

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> 	9,50 €	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>			7,50 €
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>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>Huevos rotos con gulas</i>	     	13,50 €
Broken eggs with gulas		
<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>		17,90 €
Beach squid with garlic and parsley emulsion		
<i>Mini hamburguesa Nou Gourmet</i>	 	4,50 €
Mini burger Nou Gourmet		
<i>Kokotxas de merluza al pil pil</i>	     	18,50 €
Kokotxas of hake in pil-pil sauce		














PESCADOS/FISH

<i>Lubina con salsa de Allí i Pebre</i>		18,50 €
'Allí i Pebre' European Sea Bass (garlic and smoked paprika)		
<i>Corvina con jugo de calamar</i>		17,90 €
Croaker in squid jus		
<i>Filete de atún a la brasa con chop suey de verduras</i>	  	17,50 €
Chargrilled tuna with vegetable chop suey		
<i>Salmón con crema de boniato y mahonesa de wasabi</i>	 	16,75 €
Salmon with creamed sweet potato and wasabi mayonnaise		
<i>Dorada a la sal (min. 2 personas)</i>		21,00 €
Baked salt crusted sea bream (min. 2 persons)		
<i>Lubina a la sal (min. 2 personas)</i>		22,00 €
Baked salt crusted sea bass (min. 2 persons)		



CARNES/MEAT

<i>Entrecote de ternera con patatitas y pimientos de Padrón</i>		21,50 €
Beef Rib Eye steak with baby potatoes and Padrón peppers		
<i>Entrecote de vaca gallega madurada 45 días</i>		28,00 €
Galician 45 days Dry Aged Beef Rib Eye steak		
<i>Solomillo de ternera a las brasas con trinchat de patatas y ajos tiernos</i>		22,50 €
Chargrilled beef fillet with potato and spring garlic coarse mash		
<i>Magret de pato con alli oli de albahaca</i>		16,90 €
Duck magret with basil aioli		
<i>Cochinillo confitado</i>		17,50 €
Sucking pig confit		
<i>Chuletillas de cordero lechal</i>		17,90 €
Lamb chops		
<i>Hamburguesa black Angus con cebolla, tomate, queso de cabra y salsa mostaza</i>	 	12,50 €
Black Angus burger with onion, tomato, goat cheese and mustard sauce		
<i>Chuletón madurado</i>		52,00 €
Dry Aged Beef Rib Eye on the bone		
<i>Tomahawk (1,4/1,5 kg)</i>		65,00 €
Tomahawk (1,4/1,5 kg)		

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>Brownie de chocolate con helado de vainilla</i>	   	5,00 €
Chocolate brownie with vanilla ice cream		
<i>Coulant de chocolate</i>	  	6,00 €
Chocolate coulant		
<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		

ALÉRGENOS/ALLERGENS

-  Apio/Celery
-  Cacahuetes/Peanuts
-  Cereales con gluten/Cereals with gluten
-  Frutos secos/Nuts
-  Huevos/Eggs
-  Leche/Milk
-  Marisco/Seafood
-  Moluscos/Molluscs
-  Mostaza/Mustard
-  Pescado/Fish
-  Semillas sésamo/Sesame seeds
-  Soja/Soybeans