



**NØMAD**

COFFEE

## RECORRIDO Y LOCALES

Jordi Mestre, fundador de NØMAD COFFEE empezó su andadura en el café trabajando en algunas de las mejores tostadoras y cafeterías de Londres. Aprovechando sus días libres decidió montar su propio coffeecart para servir cafés tostados por él mismo en los mercadillos más míticos de la ciudad, de ahí surge el nombre de Nomad. Después de años de aprendizaje, decide llevar la experiencia y los conocimientos obtenidos a su ciudad natal: Barcelona. En Febrero de 2014 abre el Nømad Coffee Lab, (Passatge de Sert, 12) un lugar donde descubrir nuevas maneras de servir, degustar, comunicar y sentir; y dónde poder expresar el café de especialidad en su máxima expresión.

La creciente demanda de estos cafés en cada vez más locales de la ciudad, lleva a Nomad a abrir su propia tostadora de café y empezar así a distribuir a la vez que a formar y divulgar la cultura de l buen café. En Roaster's Home, (C/ Pujades 95) crean su centro de tueste de producción, catas y formaciones abierto al público.

Tras dar a conocer los procesos más puristas y después de crear una nueva corriente entorno al café de especialidad en Barcelona con Nømad Coffee Lab y Nømad Roaster's Home, era el momento de experimentar con otros procesos que, de igual manera, pueden resaltar las características principales del café, creando así nuevos procesos y creaciones.

Con estas ideas en mente y con muchas ganas de seguir experimentando, innovando y explorando los límites del mundo del café, se abrió a principios de 2017 Nømad Every Day, (C/ Joaquin Costa 26) un espacio donde además del café, protagonista principal, también se trabajan buenos té y chocolates.

Estos tres productos sirven de base y punto de partida para la creación de una carta de bebidas más inclusiva y abierta a los no tan amantes del café.

Nuestro menú de POSTRES LÍQUIDOS se caracteriza por su frescor y variedad de tipos de bebidas, que van desde los helados y affogatos poco tradicionales a granizados de café comisionados por diferentes cocineros y barmen de la ciudad, milkshakes y frappuccinos de café, cafés COLD BREW, bebidas NITRO, -cafés, té y chocolates- kombuchas, etc.

## **FILOSOFÍA DE TRABAJO**

El equipo Nømad está formado por un grupo de amantes del café y el buen producto, que han ido desarrollando su carrera dentro del sector a través de la práctica y la experiencia. Es el mismo equipo el que se encarga de viajar a origen, seleccionar los granos y perfiles de tueste, el empaquetado y, finalmente, el asesoramiento y la distribución a los diferentes clientes, además de realizar catas introductorias y formaciones especializadas.

“Periódicamente recibimos muestras de granos verdes procedentes de pequeños productores. Investigamos, jugamos y les damos el perfil de tueste que mejor se adapta a las características de cada café. Sólo trabajamos con productores cuyas historias conocemos muy de cerca, ya que creemos en el comercio justo, y nos preocupan las condiciones en las que trabajan las personas que tratan de primera mano con las plantas y los granos de café.

De igual manera nos preocupamos por la estacionalidad, y por ello trabajamos únicamente con productos de temporada, café recién cosechado que varía en función de la época del año, y cuyo resultado nos llega a través de pequeños importadores.

Para completar nuestra perspectiva orientada a la temporalidad, también tostamos semanalmente nuestros cafés, y los hacemos llegar a nuestros clientes recién tostados. Queremos que el producto, su frescor y calidad puedan ser apreciados en toda su esencia, y por ello tratamos nuestros procesos con mucho respeto”.