



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 cua de vaca	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 •

Escudella o sopa de peix & marisc	8
Tou dels til·lers cruixent, escalivada & bolets	12
Steak tartar de poltre, brioix & foie	17
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan	22
“Callos” melosos de vedella Bruna	9
Cua de vaca al vi & parmentier	18
Costelles de cabrit del Pallars arrebossades	17
Caneló de rostit XL	16
Arròs suggeriment	18

• Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	13
300g Brotxeta de vaca madurada & “chimichurri”	19
Musclos del Delta de l'Ebre	9
Flor de carxofa amb romesco	5
Pop, puré de patata, quinoa & kalamata	21
Gambes vermelles	22
500g Mitjana de vaca madurada	29
Cargols “a la llauna” 500g	18
Corder Xisquet de Madó, allioli, patates fregides	17

• Plats viatgers •

Souvlaki heura, verdures, “tzatziki” & pa de pita	17
Tataki de magret d'ànec & salsa Huancaïna	19
Bao de gambes kimchi	5
Bao de cua de vaca, ou de guatlla & patata	6
Curry “Butter chicken” & arròs basmati	14
Tacos de blat de moro, calamar & pico de gallo	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	4
Pastís de formatge & codonyat	6

Calents (10')

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

**Preguntin pels plats fora de carta*



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 rabo de vaca	5
Ensalada rusa de zamburiña & trucha de río	9
Ventresca, anchoas 00 & pimientos Jospèr	15
Jamón ibérico de Guijuelo	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	17
Pan de cristal con tomate	5

• Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	13
300g Brocheta de vaca madurada & chimichurri	19
Mejillones del Delta del Ebro	9
Flor de alcachofa con romesco	5
Pulpo, puré de patata, quinoa & kalamata	21
Gambas rojas	22
500g Chuletón de vaca madurada	29
Caracoles "a la llauna" 500g	18
Cordero “Xisquet de Madó”, alioli, patatas fritas	17

• Raciones •

Escudella o sopa de pescado & marisco	8
Tou del til·lers crujiente, escalivada & setas	12
Steak tartar de potro, brioche & foie	17
Carpaccio de picaña de buey madurado	22
Callos melosos de ternera Bruna	9
Rabo de vaca al vino & parmentier	18
Costillas de cabrito del Pallars rebozadas	17
Canelón de asado XL	16
Arroz de sugerencia	18

• Platos viajeros •

Souvlaki heura, verduras, tzatziki & pan de pita	17
Tataki de magret de pato & salsa Huancaína	19
Bao de gambas kimchi	5
Bao de cola de vaca, huevo de codorniz, patata	6
Curry “Butter chicken” & arroz basmati	14
Tacos de maíz, calamar & pico de gallo	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	4
Tarta de queso & membrillo	6

Calientes (10´)

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

**Pregunten por los platos fuera de carta*



Cafè Les Nous

• Tapas •

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

• Mains •

Soup of day	8
Crunchy Tou cheese, vegetables, mushrooms	12
Pyrenees horse steak tartar, brioche & foie	17
Picanha carpaccio of aged beef Okelan	22
Offal stew “callos”	9
Breaded young goat ribs from Pallars	18
Ox tail stew in wine & parmentier	17
Catalan cannelloni XL	16
Rice suggestion	18

• BBQ Jospèr •

Les Nous hamburger	13
300g Matured beef skewer & “chimichurri”	19
Mussels from Delta del Ebro	9
Artichoke flower with romesco	5
Octopus, mashed potato, quinoa & kalamata	21
Premium red prawns	22
500g Aged beef prime ribe	29
Snails “llauna” 500g	18
Lamb “Xisqueta de Madó”, alioli, french fries	17

• Traveler dishes •

Souvlaki heura, vegetables, tzatziki, pita bread	17
Duck breast tataki & “Huancaína” sauce	19
Kimchi shrimp bao	5
Ox tail bao, quail egg & potato	6
Butter chicken curry & basmati rice	14
Corn, squid & “pico de gallo” tacos	12
Fish & chips homage to Richard Corrigan	19

• Desserts •

Madagascar vanilla “crème brûlée”	5
Tiramisu with ratafia	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Cheese & quince cake	6

Hot (10’)

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

**Ask for off-menu dishes*



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 Josper	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
Fromage “Tou”, escalivada, champignons	12
Steak tartare de cheval, brioche & foie	17
Carpaccio picanha de boeuf Okelan	22
“Callos” tripes de bœuf mijoées	9
Queue de vache au vin & parmentier	18
Côtes de chevreau du Pallars panées	17
Cannelloni catalan XL	16
Suggestion de riz	18

• BBQ Josper •

Les Nous Burger	13
300g Brochette de bœuf mature & chimichurri	19
Moules “du Delta de l’Èbre”	9
Fleur d'artichaut au romesco	5
Poulpe, purée pommes de terre, quinoa, kalamata	21
Crevettes rouges	22
500g Côte de boeuf (affiné 35 jours)	29
Escargots “à la llauna” 500g	18
Agneau “Xisqueta de Madó” aioli, pommes de terre	17

• Plats du voyageur •

Souvlaki heura, légumes, tzatziki & pain pita	17
Tataki de magret de canard, sauce Huancaína	19
Bao aux crevettes kimchi	5
Bao de queue de vache & oeuf de caille	6
Curry “poulet au beurre” & riz basmati	14
Tacos au maïs, calamars et “pico de gallo”	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	4
Gateau de fromage & gelée de coings	6
Chaud (10’)	
Crèmeaux de chocolat 70% au four & glace	7
Pain perdu caramélisée, glace aux prunes	8

**Renseignez-vous sur les plats hors menu*