camarão R\$15

Ovo/ Feijão 🌱 R\$7

SALADA SURPRESA Base de folhas verdes e vegetais à escolha do chef 🌱 R\$65

Proteína na escolha

Peixe/ Atum/ Frango empanado/ Camarão R\$15

Ovo/ Feijão 🌱 R\$7

MILANESA DE FRANGO COM SALADA CÉSAR Base de frango empanado com salada de alface com molho César da casa R\$60

DA ILHA

MENU DO DIA Carne do dia com arroz, feijão, salada e farofa 🌱 R\$65

PEIXE DO DIA com arroz, feijão, salada do dia e farofa. 🌱 R\$80

FILÉ MIGNON com molho demi glace, purê de batatas defumado, mostarda caseira 🌱 R\$92

PEIXADA CEARENSE(p/2) com batatas, ovos cozidos, leite de coco. Acompanha arroz, pirão 🌱 R\$148

MENU CRIANÇAS Frango empanado ou peixe frito com arroz ou batata frita R\$60

CLÁSSICOS DA PRAIA

EU NÃO SEI AMANHÃ Hambúrguer, queijo cheddar, pickles, bacon e mostarda dijon R\$62

UM BEIJO E UM QUEIJO Hambúrguer, queijo coalho, maionese R\$55

AMOR DE VERÃO Hambúrguer vegano da casa, com hummus, alface, tomate, pickles e abacate 🌱 R\$55

EU NÃO ME ARREPENDO DESSE AMOR Peixe frito, tomate cebola roxa e coentro R\$60

ADICIONAIS Alface, tomate, queijo, pickles, cebola roxa, abacate R\$5
Bacon/ extra carne R\$10



NÔMADE PRAIA

SEM ÁLCOOL

SUCO fruta natural (500 ml)	R\$14
JARRA DE SUCO (1lt)	R\$25
REFRIGERANTES	R\$8
ÁGUA / COM GÁS	R\$7
ÁGUA 1,5 LT	R\$9
COCO VERDE	R\$10
CORONA/ HEINEKEN ZERO	R\$15

SUCOS ESPECIAIS

RAIO DE SOL Cenoura, açafrão, laranja, gengibre e mel	R\$20
DETOX Pepino, couve, salsinha, limão e gengibre	R\$20
ROXO PAIXÃO Beterraba, cenoura, laranja, limão e mel	R\$18
VERDE LIMÃO Abacaxi, pepino, gengibre, limão mel e hortelã	R\$18
ÁGUA DE JAMAICA Infusão de hibisco, canela, limão e mel	R\$12
SUCO DE AÇAÍ com banana	R\$18

SOBREMESAS

BROWNIE Brownie caseiro 70% chocolate com castanhas, sorvete <i>Opção vegana</i> 🌱	R\$35
PUDIM DE PÃO Pudim de pão brioche com calda de caramelo e sorvete	R\$25
BANOFFEE Tarta de banana e caramelo acompanha creme fraiche	R\$28
SORVETE DA RESERVA duas bolas de sorvete vegano da sorveteria La reserva. Consulte os sabores 🌱🌿	R\$18

CAFÉ

Café lavazza em cápsulas

ESPRESSO	R\$12
DUPLO	R\$16
CAPUCCINO	R\$18
GELADO	R\$16
ADICIONAL LEITE	R\$2
ADICIONAL LEITE VEGETAL	R\$5

MOCKTAILS

LANTERNA MÁGICA Maracujá, hibisco, água de coco e sprite zero	R\$25
PRO DIA NASCER Manga, abacaxi, água de coco e espuma de gengibre	R\$25
COCO NO-JITO Mojito livre de álcool, com leite e água de coco	R\$22



BAR PRAIA

DA CASA

PRISIONERO	R\$38
Vermouth branco, Cointreau, tônica y hortelã	
PAIS TROPICAL	R\$38
Shrub de cajú, ypioca ouro, limão, xarope de canela	
DIME QUE NO	R\$30
Vermouth dry, Bourbon, mel e limão	
INOLVIDABLE	R\$35
Geleia de abacaxi e canela, limão e vinho tinto	
LA CONDESA NEGRONI	R\$38
Vermouth dry, aperol, gin bombay	

CLÁSSICOS REVERSIONADOS

ESPRESSO MARTINI	R\$40
Licor de café caseiro, vodka, espresso e xarope	
PORNSTAR 43	R\$35
Licor 43, vodka, licor de maracujá e limão	
OLD FASHIONED	R\$35
Whisky bourbon, Bitter de laranja caseiro, açúcar e maraschino	
MANHATTAN	R\$40
Whisky bourbon, Bitter de laranja caseiro, Martini rosso e maraschino	
CYNAR JULEP	R\$35
Laranja, cynar, limão, açúcar demerara	
FITZGERALD	R\$38
Bombay, suco de limão, xp simples e Bitter de laranja	
MARGARITA NAS PEDRAS	R\$38
Tequila José cuervo, limão. maracujá, hibisco ou tropical na escolha	

CLÁSSICOS

CAIPIRINHA	R\$19
Ypióca , açúcar e limão / ou fruta à escolha	
JORGE AMADO	R\$30
Gabriela, Maracujá e limão	
CAIPIROSKA	R\$25
Vodka, açúcar e limão /ou fruta na escolha	
MOSCOW MULE	R\$40
Vodka, água com gás, limão e espuma de gengibre	
CUBA LIBRE	R\$30
Bacardi ouro, limão e coca cola	
CAIPIMALIBU	R\$28
Rum Malibú, açúcar e limão	
MOJITO	R\$35
Bacardi branco, limão, açúcar, hortelã e água com gás	
PIÑA COLADA	R\$38
Bacardi branco , leite condensado, abacaxi, leite de coco	
GIN TONIC	R\$40
Bombay,Tônica,limão. pepino, gengibre, hibisco, manjeriçã	
JOHN COLLINS	R\$35
Bombay, xarope simples, limão e água com gás	
DRY MARTINI	R\$35
Vermouth extra dry, Bombay e azeitona	
NEGRONI	R\$40
Campari, Bombay, Vermouth Rosso	
CAMPARI TONIC	R\$38
Campari, tônica schweppes e laranja	
APEROL SPRITZ	R\$40
Espumante, Aperol, água com gás e laranja	
FERNET BRANCA	R\$40
Fernet Branca argentino e coca cola	
CARAJILLO 43	R\$36
Espresso, licor 43	
MINT JULEP	R\$38
Bourbon, hortelã, limão, água com gás e xarope	
PENICILLIN	R\$40
Whisky, mel, xarope e gengibre	
BOULEVADIER	R\$38
Vermouth rosso , Campari, Bourbon e laranja	



BAR PRAIA

CERVEJAS

CHOPP ARTESANAIS TURATTI sob consulta R\$18
330 ml

LONGNECK		600 ML	
Bohemia 300	R\$10	Amstel	R\$16
Original 300	R\$10	Bohemia	R\$18
Stella Artois	R\$14	Original	R\$18
Stella pure gold 🌿	R\$15	Heineken	R\$22
Corona/ Sol 🌿	R\$15		
Blue Moon	R\$15	Chelada/Michelada	R\$3
Heineken	R\$17		

VINHOS

HEROES CABERNET SAUVIGNON (CL)	R\$70
HEROES CARMÉNÈRE (CL)	R\$70
LOS CARDOS MALBEC (ARG)	R\$100
CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC (ARG)	R\$185
CORDERO CON PIEL DE LOBO CABERNET. SAUVIGNON (ARG)	R\$180
TABALI CABERNET SAUVIGNON (CL)	R\$200
ADOBE CARMENERE (CL)	R\$210
ADOBE PINOT NOIR (CL)	R\$210
TAÇA DE VINHO	R\$50

BRANCOS

TERRA SAUVIGNON BLANC (CL)	R\$90
LOS CARDOS CHARDONNAY (ARG)	R\$100
LEYDA SAUVIGNON BLANC (CL)	R\$230
MORANDÉ LATE HARVEST (CL)	R\$110
CHANDON ESPUMANTE BRUT (BR)	R\$250
CHANDON BRUT ROSÉ (BR)	R\$260
CHANDON ESPUMANTE BRUT (BR) 375 ML	R\$95



@NOMADEDOKITE

