



## Cafè Les Nous

### • Tapes •

“Aranchini” d'espínacs & formatge de cabra	3
Croqueta de ceps o de pernil ibèric	2
Gofre de patates braves	7
Bomba de galta de vedella	5
Amanida rusa de “zamburiña” & truita de riu	9
Ventresca, anxoves 00 & pebrots al Jospèr	15
Pernil ibèric de Guijuelo	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	17
Pa de vidre amb tomàquet	5

### • Racions •

Sopa del dia	8
Burrata amb escalivada & pesto	11
Steak tartar de poltre, brioix & foie	17
Costelles de cabrit del Pallars arrebossades	17
Callos melosos de vedella	9
Cua de vaca al vi & parmentier	18
Tataki de magret d'ànec & salsa Huancaïna	19
Caneló de rostit XL	16
Arròs suggeriment	18

### • Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	12
Souvlaki heura, verdures, tzatziki & pa de pita	16
Kofta de vedella ECO, patates fregides, allioli	17
Musclos de roca	9
Flor de carxofa amb romesco	5
Pop, puré de patata, quinoa & kalamata	21
Gambes vermelles	22
400g Txuletó vaca (madurada 35 dies)	28
Cargols “a la llauna” 500g	18

### • Plats viatgers •

Hummus de remolatxa, zumak & pa de pita	9
Bunyol de pop, vel ibèric & katsuobushi	3
Bao de gambes kimchi	5
Bao de cua de vaca, ou de guatlla	6
Carpaccio de bou estil japonès	18
Curry “Butter chicken” & arròs basmati	14
Suggeriment de tacos de blat de moro	12
“Fish & chips” homenatge a Richard Corrigan	19

### • Postres •

Crema cremada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia d'Arcalís	6
Bola de gelat o sorbet artesà	3
Pastís de formatge & codonyat	6

### Calents (10')

Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata	7
Gratinat de llimona al forn	7
“Torrija” caramel·litzada & gelat	8



## Cafè Les Nous

### • Tapas •

“Aranchini” de espinacas & queso de cabra	3
Croqueta de boletus o de jamón ibérico	2
Gofre de patatas bravas	7
Bomba de carrillera de ternera	5
Ensalada rusa de zamburiña & trucha de río	9
Ventresca, anchoas00 & pimientos al Jospèr	15
Jamón ibérico de Guijuelo	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	17
Pan de cristal con tomate	5

### • Raciones •

Sopa del día	8
Burrata con escalivada & pesto	11
Steak tartar de potro, brioche & foie	17
Costillas de cabrito del Pallars rebozadas	17
Callos melosos de ternera	9
Cola de vaca en vino & pamentier	18
Tataki de magret de pato & salsa Huancaína	19
Canelón de asado XL	16
Arroz sugerencia	18

### • Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	12
Souvlaki heura, verduras, tzatziki & pan de pita	16
Kofta de ternera ECO, patatas fritas & alioli	17
Mejillones de roca	9
Flor de alcachofa con romesco	5
Pulpo, puré de patata, quinoa & kalamata	21
Gambas rojas	22
400g Chuletón vaca (madurada 35 días)	28
Caracoles "a la llauna" 500g	18

### • Platos viajeros •

Hummus de remolacha, zumak & pan de pita	9
Buñuelo de pulpo, velo ibérico & katsuobushi	3
Bao de gambas kimchi	5
Bao de rabo de vaca & huevo de codorniz	6
Carpaccio de buey estilo japonés	18
Curry “Butter chicken” & arroz basmati	14
Sugerencia de tacos de maíz	12
“Fish & chips” homenaje a Richard Corrigan	19

### • Postres •

Crema quemada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafía de Arcalís	6
Bola de helado o sorbete artesano	3
Tarta de queso & membrillo	6

### Calientes (10')

Cremoso de chocolate 70% en el horno, helado	7
Gratinado de limón en el horno	7
Torrija caramelizada & helado	8



## Cafè Les Nous

### • Tapas •

“Aranchini” spinach & goat cheese	3
Mushroom or Iberian ham croquette	2
Bravas potatoes waffle	7
Beef cheeks bomb	5
Russian salad & river trout	9
Tuna belly, anchovies 00 & peppers Jospèr	15
Iberian ham from Guijuelo	18
Cured Angus beef cecina by Miguel Vergara	17
Crispy bread with tomato	5

### • Mains •

Soup of day	8
Burrata, roasted vegetables, pesto	11
Pyrenees horse steak tartar, brioche & foie	17
Breaded young goat ribs from Pallars	17
Offal stew “callos”	9
Ox tail stew in wine & parmentier	18
Duck tataki & Huancaína sauce	19
Catalan cannelloni XL	16
Rice suggestion	18

### • BBQ Jospèr •

Les Nous Burger	12
Souvlaki heura, vegetables, tzatziki, pita bread	16
Beef kofta, fries & aioli	17
Rock mussels	9
Artichoke flower & romesco sauce	5
Octopus, mashed potatoes, quinoa & kalamata	21
Premium red shrimp	22
400g Prime rib (dry age 35 days)	28
Snails "a la llauna" 500g	18

### • Traveler dishes •

Beet hummus, zumak & pita bread	9
Octopus fritter, Iberian bacon & katsuobushi	3
Kimchi shrimp bao	5
Ox tail bao & quail egg	6
Japanese style beef carpaccio	18
“Butter chicken” curry & basmati rice	14
Corn tacos suggestion	12
“Fish & chips” homage to Richard Corrigan	19

### • Desserts •

Madagascar vanilla burnt cream	5
Arcalis ratafia tiramisu	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	3
Cheese & quince cake	6

### Hot (10')

Baked chocolate cremaux 70%, ice cream	7
Baked lemon gratin	7
Caramelized french toast & ice cream	8



## Cafè Les Nous

### • Tapas •

“Aranchini” aux épinards, fromage de chèvre	3
Croquette de jambon ibérique ou cèpes	2
Gaufre aux pommes de terre, bravas sauce	7
“Bomba” de joue de boeuf	5
Salade Olivier, coquilles, truite de rivière	9
Thon, anchois Cantabriques & poivrons	15
Jambon ibérique de Guijuelo	18
“Cecina” de bœuf Angus de Miguel Vergara	17
Pain croustillant à la tomate	5

### • Plat •

Soupe du jour	8
Burrata avec escalivada & pesto	11
Steak tartare de cheval, brioche & foie	17
Côtes de chevreau du Pallars panées	17
“Callos” tripes de bœuf mijoées	9
Queue de vache au vin & parmentier	18
Tataki de magret de canard, sauce Huancaína	19
Cannelloni catalán XL	16
Suggestion de riz	18

### • BBQ Josper •

Les Nous Burger	12
Souvlaki heura, légumes, tzatziki & pain pita	16
Kofta de boeuf, frites & aioli	17
Moules	9
Fleur d'artichaut au romesco	5
Poulpe, purée pommes de terre, quinoa, kalamata	21
Crevettes rouges	22
400g côte de boeuf (affiné 35 jours)	28
Escargots "à la llauna" 500g	18

### • Plats du voyageur •

Houmous de betterave, zumak & pain pita	9
Beignet de poulpe, poitrine ibérique, katsuobushi	3
Bao aux crevettes Kimchi	5
Bao de queue de vache & oeuf de caille	6
Carpaccio de boeuf à la japonaise	18
Curry “Poulet au beurre” & riz basmati	14
Suggestion de tacos au maïs	12
“Fish & chips” hommage à Richard Corrigan	19

### • Dessert •

Crème brûlée vanille de Madagascar	5
Tiramisu au ratafia Arcalís	6
Boule de glace ou sorbet artisanal	3
Gateau de fromage & gelée de coings	6
<b>Chaud</b> (10')	
Crèmeaux de chocolat 70% au four & glace	7
Gratin de citron au four	7
Pain perdu caramélisée, glace aux prunes	8