











# • 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 capellonet 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 |

• 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 €**

