

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 chocolate y nueces con helado de vainilla
Chocolate walnut brownie with vanilla ice cream

36,50€
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, viangreta de nueces y miel
Goat cheese salad, quince paste, with walnut with and honey vinaigrette

Calamar de playa a la plancha
Grilled 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

39,50€
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 sujeto a reserva previa y disponibilidad. Para grupos a partir de 10 personas.
Posibilidad de adaptar el menú a intolerancias o necesidades especiales bajo petición previa.*

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

39,50€

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 sujeto a reserva previa y disponibilidad. Para grupos a partir de 10 personas.
Posibilidad de adaptar el menú a intolerancias o necesidades especiales bajo petición previa.

MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR ENTRIES FOR SHARE

Jamón Ibérico de bellota
Iberian acorn ham

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

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

PLATO INDIVIDUAL/INDIVIDUAL PLATE

Corvina con jugo de calamar
Grilled croaker 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

49€

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 sujeto a reserva previa y disponibilidad. Para grupos a partir de 10 personas.
Posibilidad de adaptar el menú a intolerancias o necesidades especiales bajo petición previa.

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
Artichoke flower with grilled foie

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

PLATO INDIVIDUAL/INDIVIDUAL PLATE

Arroz meloso de marisco
Seafood creamy rice
ó

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

Corvina con jugo de calamar
Grilled croacker with squid juice

POSTRE/DESSERT

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

55€

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 sujeto a reserva previa y disponibilidad. Para grupos a partir de 10 personas.
Posibilidad de adaptar el menú a intolerancias o necesidades especiales bajo petición previa.