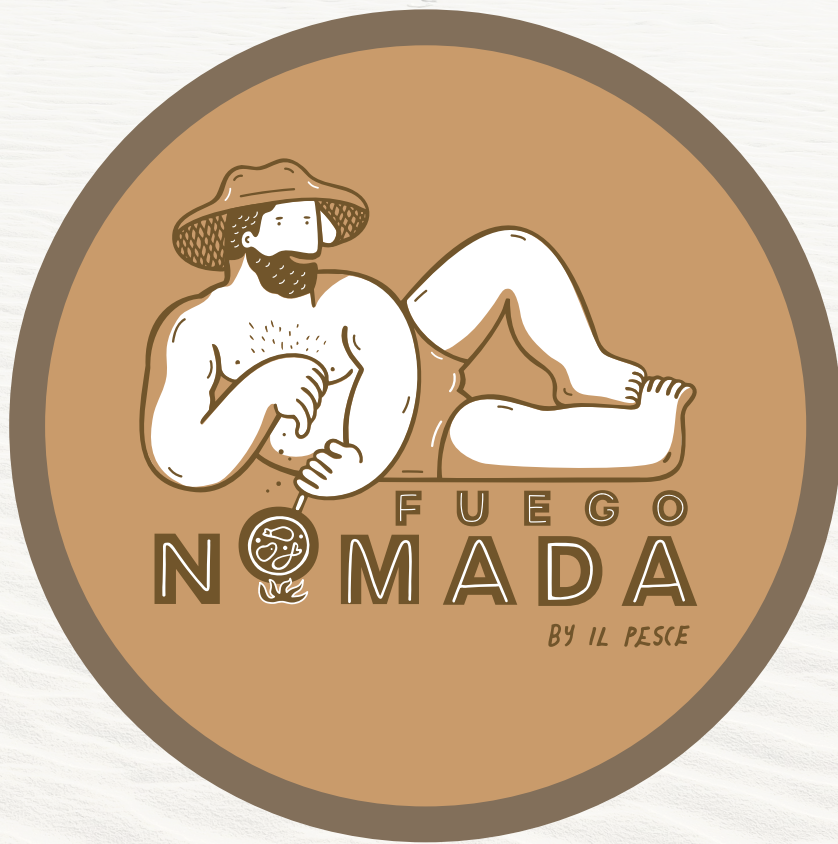




Entradas

Satay \$170

Brocheta de pechuga de pollo (100g) marinada en curry amarillo y leche de coco tailandesa, asada a la perfección y acompañada de salsa sedosa de cacahuete tostado y ensalada de pepino con chalota.

Skewer of chicken breast (100g) marinated in yellow curry and Thai coconut milk, grilled to perfection and served with silky toasted peanut sauce and cucumber-shallot salad.

Siu Mai \$180

3 Pequeños bocados al vapor de cerdo y camarón (100g combinado) con jengibre y ajo fresco, guisantes tiernos, servidos con salsa de soya, jengibre, aceite de ajonjolí y sambal.

3 Steamed bite-sized dumplings of pork and shrimp (100g combined) with fresh ginger and garlic, tender peas, served with soy sauce, ginger, sesame oil, and sambal.

Primavera Roll \$150

Crujiente envoltura rellena de germen de soya, setas salteadas y jengibre, acompañada de salsa agridulce.

Crispy spring roll filled with bean sprouts, sautéed mushrooms, and ginger, served with sweet and sour sauce.

Samosa \$139

3 Crujientes wontons estilo indio rellenos de papa especiada con garam masala, servidos con refrescante salsa raita de menta y bañados con salsa de tamarindo.

3 Indian-style crispy wontons filled with spiced potato and garam masala, served with refreshing mint raita sauce and drizzled with tamarind sauce.

Wonton Playero \$169

2 Delicados wontons de camarón (100g) al vapor con jitomate fresco, cebolla cambray y cilantro, bañados en aguachile tailandés.

2 delicate steamed shrimp wontons (100g) with fresh tomato, scallions, and cilantro, bathed in a spicy Thai-style aguachile sauce.

Ensaladas

Aguacate \$168

Aguacate, corazón de lechuga romana asada, tocino ahumado, jitomates cherry, almendras tostadas y vinagreta cremosa de tocino.

Avocado, grilled romaine heart, smoked bacon, cherry tomatoes, toasted almonds, and creamy bacon vinaigrette.

Griega \$168

Pepino, queso feta, aceitunas negras, pimientos dulces, jitomate y cebolla morada, aderezados con aceite de oliva virgen extra.

Cucumber, feta cheese, black olives, sweet peppers, tomato, and red onion, dressed with extra virgin olive oil.

Sopas

Tom Kha Goong \$168

Caldo aromático de camarón estilo tailandés con té de limón y hoja de kaffir, enriquecido con leche de coco, curry rojo, setas y camarón fresco (80g).

Thai-style aromatic shrimp broth with lemongrass and kaffir lime leaf, enriched with coconut milk, red curry, mushrooms, and fresh shrimp (80g).

Tomate Gazpacho \$168

Gazpacho estilo español con pepino, pimiento morrón, aceite de oliva y vinagre, servido con camarón (80g) y crujientes crotones de pan rústico.

Spanish-style tomato gazpacho with cucumber, bell pepper, olive oil, and vinegar, served with shrimp (80g) and crunchy rustic bread croutons.

Entrées

Chuletón \$540

450g Chuleta gruesa de cerdo estilo chino marinada y asada, acompañada de puré de papa, col morada y salsa de mostaza china.

450g Thick Chinese-style marinated grilled pork chop served with mashed potatoes, red cabbage, and Chinese mustard sauce.

Huachinango Curry Verde \$385

200g filete de huachinango al curry verde, acompañado de arroz jazmín, berenjena baby, leche de coco, té de limón, hoja de kaffir, pimiento morrón y albahaca tailandesa.

200g red snapper fillet served in green curry, with jasmine rice, baby eggplant, coconut milk, lemongrass, kaffir lime leaf, bell pepper, and Thai basil.

Huachinango Polenta \$385

200g filete de huachinango encostrado en polenta, marinado en yogurt y polenta, acompañada de ensalada de jícama y salsa de ajo con alcaparras, jitomate deshidratado, limón y romero.

200g polenta-crusted red snapper fillet, marinated in yogurt and polenta, served with jicama salad and garlic-caper sauce with sun-dried tomato, lemon, and rosemary.

Huachinango Frito \$320

350-400g Huachinango entero frito estilo tailandés, servido con arroz jazmín y ensalada fresca de papaya con cacahuates.

350g-400g Thai-style whole fried red snapper, served with jasmine rice and fresh green papaya salad with peanuts.

Paella Valenciana \$395

Paella de mariscos estilo valenciana con almejas, mejillones, camarón, arroz, chorizo artesanal, pollo, chícharos, pimiento morrón rojo y perejil fresco.

Valencian-style seafood paella with clams, mussels, squid, shrimp, rice, artisanal chorizo, chicken, peas, red bell pepper, and fresh parsley.

Crusted Atún \$468

200g Filete de atún encostrado en ajonjolí, sellado y servido sobre espinacas al sartén estilo japonés con ajo y jengibre, salsa sukiyaki y arroz hervido.

200g Sesame-crusted tuna fillet, seared and served over Japanese-style sautéed spinach with garlic and ginger, sukiyaki sauce, and steamed rice.

Pad Thai \$325

150g de camarones, tallarines de arroz salteados, tofu frito, germen de soya, zanahoria, cebolla cambray, salsa de tamarindo, huevo, camarón seco y cacahuete.

150g shrimp, rice noodles sautéed with fried tofu, bean sprouts, carrot, scallions, tamarind sauce, egg, dried shrimp, and peanuts.

Rice Tallarín \$325

Tu eliges: 150g arrachera o camarón. Preparado con tallarín de arroz salteada con salsa de ostión, albahaca tailandesa, té de limón, cebolla, pimientos y jitomate cherry.

Your choice of 150g skirt steak or shrimp. Prepared with stir-fried rice noodles with oyster sauce, Thai basil, lemongrass, onion, peppers, and cherry tomatoes.

Tandoori \$250

150g de muslo de pollo marinado en yogurt, jengibre, chile y garam masala, servido con arroz basmati, cebolla morada, pan pita y cilantro.

150g chicken thigh marinated in yogurt, ginger, chili, and garam masala, served with basmati rice, red onion, pita bread, and cilantro.

Moussaka \$196

Lasaña estilo griego de carne molida, papa, berenjena, queso mozzarella, bechamel y parmesano gratinado.

Greek-style moussaka, layered casserole of ground meat, potato, eggplant, mozzarella cheese, béchamel, and gratinéed parmesan.

Postres

Manzana Tart \$165

Hojaldre dorado con láminas de manzana caramelizada y un toque de canela.

Golden puff pastry with caramelized apple slices and a touch of cinnamon.

Calabaza Pie \$165

Suave relleno especiado de calabaza
sobre una base crujiente, coronado con crema batida.

Smooth spiced pumpkin filling over a crispy crust, topped with whipped cream.

Pay de Limón \$165

Pay de limón con topping de crème fraîche con mezcal.

Lemon pie topped with mezcal-infused crème fraîche.

Gelato Vainilla \$120

Helado delicado de vainilla.

Delicate vanilla gelato.

Exotic Gelatos \$120

Los sabores cambian con frecuencia; pregunte por las variedades de hoy.

Flavors change often; ask about today's varieties.

Oasis

Margaritas

Clásica	\$180
Fresa	\$195
Mango	\$195
Maracuyá	\$195
Piña Fresa	\$195
Sunset	\$195

Martinis

Café	\$195
Clásico	\$195
Coco	\$195
Cosmopolitan	\$195
Litchi	\$195
Manzana	\$195
Pera	\$195

Cocteles

Aperol Spritz	\$210
Barracuda	\$185
Bloody Mary	\$195
Carajillo	\$210
Cuba Libre	\$175
Daiquirí	\$175
French 75	\$195
Godfather	\$195
Limoncello Spritz	\$195
Long Island Iced Tea	\$240
Mai Tai	\$175
Manhattan	\$195
Mojito Tradicional	\$195
Negroni	\$195
Old Fashioned	\$230
Paloma Rosa	\$195
París de Noche	\$200
Pepino Picoso	\$195
Piña Colada	\$175
Red Clericot	\$160
Rey Alfonso	\$195
Ron Punch	\$165
Sangría	\$175
White Clericot	\$160

Cerveza

Corona 355ml	\$75
Pacífico 355ml	\$75
Modelo Especial 355ml	\$85
Negra Modelo 355ml	\$85

Artesanal

Colimita Lager 355ml	\$95
Ticus Porter 355ml	\$95
Piedra Lisa Session IPA 355ml	\$95

Temperancia

Arnold Palmer	\$95
Limonada	\$85
Naranjada	\$85
Agua Natural 500ml	\$95
Agua Panna 750ml	\$160
Coca-Cola 355ml	\$60
Coca-Cola Light 355ml	\$60
San Pellegrino 750ml	\$115
Topo Chico 355ml	\$55
Topo Chico 750ml	\$95

Mezcalitas

Jamaica	\$240
Piña y Albahaca	\$240
Tamarindo	\$240



El menú de Fuego Nómada es la culminación de la visión y dedicación de nuestro estimado equipo culinario. Nos enorgullece presentar las creaciones del **Chef Ejecutivo Ignacio Uribe** y el **Sous Chef Francisco J. Uribe**.

Nacido del corazón y la dedicación de
Filippo Peralta , Carlos Venegas e Ignacio Uribe,
Fuego Nómada es un viaje culinario que abraza los sabores del mundo. Cada platillo que llega a su mesa es una interpretación contemporánea, cocinada con un profundo respeto por sus orígenes, la pureza de una técnica refinada y una inquebrantable pasión por el detalle.

***The menu at Fuego Nómada** is the culmination of the vision and dedication of our esteemed culinary team. We are proud to present the creations of **Executive Chef Ignacio Uribe** and **Sous Chef Francisco J. Uribe**.*

Born from the heart and dedication of
Filippo Peralta, Carlos Venegas, and Ignacio Uribe,
Fuego Nómada is a culinary journey that embraces the flavors of the world. Each dish that arrives at your table is a contemporary interpretation, cooked with a deep respect for its origins, the purity of refined technique, and an unwavering passion for detail.