
















• Carta •









ENSALADAS

- Ensalada de queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta de miel   11.50 €
- Ensaladilla Rusa NOU GOURMET   6.50 €
- Ensalada de langostinos crujientes con cítricos, cintas de mango y vinagreta de almendra tostada   11.90 €
- Ensalada de tomate raf con ventresca de atún y cebolleta encurtida  10.75 €













ENTRADAS FRÍAS

- | | ¹ / ₂
Ración | Entera |
|---|---------------------------------------|-----------|
| • Steak Tartar NOU GOURMET   | 8.50 € | 15.50 € |
| • Tartar de salmón con sus huevas, jengibre, encurtidos y salsa Teriyaki   | 7.00 € | 12.50 € |
| • Esgarraet de capellanet a la llama con salazones y encurtidos con praliné de cacahuete del collaret    | 7.00 € | 12.50 € |
| • Atún rojo marinado con soja, jengibre, caviar de wakame (4 ud.)    | 8.00 € | 14.50 € |
| • Ostras (Gillardeau N2)  | | 3.50 €/ud |
| • Jamón de bellota al corte | 10.00 € | 19.50 € |
| • Queso Manchego | 7.50 € | 14.50 € |
| • Mejillones en escabeche | | 6.50 € |
| • Berberechos de las rías gallegas | | 10.50 € |

ENTRADAS CALIENTES

- | | ¹ / ₂
Ración | Entera |
|---|---------------------------------------|-----------|
| • Pulpo a la brasa con parmetier de sobrasada, cebolla crujiente y picada   | 8.00 € | 14.00 € |
| • Timbal de verduras con salsa romescu  | | 9.00 € |
| • Tempura de verduras con dos salsas   | | 8.50 € |
| • Huevo a baja temperatura con espuma de coliflor y deuxelle de espárrago jamón y champiñón  | | 6.50 € |
| • Huevos rotos con foie y setas  | | 10.90 € |
| • Croqueta de jamón Ibérico  | | 2.00 €/ud |

10 % IVA incluido / Ver Alérgenos en la última página



- Croqueta de queso Roquefort y nueces   2.00 €/ud
- Buñuelo de bacalao con espuma de all i oli   2.00 €/ud
- Ravioli de rabo de toro y parmesano crujiente  7.50 €
- Calamar de playa con emulsión de ajo y perejil  13.90 €
- Americana de vieira y alcachofas   9.90 €
- Taco de foie asado con jugo de remolacha-fresa y geleé de mistela  10.90 €
- Perigueaux de Mollejas de cordero 11.50 €
- Secreto de cerdo Ibérico laqueado 8.00 €
- Albóndigas Thai (4 uds.)  8.00 €
- Mini hamburguesa Nou Gourmet   4.00 €

Para después...







PESCADOS





- Corvina con jugo de calamar y algas marinas    15.50 €
- Marmitako de atún rojo  15.00 €
- Salmón con jugos asiáticos    14.90 €

CARNES



- Cochinillo crujiente con cremoso de manzana asada y caviar de sidra    15.90 €
- Cordero asado con crema de yogurt especiado y curry rojo  15.75 €
- Magret de pato con estofado de setas y puré de boniato 15.90 €
- Costilla de ternera con parmentier de nabo ahumado y cebollitas glaseadas 15.00 €
- Hamburguesa Angus Nou Gourmet 11.00 €
- Solomillo de Ternera con trinchat de patata y ajos tiernos 21.00 €
- Entrecotte de buey con patatas y pimientos del padrón 17.50 €

ARROCES

· SECOS ·

- | | |
|---|---------|
| • Paella Valenciana | 14.90 € |
| • Paella del Senyoret   | 16.50 € |
| • Paella de pollo de corral, setas y ajo tierno | 15.00 € |
| • Paella de carabineros | 17.00 € |
| • Paella de foie y alcachofas | 17.50 € |

MELOSOS O CALDOSOS

- | | |
|--|---------|
| • Arroz Meloso de pollo de corral y alcachofas | 15.50 € |
| • Arroz Meloso de cocido | 15.50 € |
| • Arroz Meloso de bacalao, coliflor y ajos tiernos   | 15.50 € |
| • Arroz Meloso de manitas de cerdo, morcillas y garbanzos | 15.90 € |







FIDEUÀS

- | | |
|--|---------|
| • Fideuà fina melosa de foie y setas | 15.90€ |
| • Fideuà fina de marisco   | 16.90 € |

POR ENCARGO



Tradición Nou Gourmet










- Guiso de manitas de cerdo
- Guiso de callos
- Gazpacho manchego
- Olla de pueblo
- Fabes con almejas  
- Arroz meloso o seco de langosta  
- Arroz meloso o seco de Bogavante  
- Guiso de Rabo de Toro
- Guiso de carrillera de cerdo o ternera
- Cocido
- Marisco



El toque más dulce...



POSTRES

- | | |
|---|--------|
| • Coulant de chocolate, praliné de avellanas con helado crujiente de vainilla    | 5.50 € |
| • Compacto de jengibre con sopita de cerezas y crujiente de cítricos  | 5.00 € |
| • Cheesecake   | 5.00 € |
| • Tatín de manzana con tofee y helado  | 5.50 € |
| • Torrija de naranja con crema de chocolate y helado de canela   | 5.00 € |

