



# COMIDA / LUNCH

## Entradas / Starters

- Ⓥ GF **Guacamole** \$240  
Con hierbas frescas / With fresh herbs
- Ⓥ GF **Hummus de Betabel con Crujiente de Semillas / Beetroot Hummus With Crispy dry Seeds** \$210  
Pepino, salsa matcha / Cucumber, matcha Sauce
- Cacerola de Camarones al Pastor / Shrimp Cacerole Pastor Style** \$380  
Servido con pan de masa madre tostado, queso, piña asada, salsa verde, limón  
Served with sourdough toast, cheese, roasted pineapple, green sauce, lemon
- Ⓥ **Cacerola de Hongos / Mushroom Cacerole** \$290  
Servido con pan de masa madre tostado, jalapeños, epazote, vinagreta verde  
Served with sourdough toast, jalapeño pepper, epazote herb, green vinaigrette
- Bao de Cangrejo de Concha Suave / Steamed Bao With Soft Shell Crab** \$290  
Mousse de aguacate con zacate limón, cebolla encurtida, salsa matcha  
Avocado mousse with lemon grass, pickled onion, matcha sauce
- Ⓥ **Elote asado / Grilled Corn** \$180  
Con chile, mayonesa y limón/ With chili powder, mayonnaise and lemon

## Tostadas

- GF **Tostada de Tataki de Atún / Tuna Tataki Tostada** \$395  
Arugula, mousse de aguacate, aceite de trufa  
Arugula lettuce, avocado mousse, truffle oil
- Ⓥ GF **Tostada Vegetariana / Vegetarian Tostada** \$195  
Pimientos rostizados, queso vegano, berenjena asada, cilantro  
Roasted peppers, vegan cheese, roasted eggplant, coriander

## Ensaladas / Salads

- Ⓥ GF **Mix de Lechugas de Temporada / Seasonal Lettuce Salad** \$280  
Queso parmesano, echalote, hojuelas de bonito, aderezo cesar  
Parmesan cheese, shallots, bonito fish flakes, Caesar dressing
- Ⓥ GF **Ensalada de Tomates Orgánicos / Organic Tomatoes Salad** \$295  
Palmitos, menta, echalote, aderezo de yuzu con ponzu  
Hearts of palm, mint leaves, shallots, yuzu dressing with ponzu
- Poke Bowl de Salmón / Salmon Poke Bowl** \$360  
Arroz salvaje, pepino, aguacate, jengibre encurtido, ajonjolí, alga nori  
Wild rice, cucumber, avocado, pickled ginger, sesame seeds, nori seaweed

### Agregar/ Additions

Pollo/ Chicken 90gr	\$120
Camarón/ Shrimp 90gr	\$135
Tofu/ Tofu 110gr	\$120

## Tacos

- GF **Pescado al Pibil / Fish Pibil Style (3 PZ)** \$310  
Adobo pibil, cebolla roja encurtida y cilantro  
Pibil adobo(Annato seeds with guajillo peppers), pickled red onion, coriander
- Chicharron de Atun / Fried Crispy Tuna (3 PZ)** \$330  
Pico de gallo, aguacate, limón  
Pico de gallos, avocado, lemon
- GF **Arrachera / Flank Steak (3 PZ)** \$310  
Crema de guacate, cebolla, cilantro  
Avocado cream, onion, coriander
- GF **Camaron / Shrimp (3 PZ)** \$310  
Kosho de citricos de la región, mayonesa de jengibre, cilantro  
Regional citrus kosho, ginger mayonnaise, conriander

# Ceviches & Aguachiles

## Escoja su Proteina / Choose your protein:

Camarón, pescado o mixto / Shrimp, Fish or mixed

**Ceviche Peruano / Peruvian Style** \$390

Maíz cancha, camote, leche de tigre, cilantro  
cancha corn, sweet potato, tiger milk, coriander

**Ceviche Nômade / Nômade Style** \$390

Tomate cherry, aguacate, aceitunas, cilantro  
Cherry tomato, avocado, olives, coriander

**Aguachile Verde / Green Aguachile** \$390

Cebolla morada, hojas de menta, cilantro  
Red onion, ment leaves, coriander

**Ceviche de Atún / Tuna Ceviche** \$390

Pepino, sandía, jalapeño, soya, salsa de ostión, sriracha,  
alga nori  
Cucumber, watermelon, jalapeño pepper, oyster sauce,  
soy sauce, nori seaweed

# Especiales / Specials

**Hamburguesa Nômade / Nômade Burger** \$410

Kimchi hecho en casa, mayonesa de jengibre, queso manchego  
Homemade kimchi, ginger mayonnaise, manchego cheese

**(V) (GF) Beyond Burger** \$410

Kimchi hecho en casa, mayonesa vegana de jengibre  
Homemade kimchi, vegan ginger mayonnaise

**Arroz Negro al Horno (para dos personas) /** \$765

**Black Baked Rice (for two people)**

Servido con pan de masa madre, camarón, calamar, mejillones,  
tinta de calamar  
Served with sourdough toast, shrimp, calamari, clams, squid ink

**Atún a la Parrilla / Grilled Tuna** \$445

Esparragos, jocoque, limón, jengibre, perejil  
Asparagus, jocoque, lemon, ginger, parsley

**Salmón a la Parrilla / Grilled Salmon** \$465

Vegetales a la parrilla / Grilled vegetables

**Mejillones con Papas a la Francesa / Mussels with French Fries** \$445

Salsa de tomate, perejil, mayonesa de lima

**Pasta Hecha en Casa con Mariscos /** \$495

**Homemade Pasta With Seafood**

Pregunte por la pasta libre de gluten / Ask for the GF pasta  
Camarón, calamar, mejillones al vino blanco y perejil  
Shrimp, calamari, clams sauted with white wine and parsley

**Vegetales de Temporada a la Parrilla / Seasonal Grilled Vegetables** \$195

# Postres / Desserts

**Volcan de Matcha / Matcha Volcano** \$210

Servido con helado / Served with ice cream

**Volcan de Chocolate / Chocolate volcano** \$210

Servido con helado / Served with ice cream

**(V) Cheesecake Vegano / Vegan Cheesecake** \$210

Compota de frutos rojos, Crumble de chocolate  
Red berry compote / Chocolate crumble

**Helado / Ice Cream** \$190

**Plato de Frutas de Temporada / Seasonal Fruit Platter** \$220

---

Trabajamos con pescadores locales de la isla de Holbox , así como nuestra granja orgánica (MESTIZA DE INDIAS) que se encuentra en Yucatán. Nuestros menús están basados en la temporada de los productos / We work closely with local fishermen and our organic farm (MESTIZA DE INDIAS) in Yucatan, and our menu is based on what the season provides.

---

**(V) Vegetariano / Vegetarian**

**(V) Vegano / Vegan**

**(GF) Gluten Free**

**(SF) Sin Azucar / Sugar 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.

NÔMADE

HOLBOX