

HOY ME APETECE...



11 Nudos

NORDÉS ROOFTOP



11nudosbarcelona.com



TAPAS

Patatas bravas • 8 €



Ensaladilla de atún • 9 €



Croquetas de carabinero (ud.) • 2,6 €



Croquetas de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico (ud.) • 2,8 €



Pimientos de Padrón con escamas de sal ahumada • 7 €

Fritura de pescado de lonja • 9,8 €



Langostinos en tempura (ud.) • 2,6 €



Taco de costilla ibérica,
mahonesa de su jugo y verduritas encurtidas • 6 €



Alitas de pollo con salsa BBQ • 9,8 €



MAXIA PURA

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico • (80 g) 30 € • (50 g) 23 €

Tabla de quesos con membrillo y nueces • 18 €



Rabas con mayonesa de lima • 13 €



Mejillones a la marinera • 14,5 €



Salteado de pulpo con cremosíño de patata y el huevo perfecto • 19 €



Linguini a la marinera con mejillones y gambas • 16,5 €



Canelones de carrillera con bechamel cremosa • 18 €



ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de tomates de temporada, espárragos blancos,
ventresca de atún en aceite y rúcula • 16 €



Ensalada de la huerta con vinagreta de mostaza • 14 €



Parrillada de verduras con romesco • 16 €



ARROCES

A la marinera • 24 €



Mar y montaña • 25 €



De verduras escalibadas • 19 €



PESCADOS

Salmón a la parrilla
con salteado de verduras • **23 €**



Chipirones de anzuelo a la plancha
sobre fritada de padrones
y sus patitas crujientes • **18 €**



Lomo de bacalao glaseado
y arroz negro • **24 €**



CARNES

Solomillo 100% ibérico a la parrilla
con salsa de Oporto • **22 €**



Steak tartar de solomillo 100% ibérico,
tostitas de pan y patatas fritas • **22 €**



Solomillo de buey con patata Vitacress
y cebollitas glaseadas • **29 €**



Hamburguesa de ternera
con bacon crujiente y queso de cabra
acompañada de patatas fritas • **18 €**



ESPECIALIDADES PARA DOS

Parrillada de carnes 100% ibéricas
acompañada de patatas fritas y pimientos de Padrón • **49 €**



Lomo de presa 100% ibérica a la parrilla acompañada
de patatas fritas y pimientos de Padrón (500 g aprox.) • **54 €**



Arroz caldoso con bogavante • **54 €**



Pulpo a la parrilla con patatitas a la gallega (pieza de 400 g) • **48 €**



POSTRES

Tarta de queso con compota
de frutos del bosque • **8 €**



Sorbete de Nordés Gin • **7 €**



Muerte de chocolate • **8 €**



Tiramisú de Amaretto Disaronno • **8 €**



Trío de helados artesanos • **7 €**



Crema catalana • **7 €**



Trufas de chocolate
al ron Flor de Caña (ud.) • **2,5 €**



PAN Y APERITIVO

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra • **3,5 €**



Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe al camarero.
Precios con el 10% de IVA incluido.

LA MAGIA DEL JEREZ

Fino Quinta. C. 3,8 €
Palomino Fino. D.O. Jerez

Oloroso Bailén. C. 3,8 €
Palomino Fino. D.O. Jerez

10 RF Oloroso Medium. C. 3,8 €
Palomino Fino, Pedro Ximénez.
D.O. Jerez

Santa María Cream. C. 4 €
Palomino Fino, Pedro Ximénez.
D.O. Jerez

Pedro Ximénez 1827. C. 4,5 €
Pedro Ximénez. D.O. Jerez

**Fino en Rama Coquintero
"muy" viejo (6,5 años). C. 8 €**
Palomino Fino. D.O. Jerez

**Fino viejísimo en Rama
La Honda (11 años). C. 10 €**
Palomino Fino. D.O. Jerez

**Amontillado en Rama
La Honda (22 años). C. 13 €**
Palomino Fino. D.O. Jerez

VINOS TINTOS

En el Camino. B. 32 €
Mencía. D.O. Bierzo

Montecillo Crianza. C. 4,5 € • B. 23 €
Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Reserva. C. 6,5 € • B. 34 €
Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Edición Limitada. B. 30 €
Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Viña Monty Garnacha Reserva. B. 55 €
Garnacha. D.O.Ca. Rioja

Viña Monty Graciano Reserva. B. 55 €
Graciano. D.O.Ca. Rioja

22 Barricas de Montecillo. B. 52 €
Tempranillo. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Gran Reserva. B. 45 €
Tempranillo. D.O.Ca. Rioja

**Abadía Retuerta
Selección Especial. B. 58 €**
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo.
Tierra de Castilla y León

Ànima del Priorat. C. 6,5 € • B. 34 €
Cariñena, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Garnacha. D.O.Q. Priorat

Finca Malaveina. B. 48 €
Syrah, Merlot, Garnacha Tinta.
D.O. Empordà

El Brindis. B. 28 €
Garnacha. D.O. Montsant

**Montecillo
Singladuras Ribera. C. 5 € • B. 25 €**
Tinta del País.
D.O. Ribera del Duero

Pago de Capellanes. B. 58 €
Tinta del País. D.O. Ribera del Duero

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Montecillo Singladuras
Albariño. C. 4,6 € • B. 24 €
Albariño. D.O. Rías Baixas

A Coroa Godello. B. 32 €
Godello. D.O. Valdeorras

Montecillo
Singladuras Verdejo. C. 4,5 € • B. 23 €
Verdejo. D.O. Rueda

Lurton. C. 5 € • B. 26 €
Sauvignon Blanc. D.O. Rueda

Només. C. 5 € • B. 26 €
Garnacha Blanca. D.O. Empordà

Vora la Mar. B. 26 €
Pansa Blanca. D.O. Alella

Montecillo Fermentado
en Barrica. C. 4,5 € • B. 23 €
Viura, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc.
D.O.Ca. Rioja

Viña Monty Viura. B. 48 €
Viura, Tempranillo Blanco.
D.O.Ca. Rioja

Montecillo Edición Limitada
Garnacha Blanca. C. 5 € • B. 26 €
Garnacha Blanca. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Rosé. C. 4,5 € • B. 23 €
Tempranillo, Garnacha, Graciano.
D.O.Ca. Rioja

Chivite Las Fincas. B. 24 €
Garnacha, Tempranillo. I.G.P. 3 Riberas

CAVAS Y CHAMPAGNE

Torelló Pà·lid Rosé. C. 7,5 € • B. 38 €
Xareló, Pinot Noir.
D.O. Corpinnat

Júlia Bernet Ú Brut Nature. B. 34 €
Xareló.
D.O. Corpinnat

Privat Brut Nature Reserva. C. 6 € • B. 32 €
Chardonnay.
D.O. Cava

Piper Heidsieck Brut. B. 60 €
Pinot Noir, Pinot Meuniers, Chardonnay.
A.D.C. Champagne

Piper Heidsieck Rosé. B. 65 €
Pinot Noir, Chardonnay.
A.D.C. Champagne

BEBIDAS

NORDÉS GIN • 12 €
NORDÉS 0,0 GIN • 12 €
GIN AMPERSAND • 10 €
GIN BROCKMANS • 13 €
GIN GOLD • 13 €



RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS • 12 €
RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS • 14 €
RON BURLANEGRA • 11 €
WHISKY CARLOS I • 12 €

CERVEZAS

ALHAMBRA 1925 • 4,5 €
ALHAMBRA ROJA RESERVA • 4,5 €
MAHOU 0.0 TOSTADA • 4,5 €
MAHOU SIN GLUTEN • 4,5 €
CORONA • 5 €

CERVEZAS ARTESANAS

TORO PILSEN FINO • 5,5 €
TORO AMBER OLOROSO • 5,5 €
TORO IMPERIAL PX • 5,5 €
MAHOU BARRICA • 4,5 €
ORIGINAL MAHOU
BARRICA BOURBON • 4,5 €

APERITIVO

NORDÉS VERMOUTH • 6 €
Blanco o Rojo

NORDESIÑO • 10 €
Nordés gin, Montecillo
Albariño, uvas y tónica

APEROL SPRITZ • 10 €
Aperol Spritz, cava y soda

NEGRONI • 12 €
Ampersand London gin,
vermouth y Campari

FUJIN BLOODY MARY • 12 €
Nordés gin, aliño casero japonés
y zumo de tomate

NORDÉS VERMOUTH SPRITZ • 10 €
Nordés vermouth, cava, soda
y rodaja de naranja



MÁS QUE SANGRÍA

CLÁSICA • 10 €  • 23 € 
Tinto tempranillo,
mix de licores y cítricos

CAVA • 11 €  • 24 € 
Cava brut,
mix de licores y frutas

BLANCA • 10 €  • 23 € 
Blanco verdejo,
mix de licores y frutas

SIN ALCOHOL

MANGO DREAM • 10 €
Smoothie de mango y pera

PASIÓN DE MARGARITA • 10 €
Infusión de camomila,
puré de fruta de la pasión,
zumo de naranja y sirope

BARCELONA PARADISE • 10 €
Zumo de frutas, arándanos,
fresas, mango, manzana verde y açai

MISTRAL BASIL SMASH • 10 €
Nordés gin 0,0,
cordial de lima Monin y tónica

LIMONADA FROZEN • 10 €
Lima, limón, sirope y hierbabuena

HIERBALUISA FIZZ • 12 €
Nordés gin 0,0, zumo de limón,
sirope y soda casera
con infusión de hierbaluisa

11 MULE • 12 €
Nordés gin 0,0, maracuyá,
zumo de lima y ginger beer

CÓCTELES

CON FIRMA PROPIA

GIN MANGO CHILI • 12 €

Ampersand Mango Chilli, zumo de lima, fruta de la pasión, sirope e infusión de hibisco

NORTH - APPLE • 13 €

Nordés gin, zumo de limón, zumo de manzana, sirope y clara de huevo

GOLD GLITTER FIZZ • 14 €

Gin Gold, zumo de limón, sirope y soda

TIKI TAI TAI • 13 €

Ron Burlanegra y Flor de Caña, Cointreau, sirope de Orgeat, puré de piña, zumo de lima y espuma de piña

MONO COFFEE • 12 €

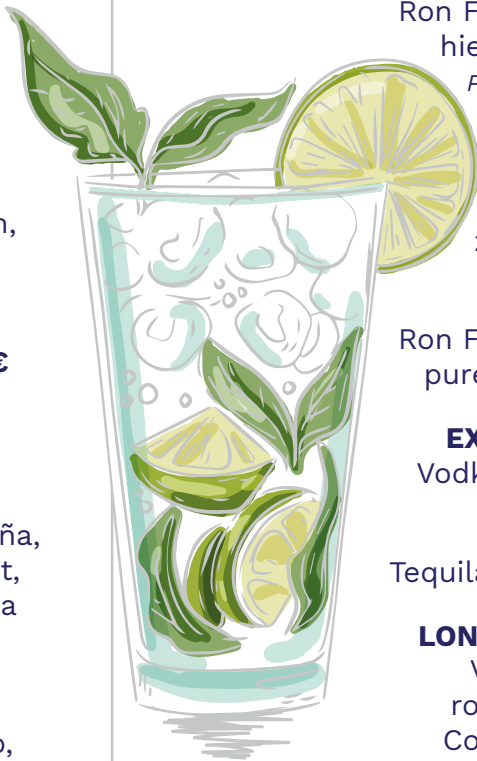
Ron Burlanegra, Disaronno, Crema de Anís del Mono, café y sirope

LONDON MULE • 13 €

Nordés gin, zumo de lima y ginger beer

CARLOS SOUR • 12 €

Brandy Carlos I, zumo de limón, sirope y clara de huevo



CLÁSICOS

MOJITO • 11 €

Ron Flor de Caña, zumo de lima, hierbabuena, sirope y soda

Pregunta a nuestro personal por los mojitos al gusto

CAIPIRINHA • 11 €

Cachaça Santo Grau, zumo de lima y sirope

PIÑA COLADA • 11 €

Ron Flor de Caña, zumo de lima, puré de coco y zumo de piña

EXPRESSO MARTINI • 11 €

Vodka, café, sirope y Tía María

MARGARITA • 11 €

Tequila, zumo de lima y Cointreau

LONG ISLAND ICED TEA • 13 €

Vodka, Ampersand gin, ron Flor de Caña, tequila, Cointreau, zumo de limón, sirope y Coca-Cola

NUESTROS CÓCTELES MÁS MONOS

MONO COOKIE • 10 €

Mono Galleta, sirope de canela, chocolate líquido, vodka y Tía María

11MONOS • 10 €

Mono Limón, zumo de lima, azúcar líquido, Marrasquino y fruta de la pasión

SARAO DE MONO • 10 €

Mono Sarao, vermouth Osborne, goma de azúcar y lima



CENTROS DE VISITA Y RESTAURANTES

EXPERIENCIAS INOLVIDABLES



CASA NORDÉS
VEDRA



BODEGAS
MONTECILLO
LA RIOJA



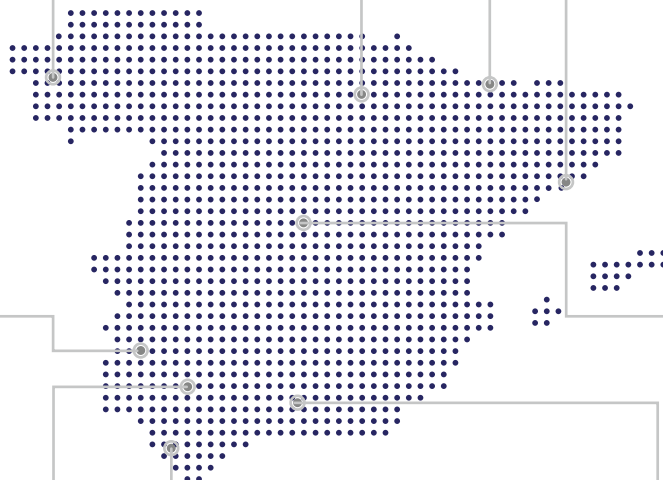
CINCO JOTAS
BAQUEIRA



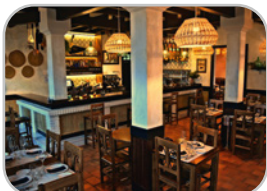
II NUDOS
BARCELONA



BODEGAS
CINCO JOTAS
JABUGO



II NUDOS
MADRID



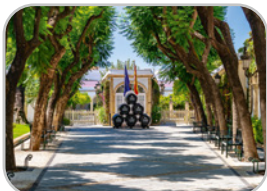
LAS BELLOTAS
JABUGO



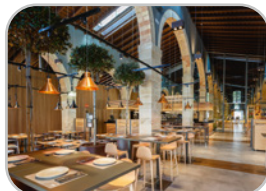
CINCO JOTAS
MADRID



CINCO JOTAS
SEVILLA



BODEGAS DE MORA
EL PUERTO DE
SANTA MARÍA



TORO TAPAS
EL PUERTO DE
SANTA MARÍA



RIOFRÍO, CAVIAR
ECOLÓGICO
GRANADA



Gastro-Enoturismo
OSBORNE