

MENÚ 1

CENTRO DE MESA/TABLE CENTRE

Ensaladilla rusa Nou Gourmet
Russian salad Nou Gourmet

—❖—
Buñuelo de bacalao con all i oli
Salt cod fritter with alioli

—❖—
Croqueta de jamón
Iberian ham croquette

—❖—
Huevos rotos con panceta ibérica
Broken eggs with Iberian bacon

—❖—
Entrecotte trinchado con patatas panadera
y pimientos del padrón
*Entrecotte steak carved with golden potato rounds
and padrón peppers*

POSTRE/DESSERT

Brownie con helado de vainilla
Chocolate brownie with ice cream

35€

POR PERSONA/
PER PERSON

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y 1 BOT. VINO
CADA 4 PERSONAS

DRINKS AND V.A.T. INCLUDED
WATER, SOFT DRINKS, DRAUGHT BEER AND 1 BOTTLE
OF WINE PER 4 PERSONS



MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR/ ENTRIES FOR SHARE

Ensalada de queso de cabra, con membrillo,
nueces y emulsión de mostaza
*Goat cheese salad, quince paste,
walnuts with mustard and honey vinaigrette*

Calamar de playa a la plancha
Coal roasted beach squid

Buñuelos de bacalao con espuma de all i oli
Salt cod and fritter with alioli

PLATO INDIVIDUAL/INDIVIDUAL PLATE

Paella valenciana
Valencian Paella
ó/or
Arroz del señoret
Señoret (shelled seafood paella) rice

POSTRE/DESSERT

Torrija de horchata con helado de leche merengada
Horchata French toast with meringued milk ice cream

38€
POR PERSONA/
PER PERSON

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y 1 BOT. VINO
CADA 4 PERSONAS

DRINKS AND V.A.T. INCLUDED
WATER, SOFT DRINKS, DRAUGHT BEER AND 1 BOTTLE
OF WINE PER 4 PERSONS



MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR/ ENTRIES FOR SHARE

Ensalada de tomate raff con piparras dulces y vinagreta de tomillo
Raff tomato salad with sweet green chilies and thyme vinaigrette

—❖—
Croqueta de jamón ibérico
Iberian ham croquette

—❖—
Huevos rotos con gulas y ajos tiernos
Broken eggs with surimi garlic baby eels

PLATO INDIVIDUAL/INDIVIDUAL PLATE

Secreto ibérico con pure de patata
Iberian secret with mashed potato

ó

Salmón con verduras y crema de mostaza
Grilled salmon with mild mustard sauce

POSTRE/DESSERT

Torrija de horchata con helado de leche merengada
Horchata French toast with meringued milk ice cream

38€

POR PERSONA/
PER PERSON

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y 1 BOT. VINO
CADA 4 PERSONAS

DRINKS AND V.A.T. INCLUDED
WATER, SOFT DRINKS, DRAUGHT BEER AND 1 BOTTLE
OF WINE PER 4 PERSONS



MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR/ ENTRIES FOR SHARE

Jamón Ibérico de bellota
Iberian acorn ham

Ensalada de tomate raff con piparras dulces
Raff tomato salad with sweet green chilies

Croqueta de boletus y ajo negro
Boletus and black garlic croquette

Pulpo a la brasa con parmentier de patata
Coal roasted octopus with potato parmentier

PLATO INDIVIDUAL/INDIVIDUAL PLATE

Corvina con jugo de calamar
Grilled croacker with squid juice

ó

Solomillo de ternera con patata panadera
Beef fillet with golden potato rounds

POSTRE/DESSERT

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

48€

POR PERSONA/
PER PERSON

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y 1 BOT. VINO
CADA 4 PERSONAS

DRINKS AND V.A.T. INCLUDED
WATER, SOFT DRINKS, DRAUGHT BEER AND 1 BOTTLE
OF WINE PER 4 PERSONS



MENÚ 5

ENTRANTES PARA COMPARTIR/ ENTRIES FOR SHARE

Jamón ibérico de bellota
Iberian acorn ham

— ❖ —
Tataki de atún con crema de trufa y salsa de anguila
Tuna tataki with truffle cream and eel sauce

— ❖ —
Flor de alcachofa confitada con foie plancha y queso trufado
Artichoke flower with foie and truffled cheese

— ❖ —
Crujiente de gambón con crema de queso
Crunchy prawns with cream cheese

PLATO INDIVIDUAL/INDIVIDUAL PLATE

Arroz meloso de carabineros
Carabinero Rice

ó

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier de patata
Beef fillet with potato parmentier

ó

Rape en tempura con salsa de all i pebre
Monkfish tempura with alli pebre sauce

POSTRE/DESSERT

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

53€

POR PERSONA/
PER PERSON

BEBIDA E I.V.A INCLUIDO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA BARRIL Y 1 BOT. VINO
CADA 4 PERSONAS

DRINKS AND V.A.T. INCLUDED
WATER, SOFT DRINKS, DRAUGHT BEER AND 1 BOTTLE
OF WINE PER 4 PERSONS

