

The logo features the text "N.O.U. Gourmet" in a black, elegant script font. The letters "N.O.U." are in a smaller, spaced-out, sans-serif font above the word "Gourmet". The entire text is enclosed within a thin black circular border.

N.O.U.
Gourmet



Ensaladas / Salads

Ensaladilla Rusa Nou Gourmet <i>Russian Salad Nou Gourmet</i>	 	9,50€
Tomate de temporada con piparra dulce y vinagreta de tomillo <i>Seasonal tomato with sweet green chilies and thyme vinaigrette</i>		11,90€
Ensalada de queso de cabra y membrillo con vinagreta de nueces y miel <i>Goat cheese salad and quince paste with walnut and honey vinaigrette</i>	   	11,50€
Ensalada de burratina de búfala con tomate de temporada, jamón ibérico y pesto <i>Búfala burratina salad with seasonal tomato, iberian ham and pesto</i>	   	12,50€
Ensalada templada de gambas al ajillo <i>Warm garlic prawn salad</i>	 	12,90€

Entrantes fríos / Cold tapas

Boquerones en Vinagre <i>Vinegar cured fresh anchovies</i>		8,90€
Sardina ahumada <i>Smoked Sardine</i>		2,90€
Anchoa del cantábrico <i>Cantábrico Sea anchovy</i>		2,90€
Cecina de León <i>Dry cured beef from León</i>		23,00€
Sepia con mahonesa <i>Cuttlefish with mayonnaise</i>	   	11,50€
Nuestro Steak Tartar <i>Our Steak Tartare</i>	    	12,00€ / 18,90€
Tataki de atún rojo trufado <i>Truffled bluefin Tuna Tataki</i>	     	18,90€

MENU



Tartar de salmón <i>Salmon Tartare</i>	   	16,50€
Carpaccio de ventresca de atún rojo <i>Bluefin Tuna Belly Carpaccio</i>	   	16,90€
Carpaccio de Gamba Roja con aceite de lima y almendra tostada <i>Red Prawn Carpaccio with lime oil and roasted almond</i>	    	18,00€
Lata berberecho <i>Canned cockles</i>	 	16,50€
Lata mejillones <i>Canned mussels</i>	 	10,50€
Jamón bellota "los González" <i>Iberian Acorn Ham "los González"</i>		15,00€ / 22,00€
Jamón cebo de campo "los González" <i>Iberian ham 'cebo de campo' "los González"</i>		11,00€ / 16,00€
Caña de lomo bellota "los González" <i>Iberian Pork Loin "los González"</i>		19,00€
Queso manchego <i>Manchego cheese</i>		10,00€ / 16,50€
Queso Pecorino trufado <i>Truffled Pecorino cheese</i>		11,00€ / 18,00€

Brioche / Brioche buns

Brioche Steak tartar <i>Steak Tartare Brioche</i>	    	6,90€
Brioche Foie a la plancha <i>Grilled Foie Brioche</i>	 	7,90€
Brioche Anchoa con mantequilla <i>Anchovie with butter Brioche</i>	  	4,50€

Entrantes calientes / Warm tapas

Croqueta de Marisco <i>Seafood croquette</i>	    	3,00€
Croqueta de jamón ibérico <i>Iberian Ham croquette</i>	  	2,75€
Buñuelo de bacalao y calabaza con allioli <i>Salt cod and pumpkin fritter with aioli</i>	  	2,75€
Crujiente de langostinos con kikos <i>Prawn crisp with dry roasted corn kernels</i>	   	2,75€
Mollejas de cordero al ajillo <i>Lamb sweetbreads in garlic oil</i>	 	12,90€
Gambas al ajillo <i>Garlic shrimps</i>		13,50€
Pulpo a la plancha con parmentier de azafrán <i>Grilled octopuses with saffron parmentier</i>	  	16,90€
Calamar de playa a la plancha <i>Grilled beach squid</i>	 	17,90€
Calamar de playa a la andaluza <i>Andalusian style beach squid</i>	    	17,90€
Kokotxas al pil pil <i>Pil pil Cod cheek</i>	  	18,50€
Flor de alcachofa confitada con Foie fresco a la plancha <i>Confit artichoke flower with grilled fresh Foie</i>		7,50€
Canelón de rabo de toro <i>Bull's Tail Canelloni</i>	  	16,90€
Berenjena a la llama con mahonesa trufada, salsa de anguila y pistachos <i>Flame-roasted aubergine with truffled mayo, eel sauce, and pistachios</i>	  	15,90€
Chipirones a la plancha con habitas y ajos tiernos <i>Grilled baby squid with baby broad beans and spring garlic</i>		16,50€
Tempura de verduras <i>Vegetable tempura</i>	 	11,50€

MENU



Huevos rotos con
Broken eggs with

15,90€

Foie fresco a la plancha y setas 
with grilled fresh Foie and mushrooms

Gulas al ajillo   
Surimi Garlic Baby Eels

Jamón Ibérico y alcachofas confitadas 
Iberian Ham and confit artichokes

Atún rojo trufado    
truffled bluefin Tuna

Papada ibérica 
Iberian Pork Jowl

Marisco / Seafood

Ostra francesa
French Oyster



4,50€ / ud

Zamburiñas
Scallops



3,25€ / ud

Navajas
Razor Clams



3,50€ / ud

Erizos
Sea Urchins



4,50€ / ud

Vieiras
Scallops



3,75€ / ud

Tellinas



Beach Wedge Clams

15,90€

Berberechos
Cockles



18,00€

Clotxina al vapor
Valencian Steamed mussels



10,50€

Quisquilla
Caridean Shrimp



18,50€

Gamba Rayada
Tiger Prawn



7,50€ / ud

Pescado / Fish

Rape en tempura con salsa alli pebre y almendras <i>Monkfish Tempura with Alli Pebre sauce and Almonds</i>	  	18,75€
Atún a la plancha con patata confitada <i>Grilled Tuna with confit Potato</i>	  	19,90€
Salmon a la plancha con crema suave de mostaza <i>Grilled Salmon with Mild Mustard Sauce</i>	  	16,75€
Corvina a la plancha con salsa de tinta <i>Grilled Croacker in Ink Sauce</i>	   	18,50€
Lubina a la sal (min. 2 personas) <i>Salt Baked Sea Bass (min. 2 people)</i>		23,00€
Dorada a la sal (min. 2 personas) <i>Salt Baked Gilt-head Bream (min. 2 people)</i>		22,00€
Rodaballo a la sal (min. 2 personas) <i>Salt Baked Turbot (min. 2 people)</i>		24,00€

Carne / Meat

Entrecote de vaca gallega madurada 35 días <i>Galician 35 days Dry Aged Beef Rib Eye steak</i>		28,50€
Solomillo de Ternera con parmentier de patata <i>Beef Fillet with Potato Parmentier</i>		22,90€
Cochinillo Crujiente con Compota de Manzana <i>Crispy Sucking Pig with Apple Compote</i>		18,90€
Magret de pato con parmentier de azafrán <i>Duck magret with saffron Parmentier</i>		16,90€
Chuletas de Cordero con Patatas Fritas y allioli <i>Lamb Chops with chips and aioli</i>		19,50€
Chuleton de Vaca Gallega 1,100gr <i>Galician Rib Eye Steak on the bone 1100 gr</i>		52,00€
Tomahawk 1,400gr <i>Tomahawk Rib Eye Steak on the bone 1400gr</i>		68,00€
Hamburguesa Angus con Mahonesa de Trufa, Queso Brie y Jamón <i>Angus Beef Burger with Truffle Mayonnaise, Brie and Ham</i>	 	14,50€

Arroces y fideuás / *Rice and Noodle Paella*

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people

Precios por persona / Price per person

Arroz seco / Dry rice

Paella Valenciana <i>Valencian Paella</i>	15,90€
Pollo, ajos tiernos y setas <i>Chicken paella with mushrooms and spring garlic</i>	16,50€
Al horno <i>Baked rice</i>	16,90€
Foie y alcachofas <i>Foie and artichoke paella</i>	18,50€
Señoret    <i>Señoret (shelled seafood paella)</i>	17,50€
Carabineros    <i>Carabinero prawn paella</i>	19,50€
Bogavante    <i>Lobster paella</i>	24,00€
Marisco    <i>Seafood paella</i>	19,90€
Verduras <i>Vegetable paella</i>	15,90€

Arroz meloso / Creamy rice

Pollo y setas <i>Chicken and mushroom rice</i>	16,00€
Carabinero    <i>Carabinero Rice</i>	19,50€
De pueblo <i>Village Rice</i>	16,90€
Bogavante    <i>Lobster rice</i>	24,00€
Verduras <i>Vegetable rice</i>	15,90€

Fideuà / Noodle Paella

Foie y Setas <i>Foie and Mushrooms</i>	18,50€
Marisco    <i>Seafood</i>	19,75€
Bogavante    <i>Lobster</i>	24,00€
Verduras <i>Vegetables</i>	15,90€

Postre / Dessert

Tarta fina de manzana con helado de vainilla <i>Thin apple tart with vanilla ice cream</i>	 	7,50€
Torrija a la horchata con helado de leche merengada <i>Horchata French toast with meringued milk ice cream</i>	  	7,50€
Tarta de queso al horno con helado de mascarpone <i>Oven baked cheese cake with mascarpone ice cream</i>	  	7,50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	   	6,50€
Tiramisú <i>Tiramisú</i>	   	6,50€
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla <i>Chocolate walnut brownie with vanilla ice cream</i>	   	6,00€
Mousse de Limón con chocolate blanco <i>Lemon Mousse with white chocolate</i>	   	7,90€
Milhojas de crema de queso y fresas confitadas <i>Milk-leaf pastry with cream cheese and candied strawberries</i>	 	7,50€
Trufas Martínez <i>Martinez chocolate truffles</i>	   	2,90€
Sorbete de mandarina, limón <i>Mandarin and Lemon sorbet</i>	   	6,50€
Helados <i>Ice creams</i>		3,50€
Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>		3,75€

MENU



 *Mustard*

 *Eggs*

 *Fish*

 *Nuts*

 *Milk*

 *Seafood*

 *Clam*

 *Cereals*

 *Soja*

 *Sesame*

10% IVA INCLUIDO | SERVICIO DE PAN 2,50€

10% VAT INCLUDED | BREAD SERVICE 2,50€



www.nougourmet.com



963 810 404



C/ Taquígrafo Martí, 3. 46005. Valencia



@nougourmet