

HOY ME APETECE...

11 Nudos



TERRAZA NORDÉS
MADRID



11nudosterrazanordes.com

TAPAS

Patatas a la brava • **8 €**

Patatas marinera
con sombrero de pulpo • **12 €**

Ensaladilla atlántica • **10 €**

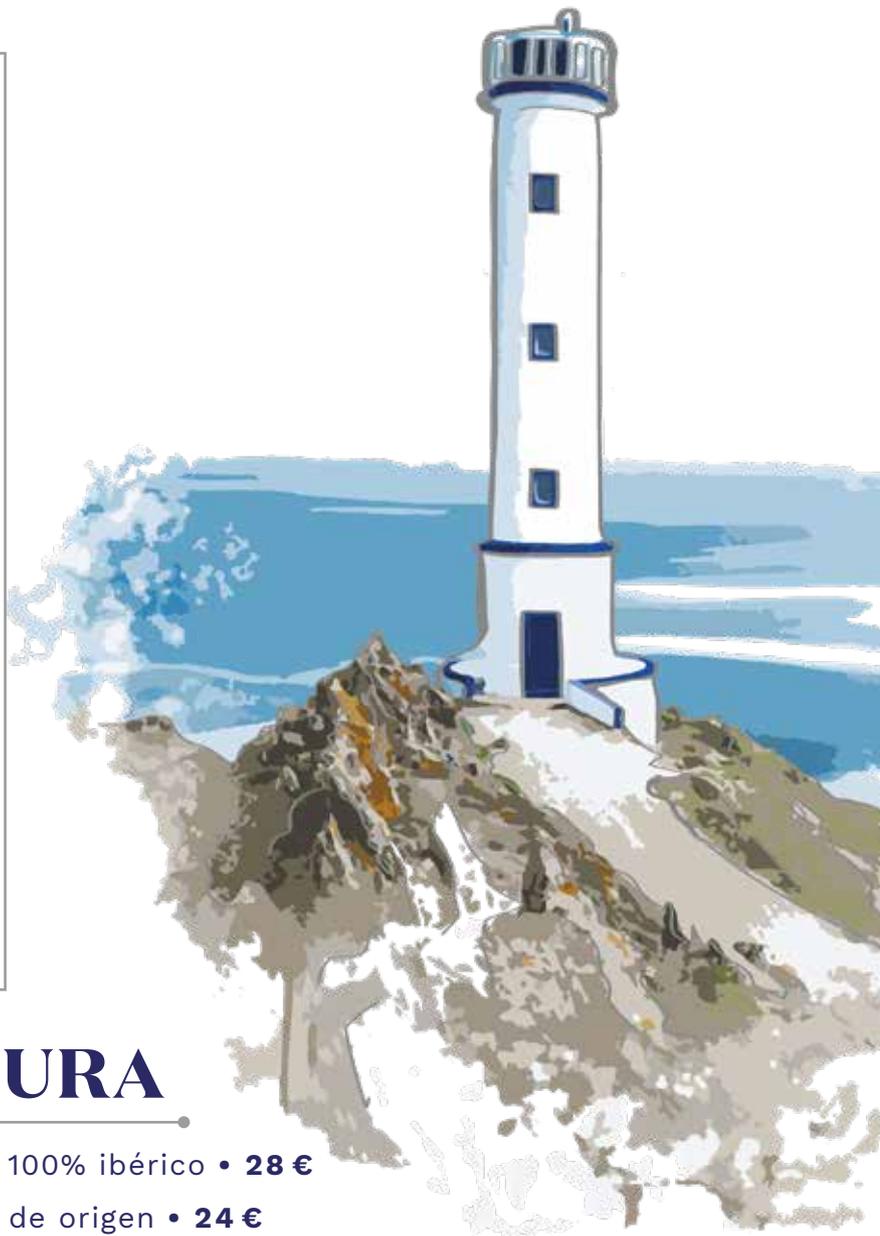
Croquetas de gamba (4 ud.) • **11 €**

Pimientos de Padrón
con escamas de sal ahumada • **8 €**

Empanadilla de mejillón
de batea escabechado
y pisto tradicional • **4 €**

Gam-bao, bao de gamba crujiente
y menta fresca (ud.) • **6,5 €**

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



MAXIA PURA

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico • **28 €**

Tabla de quesos artesanos de origen • **24 €**

Rabas de sepia con alioli de pimentón ahumado • **19 €**

Volandeiras al horno con aire de Bloody Mary al brandy (4 ud.) • **22 €**

Patitas de calamar crujientes • **14 €**

Salteado de pulpo con cremosíño de patata y el huevo perfecto • **18 €**

Langostinos en tempura (6 ud.) • **15 €**

Pulpo a la brasa (pieza de 400 g) • **40 €**

ENSALADAS Y VERDURAS

Aguacate a la brasa, burrata
y tomatitos confitados • **17 €**

Ensalada de tomates, espárragos blancos,
rúcula y toffee de Albariño • **14 €**

Sartén de verduras al natural y anacardos • **15 €**

Coca de verduras en tres cocciones • **14 €**

ARROCES

A la marinera
con cigalas
a la brasa • **22 €**

Mar y montaña • **22 €**

Precios con el 10% de IVA incluido.

PESCADOS

Salmón a la parrilla
sobre salteado de quinoa
con verduras y manzana verde • **22 €**

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

Corvina de lonja al horno
con tartar de gambón
y sopa cremosa de albariño • **25 €**

Lomo de bacalao con glaseado
de su pil pil y arroz negro • **24 €**

CARNES DE VACA RUBIA GALLEGA

Entrecot con patatas noisette
y pimientos de Padrón (300 g) • **30 €**

Smash burger
con relish de pepinillos
y queso Pata de Mulo • **17 €**

Entraña con pak choi
confitada en aceite de jamón
y majado de hierbas • **18 €**

CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Canelones de carrillera
con bechamel cremosa • **16 €**

Pluma a la parrilla
con puré de zanahoria agria
y ensalada de rúcula • **22 €**

Tartar de solomillo ibérico
con pimienta negra tostada
y tuétano asado • **25 €**

Lomo de presa a la brasa
con patatitas chafadas
y pimientos (600 g) • **44 €**

Parrillada acompañada
de patatitas y pimientos
(solomillo, pluma, tira, abanico)
(500 g) • **42 €**

PAN Y APERITIVO

Pan gallego
con sobrasada de jabuguitos • **2,2 €**

POSTRES

Tarta de queso con compota de arándanos,
Nordés Gin y enebro • **8 €**

Sorbete de Nordés Gin • **6 €**

Coulant de chocolate, especias
y tierra de pistacho • **8 €**

Torrija caramelizada
con helado de violetas • **8 €**

Trío de helados artesanos • **7 €**

Filloa de crema caramelizada • **7 €**

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. 2,8 €

Palomino Fino. D.O. Jerez

Oloroso Bailén. C. 3 €

Palomino Fino. D.O. Jerez

10 RF Oloroso Medium. C. 3 €

Palomino Fino, Pedro Ximénez. D.O. Jerez

Santa María Cream. C. 3 €

Palomino Fino, Pedro Ximénez. D.O. Jerez

Pedro Ximénez 1827. C. 3,6 €

Pedro Ximénez. D.O. Jerez

Fino en Rama Coquintero

"muy" viejo (6,5 años). C. 6 €

Palomino Fino. D.O. Jerez

Fino viejísimo en Rama

La Honda (11 años). C. 8 €

Palomino Fino. D.O. Jerez

Amontillado en Rama

La Honda (22 años). C. 11 €

Palomino Fino. D.O. Jerez

VINOS TINTOS

Chuzos de Punta. B. 38 €

Merenzao, Mencía. D.O. Ribeira Sacra

Viña D'Mateo Massimo. C. 4,5 € • B. 25 €

Souson, Mencía, Tempranillo.

D.O. Ribera Sacra

En el Camino. B. 28 €

Mencía. D.O. Bierzo

Edición Limitada

150 Aniversario Montecillo. C. 4,5 € • B. 24 €

Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Crianza. C. 4 € • B. 21 €

Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Reserva. C. 5,5 € • B. 28 €

Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Edición Limitada. B. 28 €

Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja

Viña Monty Reserva 2015. B. 53 €

Garnacha. D.O.Ca. Rioja

Viña Monty Reserva 2015. B. 53 €

Graciano. D.O.Ca. Rioja

22 Barricas de Montecillo. B. 49 €

Tempranillo. D.O.Ca. Rioja

Montecillo Gran Reserva. B. 42 €

Tempranillo. D.O.Ca. Rioja

Vitamina 3. B. 26 €

Garnacha. D.O. Cebreros

El Hombre Bala. B. 43 €

Garnacha. D.O. Madrid

Piedra Crianza. B. 28 €

Tinta de Toro. D.O. Toro

Cruor. B. 32 €

Garnacha Negra, Cariñena Negra, Syrah.

D.O.Q. Priorat

Finca Malaveina. B. 38 €

Syrah, Merlot, Garnacha Tinta.

D.O. Empordà

Habla del Silencio. B. 28 €

Shiraz, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

Tierra de Extremadura

Montecillo

Singladuras Ribera. C. 4,5 € • B. 25 €

Tinta del País. D.O. Ribera del Duero

Pago de Capellanes. B. 45 €

Tinta del País. D.O. Ribera del Duero

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Montecillo Singladuras
Albariño. C. 4,2€ • B. 22€
Albariño. D.O. Rías Baixas

Gran Bazan Ambar
(fermentado sobre lías). B. 34€
Albariño. D.O. Rías Baixas

Contrapunto. C. 5€ • B. 27€
Albariño. D.O. Rías Baixas

Pazo Casanova. B. 26€
Treixadura. D.O. Ribeiro

A Coroa Godello. B. 28€
Godello. D.O. Valdeorras

Montecillo
Singladuras Verdejo. C. 4€ • B. 21€
Verdejo. D.O. Rueda

Lurton. B. 22€
Sauvignon Blanc. D.O. Rueda

El Novio Perfecto
(semidulce). C. 4,5€ • B. 25€
Moscatel, Viura. D.O. Valencia

Montecillo Fermentado
en Barrica. C. 4€ • B. 21€
Viura, Tempranillo Blanca, Sauvignon Blanc.
D.O.Ca. Rioja

Viña Monty. B. 45€
Viura, Tempranillo Blanca.
D.O.Ca. Rioja

ROSADOS

Chivite Las Fincas. B. 21€
Garnacha, Tempranillo. I.G.P. 3 Riberas

Montecillo Rosé. C. 4€ • B. 20€
Tempranillo, Garnacha, Graciano.
D.O.Ca. Rioja

CAVAS Y CHAMPAGNE

Torelló Pà·lid Rosé. C. 6,5€ • B. 34€
Xareló, Pinot Noir. D.O. Corpinnat

Júlia Bernet Ú Brut Nature. B. 30€
Xareló. D.O. Corpinnat

Privat Brut Nature Reserva. C. 5€ • B. 28€
Chardonnay. D.O. Cava

Piper Heidsieck Brut. B. 50€
Pinot Noir, Pinot Meuniers, Chardonnay.
A.D.C. Champagne

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

BEBIDAS

COMBINADOS II NUDOS

DE GINEBRA

NORDÉS • 12 €

AMPERSAND • 9 €

BROCKMANS • 13 €

GOLD 999 • 13 €

DE RON

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS • 9 €

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS • 12 €

BURLA NEGRA • 9 €



DE WHISKY Y DE BOURBON

DOBLE V • 8 €

EVAN WILLIAMS
BOURBON BLACK • 10 €

DE BRANDY

CARLOS I • 11 €

DE AMARETTO

DISARONNO • 11 €

CERVEZAS

ALHAMBRA 1925 • 4 €

ALHAMBRA ROJA RESERVA • 4 €

SAN MIGUEL MANILA • 4 €

SAN MIGUEL SELECTA • 4 €

MAHOU 0.0 TOSTADA • 3,6 €

MAHOU SIN GLUTEN • 3,6 €

CORONA EXTRA • 4,5 €

MÁS QUE SANGRÍA

CLÁSICA • 7,5 €  • 15 € 

Tinto tempranillo, mix de licores y cítricos

CAVA • 8,5 €  • 17 € 

Cava brut, mix de licores y frutas

BLANCA • 7,5 €  • 15 € 

Blanco verdejo, mix de licores y frutas

CERVEZAS ARTESANAS

TORO PILSEN FINO • 5,5 €

TORO AMBER OLOSOSO • 5,5 €

TORO IMPERIAL PX • 5,5 €

MAHOU BARRICA • 4 €

ORIGINAL MAHOU
BARRICA BOURBON • 4 €



APERITIVO

NORDESIÑO • 9 €

Nordés Gin, Montecillo Albariño,
uva y tónica

APEROL SPRITZ • 10 €

Aperol Spritz, cava y soda

NEGRONI • 10 €

Ampersand London Gin,
Vermú Domingo y Campari

FUJIN BLOODY MARY • 11 €

Nordés Gin, aliño casero japonés
y zumo de tomate

CÓCTELES

CON FIRMA PROPIA

GIN MANGO CHILI • 10 €

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

NORTH - APPLE • 12 €

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

GOLD GLITTER FIZZ • 13 €

Gold 999 Gin, zumo de limón, sirope y soda

HIERBALUISA FIZZ • 12 €

Nordés Gin, zumo de limón, sirope y soda casera hecha con infusión de hierbaluisa

TIKI TAI TAI • 12 €

Ron Burla Negra y Flor de Caña, Cointreau, sirope de orgeat, puré de piña, zumo de lima y espuma de piña

MONO COFFEE • 11 €

Ron Burla Negra, Disaronno, Crema de Anís del Mono, café y sirope

CARLOS SOUR • 11 €

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



CLÁSICOS

MOJITO • 10 €

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

CAIPIRINHA • 10 €

Cachaça Santo Grau, zumo de lima y sirope

PIÑA COLADA • 10 €

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

EXPRESSO MARTINI • 10 €

Vodka, café, sirope y Tía María

MARGARITA • 10 €

Tequila, zumo de lima y Cointreau



CUCUMBER TONIC FIZZ • 12 €

Nordés Gin, zumo de limón, sirope de pepino y The Organics Tonic Water

BLOOD ORANGE SPRITZ • 10 €

Campari, vino espumoso y The Organics Black Orange

LONDON MULE • 11 €

Nordés Gin, zumo de lima y The Organics Ginger Beer

PURPLE BERRY FIZZ • 10 €

Ampersand Fresa, zumo de limón, zumo de frambuesas, sirope y The Organics Purple Berry

LONG ISLAND ICED TEA • 11 €

Vodka, Ampersand Gin, Ron Flor de Caña, Tequila, Cointreau, zumo de limón, sirope y The Organics Simply Cola

MOJITO & GINGER ALE • 10 €

Ron Flor de Caña, zumo de lima, hierbabuena, sirope y The Organics Ginger Ale

SIN ALCOHOL

MANGO DREAM • 9 €

Smoothie de mango y pera

PASIÓN DE MARGARITA • 10 €

Infusión de camomila, puré de fruta de la pasión, zumo de naranja y sirope

FRAMBI • 9 €

Smoothie de frambuesa, manzana, mango y moras

MISTRAL BASIL SMASH • 10 €

Ginebra sin alcohol, cordial de lima Monin y tónica



11 Nudos



TERRAZA NORDÉS
M A D R I D



Mercado de San Antón
Augusto Figueroa 24,
3ª planta
M A D R I D

T. (+34) 91 330 02 94
info@11nudosterrazanordes.com
11nudosterrazanordes.com

Casa Nordés,
Vedra
A C O R U Ñ A

info@nordesgin.com
nordesgin.com

C.C. Las Arenas.
Av. Gran Vía
de les Corts Catalanes 373-375
B A R C E L O N A

T. (+34) 93 423 77 52
infobcn@11nudosterrazanordes.com
11nudosterrazanordes.com