

The logo features the text "N.O.U. Gourmet" centered within a thin black circular border. "N.O.U." is written in a clean, uppercase, sans-serif font, while "Gourmet" is written in a large, elegant, cursive script font.

N.O.U.  
*Gourmet*



## Ensaladas / Salads

Ensaladilla Rusa Nou Gourmet  	.....	9,75€
<i>Russian Salad Nou Gourmet</i>		
Tomate de temporada con piparra dulce y vinagreta de tomillo	.....	11,90€
<i>Seasonal tomato with sweet green chilies and thyme vinaigrette</i>		
Ensalada de queso de cabra y membrillo con vinagreta de nueces y miel   	.....	11,50€
<i>Goat cheese salad and quince paste with walnut and honey vinaigrette</i>		
Ensalada de burratina de búfala con tomate de temporada, jamón ibérico y pesto   	.....	12,50€
<i>Búfala burratina salad with seasonal tomato, iberian ham and pesto</i>		
Ensalada templada de gambas al ajillo  	.....	12,90€
<i>Warm garlic prawn salad</i>		

## Entrantes fríos / Cold tapas

Boquerones en Vinagre 	.....	8,90€
<i>Vinegar cured fresh anchovies</i>		
Sardina ahumada 	.....	2,90€
<i>Smoked Sardine</i>		
Anchoa del cantábrico 	.....	2,90€
<i>Cantábrico Sea anchovy</i>		
Cecina Suprema Okelan	.....	24,90€
<i>Dry supreme cured beef</i>		
Sepia con mahonesa   	.....	15,90€
<i>Cuttlefish with mayonnaise</i>		
Nuestro Steak Tartar    	.....	13,50€ / 19,90€
<i>Our Steak Tartare</i>		
Tataki de atún rojo trufado     	.....	18,90€
<i>Truffled bluefin Tuna Tataki</i>		

# MENU



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€
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€
Brioche de sardina ahumada con mantequilla <i>Smoked sardine with butter Brioche</i>	  	5,00€

## 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 sweertbreads in garlic oil</i>	 	12,90€
Gambas al ajillo <i>Garlic shrimps</i>		14,50€
Pulpo a la plancha con parmentier de azafrán <i>Grilled octopues with saffron parmentier</i>	  	17,90€
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€

Huevos rotos con  
*Broken eggs with*

15,90€

Foie fresco a la plancha y setas   
*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 bellota   
*Iberian Pork Jowl*

## Marisco / Seafood

Ostra francesa   ..... 4,50€ / ud  
*French Oyster*

Zamburiñas   ..... 3,25€ / ud  
*Scallops*

Navajas   ..... 3,50€ / ud  
*Razor Clams*

Berberechos   ..... 18,00€  
*Cockles*

Clotxina al vapor   ..... 10,50€  
*Valencian Steamed mussels*

Quisquilla   ..... 18,50€  
*Caridean Shrimp*

Gamba Rayada   ..... 7,50€ / ud  
*Tiger Prawn*

## Pescado / Fish

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

## Carne / Meat

Entrecote de vaca gallega madurada 35 dias <i>Galician 35 days Dry Aged Beef Rib Eye steak</i>		.....	<b>28,50€</b>
Solomillo de Ternera con parmentier de patata <i>Beef Fillet with Potato Parmentier</i>		.....	<b>22,90€</b>
Magret de pato con parmentier de azafrán <i>Duck magret with saffron Parmentier</i>		.....	<b>16,90€</b>
Chuletas de Cordero con Patatas Fritas y allioli <i>Lamb Chops with chips and aioli</i>		.....	<b>19,50€</b>
Chuleton de Vaca Gallega 1,100gr <i>Galician Rib Eye Steak on the bone 1100 gr</i>		.....	<b>55,00€</b>
Paletilla de cordero de lechal en su jugo <i>Roast suckling lamb shoulder with natural jus</i>		.....	<b>29,50€</b>
Hamburguesa Angus con Mahonesa de Trufa, Queso Brie y Jamón <i>Angus Beef Burger with Truffle Mayonnaise, Brie and Ham</i>	 	.....	<b>14,50€</b>

## 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>	.....	<b>16,90€</b>
Pollo, ajos tiernos y setas <i>Chicken paella with mushrooms and spring garlic</i>	.....	<b>17,50€</b>
Al horno <i>Baked rice</i>	.....	<b>17,90€</b>
Foie y alcachofas <i>Foie and artichoke paella</i>	.....	<b>19,50€</b>
Señoret    <i>Señoret (shelled seafood paella)</i>	.....	<b>18,50€</b>
Carabineros    <i>Carabinero prawn paella</i>	.....	<b>20,50€</b>
Bogavante    <i>Lobster paella</i>	.....	<b>25,00€</b>
Marisco    <i>Seafood paella</i>	.....	<b>20,90€</b>
Verduras <i>Vegetable paella</i>	.....	<b>16,90€</b>

### Arroz meloso / Creamy rice

Pollo y setas <i>Chicken and mushroom rice</i>	.....	<b>17,00€</b>
Carabinero    <i>Carabinero rice</i>	.....	<b>20,50€</b>
De pueblo <i>Village Rice</i>	.....	<b>17,90€</b>
Bogavante    <i>Lobster rice</i>	.....	<b>25,00€</b>
Verdura <i>Vegetable rice</i>	.....	<b>16,90€</b>

### Fideuà / Noodle Paella

Foie y setas <i>Foie and mushrooms</i>	.....	<b>19,50€</b>
Marisco    <i>Seafood</i>	.....	<b>20,75€</b>
Bogavante    <i>Lobster rice</i>	.....	<b>25,00€</b>
Verdura <i>Vegetable rice</i>	.....	<b>16,90€</b>

## 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 Martínez <i>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



 <i>Mustard</i>	 <i>Seafood</i>
 <i>Eggs</i>	 <i>Clam</i>
 <i>Fish</i>	 <i>Cereals</i>
 <i>Nuts</i>	 <i>Soja</i>
 <i>Milk</i>	 <i>Sesame</i>

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

10% VAT INCLUDED | BREAD SERVICE 2,50€



[www.nougourmet.com](http://www.nougourmet.com)



963 810 404



C/ Taquígrafo Martí,3. 46005. Valencia



@nougourmet