
















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	12,90€
<i>Seasonal tomato with sweet green chilies and thyme vinaigrette</i>		
Ensalada de queso de cabra y membrillo con vinagreta de nueces y miel   	12,50€
<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   	13,50€
<i>Búfala burratina salad with seasonal tomato, iberian ham and pesto</i>		
Ensalada templada de gambas al ajillo  	13,90€
<i>Warm garlic prawn salad</i>		

Entrantes fríos / Cold tapas

Boquerones en Vinagre 	9,50€
<i>Vinegar cured fresh anchovies</i>		
Sardina ahumada 	3,00€
<i>Smoked Sardine</i>		
Anchoa del cantábrico 	3,00€
<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    	14,50€ / 20,90€
<i>Our Steak Tartare</i>		
Tataki de atún rojo trufado     	19,90€
<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>	    	18,50€
Jamón bellota "los González" <i>Iberian Acorn Ham "los González"</i>		16,00€ / 22,50€
Jamón cebo de campo "los González" <i>Iberian ham 'cebo de campo' "los González"</i>		11,50€ / 16,50€
Caña de lomo bellota "los González" <i>Iberian Pork Loin "los González"</i>		19,50€
Queso manchego <i>Manchego cheese</i>		11,00€ / 16,90€
Queso Pecorino trufado <i>Truffled Pecorino cheese</i>		12,00€ / 18,90€

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>	  	4,75€
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>		3,25€
Croqueta de jamón ibérico <i>Iberian Ham croquette</i>		3,00€
Buñuelo de bacalao y calabaza con allioli <i>Salt cod and pumpkin fritter with aioli</i>		3,00€
Crujiente de langostinos con kikos <i>Prawn crisp with dry roasted corn kernels</i>		3,00€
Mollejas de cordero al ajillo <i>Lamb sweertbreads in garlic oil</i>		14,90€
Gambas al ajillo <i>Garlic shrimps</i>		14,90€
Pulpo a la plancha con parmentier de azafrán <i>Grilled octopues with saffron parmentier</i>		18,50€
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>		18,90€
Flor de alcachofa confitada con Foie fresco a la plancha <i>Confit artichoke flower with grilled fresh Foie</i>		7,75€
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>		16,90€






Huevos rotos con
Broken eggs with


16,90€

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   4,90€ / 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   7,90€ / ud
Tiger Prawn

Pescado / Fish

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>	  	16,90€
Corvina a la plancha con salsa de tinta <i>Grilled Croacker in Ink Sauce</i>	   	18,90€
Lubina a la sal (min. 2 personas) <i>Salt Baked Sea Bass (min. 2 people)</i>		23,75€
Dorada a la sal (min. 2 personas) <i>Salt Baked Gilt-head Bream (min. 2 people)</i>		23,00€
Rodaballo a la sal (min. 2 personas) <i>Salt Baked Turbot (min. 2 people)</i>		24,75€


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€
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>		56,90€
Paletilla de cordero de lechal en su jugo <i>Roast suckling lamb shoulder with natural jus</i>		29,50€
Hamburguesa Angus con Mahonesa de Trufa, Queso Brie y Jamón <i>Angus Beef Burger with Truffle Mayonnaise, Brie and Ham</i>	 	14,90€







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	16,90€
<i>Valencian Paella</i>	
Pollo, ajos tiernos y setas	17,50€
<i>Chicken paella with mushrooms and spring garlic</i>	
Al horno	17,90€
<i>Baked rice</i>	
Foie y alcachofas	19,50€
<i>Foie and artichoke paella</i>	
Señoret   	18,50€
<i>Señoret (shelled seafood paella)</i>	
Carabineros   	21,50€
<i>Carabinero prawn paella</i>	
Bogavante   	25,50€
<i>Lobster paella</i>	
Marisco   	21,90€
<i>Seafood paella</i>	
Verduras	16,90€
<i>Vegetable paella</i>	



































Arroz meloso / Creamy rice

Pollo y setas	17,50€
<i>Chicken and mushroom rice</i>	
Carabinero   	21,50€
<i>Carabinero rice</i>	
De pueblo	17,90€
<i>Village Rice</i>	
Bogavante   	25,50€
<i>Lobster rice</i>	
Verdura	16,90€
<i>Vegetable rice</i>	

Fideuà / Noodle Paella


Foie y setas	19,50€
<i>Foie and mushrooms</i>	
Marisco   	21,90€
<i>Seafood</i>	
Bogavante   	25,50€
<i>Lobster rice</i>	
Verdura	16,90€
<i>Vegetable rice</i>	

Postre / Dessert

Tarta fina de manzana con helado de vainilla <i>Thin apple tart with vanilla ice cream</i>	 	8,50€
Torrija a la horchata con helado de leche merengada <i>Horchata French toast with meringued milk ice cream</i>	  	7,90€
Tarta de queso al horno con helado de mascarpone <i>Oven baked cheese cake with mascarpone ice cream</i>	  	7,90€
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	   	6,90€
Tiramisú <i>Tiramisú</i>	   	7,50€
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla <i>Chocolate walnut brownie with vanilla ice cream</i>	   	6,90€
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>	   	3,00€
Sorbete de mandarina, limón <i>Mandarin and Lemon sorbet</i>	   	6,50€
Helados <i>Ice creams</i>		3,75€
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



963 810 404



C/ Taquígrafo Martí,3. 46005. Valencia



@nougourmet