

A la carta

Ensaladas:

Ensalada de queso de cabra, menbrillo, nueces y vinagreta de miel **11.50€**

Ensaladilla rusa NOU GOURMET **6.50€**

Ensalada de langostinos crujientes con cítricos, cintas de mango y vinagreta de almendra tostada **11.90€**

Ensalada de tomate raf con ventresca de atún y cebolleta encurtida **10.75€**

Ejemplos de entradas frías:

Steak Tartar NOU GOURMET **15.50€**

Tartar de salmón con sus huevas, jengibre, encurtidos y salsa Teriyaki **12.50€**

Esgarraetde capellanet a la llama con sazones y encurtidos con preliné de cacahuete del collaret **12.50€**

Atún rojo marinado con soja, jengibre, caviar de wakame (4 ud.) **14.50€**

Jamón de bellota al corte **19.50€**

Ejemplos de entradas Calientes:

Pulpo a la brasa con parmetier de sobrasada, cebolla crujiente y picada **14€**

Tempura de verduras con dos salsas **8.50€**

Huevos rotos con foie y setas **10.90€**

Croqueta de jamón ibérico **2€/ud**

Pescados:

Corvina con jugo de calamar y algas marinas **15.50€**

Marmitako de atún rojo **15€**

Salmón con jugos asiáticos **14.90€**

Ejemplos de carnes:

Cochinillo crujiente con cremoso de manzana asada y caviar de sidra **15.90€**

Cordero asado con crema de yogurt especiado y curry rojo **15.75€**

Magret de pato con estofado de setas y puré de boniato **15.90€**

Costilla de ternera con parmentier dfe nabo ahumado y cebollitas glaseadas **15€**

Arroces secos:

Paella Valenciana **14.90€**

Paella de pollo de corral, setas y ajo tierno **15€**

Paella de carabineros **17€**

Paella de Senyoret **16.50€**

Arroces melosos o caldosos:

Arroz Meloso de pollo de corral y alcachofas **15.50€**

Arroz Meloso de cocido **15.50€**

Arroz Meloso de bacalao, coliflor y ajos tiernos **15.50€**

Arroz Meloso de manitas de cerdo, morcillas y garbanzos **15.90€**

Fideuàs:

Fideuà fina melosa de foie y setas **15.90€**

Fisdeuà fina de marisco **16.90€**