



# **NOMIADA**

**COCTELERIA ITINERANTE**

# SERVICIOS

Nuestras barras móviles, en distintos diseños que se integran con la estética de cada evento, sirven cócteles de autor, clásicos y originales opciones sin alcohol.

Diseñamos una **carta especial** para la ocasión, plasmamos vuestra historia en cócteles que la encarnen.

Armamos la **gráfica del menú** acorde al estilo del evento.

Nuestros profesionales cocteleros poseen fluida **comunicación bilingüe.**



Escuchamos tus ideas y cuidamos cada detalle para garantizar una

***experiencia memorable***



# BARRAS MÓVILES

montamos la barra, decoración e iluminación  
*pueden aplicarse gastos de desplazamiento*



*Barra Terra*



*Barra Botánica*



*Barra Elegance*

llevamos nuestro equipo al **establecimiento** donde celebreis  
*sujeto a disponibilidad*



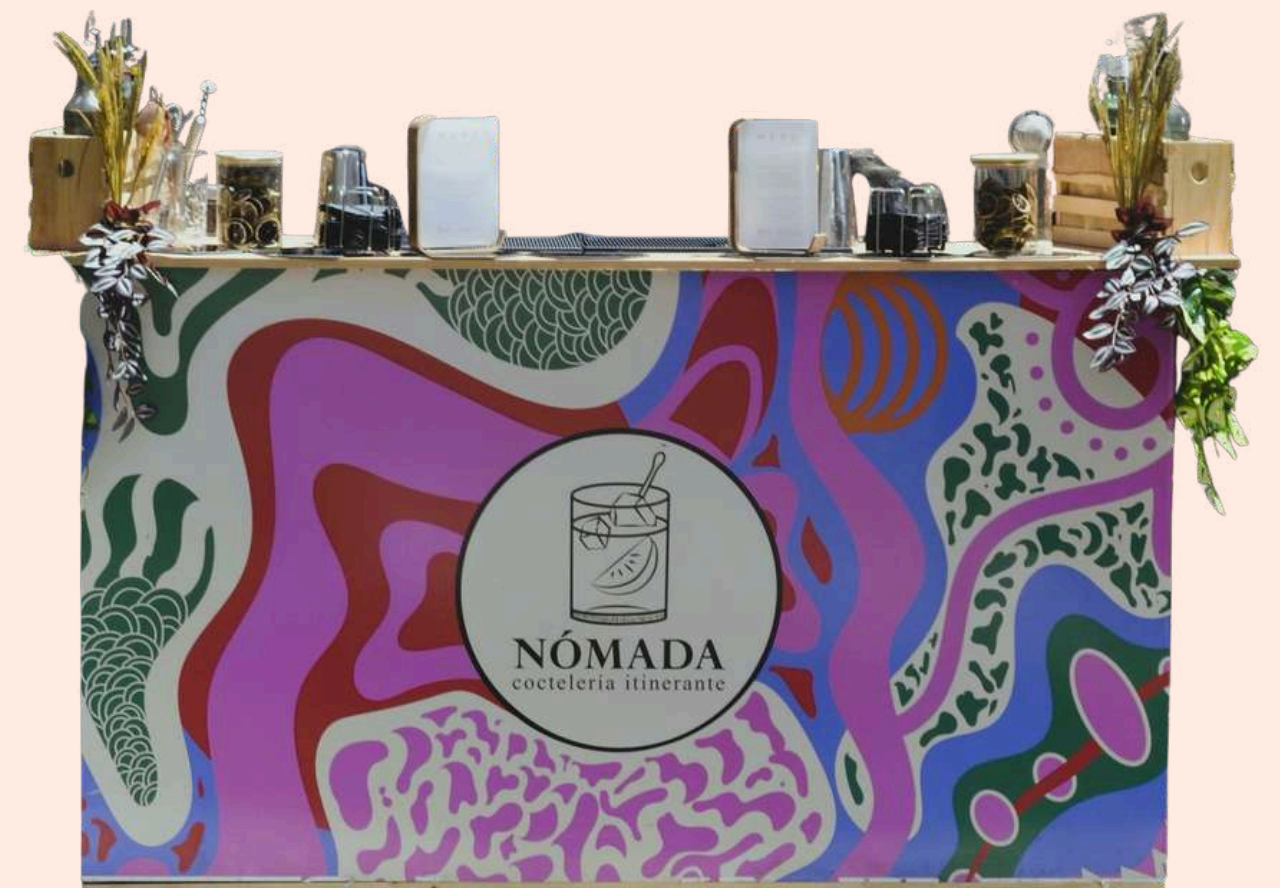
*Barra Elegance XL*



*Barra Terra XL*



*Barra Botánica XL*



*Barra Nómada*





# MENÚS PERSONALIZADOS

**Menú**  
*Abbie & Scott*

**Aperol Spritz**  
Aperol, Prosecco, a dash of soda water and orange slice.

♥

**Espresso Martini**  
Vodka, fresh espresso, coffee, liqueur and vanilla syrup.

♥

**Gin & Tonic**  
Beefeater or Larios gin and tonic.

♥

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Prosecco, soda water and lemon slice.

♥

**Frozen Margarita**  
Blanco tequila, fresh lime juice, triple sec and simple syrup.

  @nomadacocteleria\_  www.nomadacocteleria.com

**MENÚ**

*Abbie & Scott*

**Aperol Spritz**  
Aperol, Prosecco, a dash of soda water and orange slice.




**Espresso Martini**  
Vodka, fresh espresso, coffee, liqueur and vanilla syrup.

**Gin & Tonic**  
Beefeater or Larios gin and tonic.

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Prosecco, soda water and lemon slice.

**Frozen Margarita**  
Blanco tequila, fresh lime juice, triple sec and simple syrup.

06 - 09 - 2025

  @nomadacocteleria\_  www.nomadacocteleria.com

**ABBIE & SCOTT**  
06-09-2025

*Menu*

*Aperol Spritz*  
Aperol, Prosecco, a dash of soda water and orange slice.

*Espresso Martini*  
Vodka, fresh espresso, coffee, liqueur and vanilla syrup.

*Gin & Tonic*  
Beefeater or Larios gin and tonic.

*Limoncello Spritz*  
Limoncello, Prosecco, soda water and lemon slice.

*Frozen Margarita*  
Blanco tequila, fresh lime juice, triple sec and simple syrup.

  @nomadacocteleria\_  www.nomadacocteleria.com

*Mette & Martin*  
13 - 05 - 2023

*Cocktail menu*

**La Perla**  
Nómada rum, infused with papaya and mandarin orange, Triple Sec, Passion Fruit, and Campari

**Tinto del Souer**  
Whisky, citrus, orange juice, agave, egg white and crianza red wine

**Espresso Ximenez**  
Vodka, woods, coffee, sweet Pedro Ximenez wine, coffee liqueur, a pinch of salt and parmesan cheese

  @nomadacocteleria\_  www.nomadacocteleria.com

**MARGARITA**  
Margarita clásica. Un cóctel especial para una noche de sábado calurosa.

**MOJITO DE ALBAHACA**  
Un mojito diferente, con una combinación primaveral de albahaca y lima.

**RON Y MANZANA**  
Servido con canela y hielo. Un cóctel cálido pensado especialmente para las noches otoñales.

**CREMALATE**  
Un cóctel a base de crema, chocolate y licor. Rico, cálido y lleno de dulzura. La bebida ideal para este invierno.



**ERIK & KATRIN'S**  
*Signature COCKTAILS*

*His Old Fashioned*  
BOURBON, SUGAR AND ANGOSTURA.

*Hers Red Sangria*  
RED WINE, SANGRIA MIX, ARTISANAL OLEO SACCHARUM AND A TOUCH OF LEMONADE

*Ours Mojito*  
CLASSIC MOJITO STRAWBERRY MOJITO

*Mocktail Virgin Mojito*  
SPEARMINT, LIME, SUGAR, AND SPARKLING WATER





# PLANES

*todas las propuestas pueden ajustarse según las preferencias y requerimientos del cliente*



## ESTÁNDAR

3 cocteles a elección: *de autor, clásicos o mocktails pag. 6 y 8*



## PREMIUM

5 cocteles a elección: *de autor, clásicos o mocktails pag 6 y 8*



## APERITIVOS

3 a elección: *aperitivos y sangrias pag 9*



## VERMUS Y VINOS GENEROSOS LOCALES DE MALAGA

5 a elección: *vermus y vinos pag 9*



## COMBINADOS

3 copas a elección: *clásicas o especiales pag 10*

# CÓCTELES DE AUTOR

## CLOVER BUBBLE

Ginebra, manzanilla, frambuesa, jazmín y cítricos, con final de burbuja de sabor.



## ESPRESSO XIMENEZ

Vodka, vino dulce Pedro Ximenez, licor de café, pizca de sal, maderas y queso parmesano.



## GIMME SOUR

Ginebra, Aperol, Passion Fruit, Agave Cítricos, licor de naranja. Opcional: clara de huevo.



## HIBISCUS MARGARITA

Tequila 100% de agave azul infusionado en flor de hibiscus, mix de cítricos, agave y licor de naranja.



## LA PERLA

Ron Nómada infusionado en papaya y mandarina, Triple Sec, Passion Fruit y Campari.



## MANGO DARK SMASH

Ron especiado con mango, cítricos, menta y un toque tropical, terminado con agua finamente carbonatada.



## MARGARETTO

Tequila 100% agave azul, cítricos, Amaretto, sirope de agave y licor de naranja.



## SANTA COQUITA

Vodka, shot de café, crema de coco, licor de café, vainillas y maderas.



## SPICY MARGARITA

Tequila infusionado en aji picante argentino, ñoras y guindilla, zumo de lima, licor de naranja y tajín.



## SUGAR MOMMY

Vodka infusionada en jengibre, licor de sauco, cítricos, clara de huevo y cava.



## TINTO DEL SOUR

Wishky cítricos, zumo de naranja, almíbar moreno, clara de huevo y vino tinto crianza.



## VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ginebra macerada con pepino y albahaca, cítricos y agave.



# CÓCTELES CLÁSICOS

## AMARETTO SOUR

Amaretto, limón, almíbar, clara de huevo y angostura.



## CAIPIRINHA

Cachaza, lima, almíbar clásica, fresa y mango.



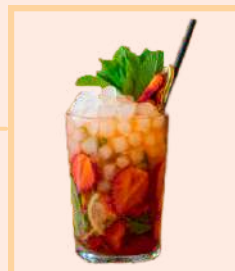
## ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, almíbar de vainilla y shot de espresso.



## MOJITOS

Ron blanco, hierbabuena, lima almíbar y soda. Clásico y de frutas de estación.



## MOSCOW MULE

vodka, ginger beer y lima.



## PIÑA COLADA

Ron añejo, crema de coco, y piña natural.



## OLD FASHIONED

Bourbon, azúcar y Angostura.



## PENICILIN

Scotch, limón, jengibre y miel.



## PORN STAR MARTINI

Vodka, lima, Passion Fruit vainilla y cava.



## DAIQUIRI CLASICO

Ron dorado, zumo de lima y azúcar.



## TOMMYS MARGARITA

Tequila reposado, agave y lima on the rocks.



## WHISKY SOUR

Bourbon, limón almíbar clara de huevo, y angostura.



## BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate, salsa perrins, tabasco, limón, sal y pimienta.



## LONG ISLAND ICE TE

Vodka, ron, gin, tequila, triple sec, limón y coca cola.



*¿No encontraste tu clásico favorito?  
¡pídelo y lo hacemos!*



# MOCKTAILS

## DE AUTOR *SIN ALCOHOL*

### **CUCUMTEMPEL**

Pepino, albahaca y Ginger Ale.



### **MOJITO VIRGEN**

Clásico y con frutas de estación.



### **SAN FRANCISCO REFRESH**

Zumo tropical artesanal, granadina y cítricos.



### **SECRETO DE GRETA**

Ginebra sin alcohol, clara de huevo, zumo de naranja y Passion Fruit.



# COMBINADOS

*TODOS LOS CLÁSICOS Y NUESTROS ESPECIALES*

### **GIN PEPPER**

Gin, tónica, pimienta roja y albahaca.



### **GIN ROMEY**

Gin, tónica, limón y romero.



### **GIN SPRITZ**

Gin, tónica, aperol y prosecco.



### **RONCANEL**

Ron añejo, naranja, canela y refresco cola.



### **RUMBA**

Ron blanco, refresco de limón y fruta deshidratada.



### **VODKAMOR**

Vodka, ginger ale, laurel y limón deshidratado.



### **WHISTONIC**

Whisky, tónica y zumo de limón.



# APERITIVOS & SANGRÍAS

## AMERICANO

Campari, Vermu rojo y soda.

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco y soda.

## HUGO SPRITZ

Licor de flor de sauco, prosecco y soda.

## LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello , prosecco y soda.

## MILANO TORINO

Campari y vermu rojo.

## NEGRONI

Campari, Vermú Rojo y Ginebra.

## PIMMS LEMONADE

Pimms, refresco de limón, fresa, naranja, pepino y hierba buena.

## SBAGLIATTO

Campari, Vermú Rojo y Prosecco.

## SANGRÍA TINTA

Vino tinto crianza, mix de espirituosos y licores, óleo saccharum artesanal.

## SANGRÍA BLANCA

Vino blanco verdejo, mix de espirituosos y licorres, óleo saccharum artesanal.

## SANGRÍA ESPUMOSA

Cava, mix mix de espirituosos y licorres, óleo saccharum artesanal.

*Nuestras sangrías son únicas gracias al:*

## *oleo saccharum*

*La maceración de pieles cítricas con azúcar extrae sus aceites esenciales de forma natural, aportando un aroma intenso, dulce y elegante a la sangría.*

# VERMÚS Y VINOS

*GENEROSOS LOCALES DE MÁLAGA*

## AMONTILLADO

## FINO OLOROSO

## MANZANILLA

## MOSCATEL

## PALO CORTADO

## PEDRO XIMENEZ

## SELECCION DE VERMUS LOCALES



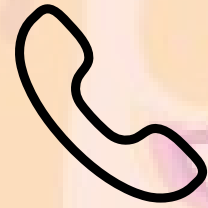
*Las imágenes son ilustrativas y pueden variar según el evento*



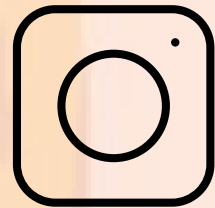




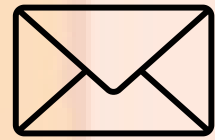
**NÒMADA**  
coctelería itinerante



+34 669 41 13 09



@\_nomadacocteleria\_



cocteleria.nomada@gmail.com



www.nomadacocteleria.com

*El detalle que transformará tu evento*

---