



ENSALADAS/SALADS

<i>Ensaladilla Rusa Nou Gourmet</i>	7,50 €
Russian salad Nou Gourmet	
<i>Ensalada de tomate Raff o Valenciano</i>	11,90 €
Valencian / Raff tomato salad	
<i>Ensalada de lechugas, queso de cabra, membrillo, nueces y vinagreta de miel</i>	11,50 €
Goat cheese salad with quince paste, walnuts and honey vinaigrette	
<i>Ensalada de langostinos con tomate, cebolla encurtida, mango, pomelo y naranja con una vinagreta de almendras</i>	11,90 €
Prawn salad with tomatoes, pickled onion, mango, grapefruit and orange with an almond vinaigrette	

ENTRADAS FRÍAS/COLD STARTERS

	1/2	1/1
<i>Jamón de cebo de campo</i>	11,00 €	16,00 €
Iberian ham 'cebo de campo'		
<i>Jamón de bellota al corte</i>	15,00 €	22,00 €
Iberian 'acorn' ham		
<i>Jamón y lomo de bellota</i>	14,50 €	22,50 €
Iberian ham and Iberian pork loin		
<i>Cecina de Wagyu</i>		23,00 €
Cured Wagyu beef		
<i>Queso manchego</i>	8,50 €	15,50 €
Manchego cheese		
<i>Queso importación</i>	9,50 €	16,50 €
Imported cheese		
<i>Salazones (huevo de maruca, hueva de atún, mojama)</i>	13,00 €	18,90 €
Salt cured ling roe, salt cured tuna roe and salt cured tuna		



	1/2	1/1
<i>Boquerones en vinagre</i>		6,50 €
Vinegar cured fresh anchovies		
<i>Sardina ahumada (ud.)</i>		2,75 €
Smoked sardine (per unit)		
<i>Anchoa del Cantábrico (ud.)</i>		2,75 €
Cantábrico Sea anchovy (per unit)		
<i>Foie micuit</i>		16,50 €
Micuit foie		
<i>Steak tartar Nou Gourmet</i>	11,50 €	18,50 €
Steak tartare Nou Gourmet		
<i>Tataki de atún con trufa negra teriyaki y wasabi</i>		16,90 €
Tuna tataki with black teriyaki truffle and wasabi		
<i>Tartar de salmón / atún con soja y mango</i>	9,90 €	15,90 €
Salmon / tuna tartare with soja and mango		
<i>Salmón / atún marinado con soja y jengibre</i>	10,00 €	16,90 €
Marinated salmon / tuna with soja and ginger		
<i>Carpaccio de gamba con aceite de lima</i>		18,50 €
Shrimp carpaccio with lime oil		



ENTRADAS CALIENTES/WARM STARTERS

<i>Mollejas de cordero</i>	12,90 €
Lamb sweetbreads	
<i>Crujiente de langostino (ud.)</i>	2,50 €
Prawn crisp (per unit)	
<i>Tosta de foie a la plancha con mermelada de tomate (ud.)</i>	6,50 €
Grilled foie toast with tomato jam (per unit)	
<i>Buñuelos de bacalao (ud.)</i>	2,50 €
Cod fritters (per unit)	
<i>Croquetas de pollo asado (ud.)</i>	2,50 €
Roast chicken croquettes (per unit)	
<i>Croqueta de jamón ibérico (ud.)</i>	2,50 €
Iberian ham croquettes (per unit)	
<i>Huevos rotos con alcachofa frita y jamón</i>	11,90 €
Broken eggs with artichokes and ham	
<i>Huevos rotos con foie y setas</i>	12,50 €
Broken eggs with foie and mushrooms	
<i>Pulpo a la brasa con crema de patata ahumada y chimichurri</i>	16,90 €
Chargrilled octopus with creamed smoked potato and chimichurri	
<i>Tempura de verduras</i>	10,00 €
Vegetable tempura	
<i>Calamar de playa con emulsión de ajo y perejil</i>	14,90 €
Beach squid with garlic and parsley emulsion	
<i>Mini hamburguesa Nou Gourmet</i>	4,50 €
Mini burger Nou Gourmet	



PESCADOS/FISH

Lubina con salsa de Allí i Pebre 17,50 €

'Allí i Pebre' European Sea Bass (garlic and smoked paprika)

Corvina con jugo de calamar 17,90 €

Croaker in squid jus

Filete de atún a la brasa con chop suey de verduras 17,50 €

Chargrilled tuna with vegetable chop suey

Salmón con crema de boniato y mahonesa de wasabi 16,75 €

Salmon with creamed sweet potato and wasabi mayonnaise

CARNES/MEAT

Entrecote de ternera con patatitas y pimientos de Padrón 21,50 €

Beef Rib Eye steak with baby potatoes and Padrón peppers

Entrecote de vaca gallega madurada 45 dias 28,00 €

Galician 45 days Dry Aged Beef Rib Eye steak

Solomillo de ternera a las brasas con trinchat de patatas y ajos tiernos 22,50 €

Chargrilled beef fillet with potato and spring garlic coarse mash

Magret de pato con alli oli de albahaca 16,90 €

Duck magret with basil aioli

Cochinillo confitado 17,50 €

Sucking pig confit

Chuletillas de cordero lechal 17,90 €

Lamb chops

Hamburguesa black Angus con cebolla, tomate, queso de cabra y salsa mostaza 12,50 €

Black Angus burger with onion, tomato, goat cheese and mustard sauce

Chuletón madurado 52,00 €

Dry Aged Beef Rib Eye on the bone



MARISCOS/SEAFOOD

Zamburiña	2,50 €
Scallop	
Navajas plancha (ud.)	2,75 €
Grilled razor clams (per unit)	
Ostras (ud.)	3,75 €
Oysters (per unit)	
Gamba rayada	S/M
Tiger prawn	
Clochinas/ mejillones al vapor	9,00 €
Valencian steamed mussels	
Tellinas a la plancha	12,50 €
Beach Wedge clams	
Berberechos al vapor	12,90 €
Steamed cockles	
Quisquilla	16,50 €
Caridean shrimp	

ARROCES SECOS/DRY RICE

Paella valenciana	15,90 €
Valencian paella	
Paella de pollo de corral con setas y ajos tiernos	16,50 €
Free range chicken paella with mushrooms and spring garlic	
Arroz al horno en paella	16,90 €
Baked riced in paella dish	
Arroz de Señoret	17,00 €
Señoret rice (shelled seafood paella)	
Paella de Carabineros	18,50 €
Carabinero prawn paella	
Paella de foie y alcachofas	18,50 €
Foie and artichoke paella	



ARROCES MELOSOS/CREAMY RICE

<i>Arroz meloso de pollo de corral y alcachofas</i>	16,00 €
Free range chicken and artichoke meloso rice	
<i>Arroz meloso de carabineros</i>	18,50 €
Carabinero prawn meloso rice	

FIDEUÀS/NOODLE PAELLA

<i>Fideuà fina de foie y setas</i>	17,90 €
Foie and mushroom fideuà	
<i>Fideuà fina de marisco</i>	18,75 €
Fine seafood fideuà	



POSTRES/DESSERTS

<i>Tarta fina de manzana</i>	6,50 €
Thin apple tart	
<i>Torrija de brioche</i>	7,00 €
Brioche French toast	
<i>Cookie con helado de vainilla y crema de chocolate</i>	5,00 €
Cookie with vanilla ice cream and chocolate cream	
<i>Coulant de chocolate</i>	6,00 €
Chocolate coulant	
<i>Cheesecake</i>	5,50 €
Cheesecake	
<i>Torrija a la horchata con crema de azahar y vainilla</i>	6,00 €
Horchata French toast with orange blossom cream and vanilla	
<i>Tarta de queso tradicional</i>	7,50 €
Traditional cheesecake	
<i>Fruta de temporada</i>	3,50 €
Seasonal fruit	
<i>Helados</i>	3,50 €
Ice creams	
<i>Trufas Martínez</i>	2,00 €
Martinez chocolate truffles	