



Cafè Les Nous

• Tapes •

Croqueta de pernil ibèric	2
Ensaladilla de ventresca & gàrum d'anxova	9
Pernil ibèric de Guijuelo	19
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	19
Pa de vidre amb tomàquet	5
Carpaccio de picanya de bou madurat	23
Musclos de temporada (½kg)	11

• Racions •

Suggeriment de temporada	pm
Steak tartar de poltre, brioix & foie	19
Caneló XL de rostit a la catalana	16
Arròs de suggeriment	19
Guisat o plat de caça	21

• Delícies vegetals •

Croqueta de calçots & romesco	2
Croqueta de ceps trufats	2
Flor de carxofa amb romesco	5
Souvlaki d'heura, tzatziki & pa de pita	19
Tou dels Til·lers cruixent, escalivada, pinyons	13
Arròs cremós de ceps	19
Plat vegetarià	p/m

• Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	13
Cargols a la llauna & allioli (½kg)	19
Gambes vermelles (12 uni)	24
Mitjana de vaca madurada (½kg)	32
Corder Xisqueta	17
Pop, puré de patata, quinoa & kalamata	23
Peix del dia	pm

• Plats viatgers •

Bao de gambes kimchi	6
Bao de cua de toro, ou de guatlla & patata	6
Curry "Butter chicken" & arròs basmati	15
Tacos de calamar & pico de gallo	13
Sashimi de ventresca de tonyina bluefin	24

• Postres •

Crema cremada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia d'Arcalís	6
Pastís de formatge	6
Bola de gelat o sorbet artesà	4
Calents (10')	
Cremós de xocolata 70% al forn & gelat	7
"Torrija" caramel·litzada & gelat	8



Café Les Nous

• Tapas •

Croqueta de jamón ibérico	2
Ensaladilla de ventresca & garum de anchoa	9
Jamón ibérico de Guijuelo	19
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	19
Pan de cristal con tomate	5
Carpacho de picaña de buey madurado	23
Mejillones de temporada	11

• Raciones •

Sugerencia de temporada	pm
Steak tartar de potro, brioche & foie	19
Canelón de asado XL	16
Sugerencia de arroz	19
Guisado o plato de caza	21

• Delicias vegetales •

Croqueta de “calçots” & romesco	2
Croqueta de boletus trufados	2
Flor de alcachofa con romesco	5
Souvlaki heura, verduras, tzatziki & pan pita	19
Tou dels Til·lers crujiente & escalivada	13
Arroz cremoso de boletus	19
Plato vegetariano	pm

• Brasa Jospet •

Hamburguesa Les Nous	13
Caracoles “a la llauna” & alioli (½kg)	19
Gambas rojas (12 uni)	24
Chuletón de vaca madurada (½kg)	32
Cordero Xisqueta	17
Pulpo, cremoso de patata, quinoa & kalamata	23
Pez del dia	pm

• Platos viajeros •

Bao de gambas kimchi	6
Bao de rabo de toro, huevo de codorniz & patata	6
Curry “Butter chicken” & arroz basmati	15
Tacos de calamar & pico de gallo	13
Sashimi de ventresca d’atún bluefin	24

• Postres •

Crema quemada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia de Arcalís	6
Tarta de queso	6
Bola de helado o sorbete artesano	4
Calientes (10')	
Cremoso de chocolate 70% al horno & helado	7
Torrija caramelizada & helado	8



Cafe Les Nous

• Tapas •

Iberian ham croquette	2
Tuna belly Russian salad & anchovy garum	9
Iberian ham from Guijuelo	19
Cured Angus beef cecina by Miguel Vergara	19
Crispy bread with tomato	5
Carpaccio of dry-aged beef picanha	23
Josper grilled seasonal mussels	11

• Mains •

Seasonal suggestion	pm
Steak tartare, brioche & foie gras	19
XL Roasted Meat Cannelloni	16
Rice of the Day	19
Game stew	21

• Plant-Based Delights •

“Calçots” & “romesco” croquette	2
Boletus croquette	2
Artichoke flowers with “Romesco”	5
Heura Souvlaki with Veggies, Tzatziki & Pita	19
Crunchy “Tou” cheese & roasted vegetables	13
Cep mushroom risotto	19
Vegetarian dish	pm

• BBQ Josper •

Les Nous Burger	13
Snails “a la llauna” & aioli (½kg)	18
Mediterranean red prawns (12 uni)	24
Aged beef prime ribe (½kg)	32
Lamb “Xisqueta de Madó	17
Octopus, mashed potato, quinoa & Kalamata	23
Fish suggestion	pm

• Traveler dishes •

Kimchi shrimp bao	6
Ox tail bao, quail egg & potato	6
Butter chicken curry & basmati rice	15
Corn, squid & “pico de gallo” tacos	13
Bluefin tuna belly, citrus ponzu & trout caviar	24

• Desserts •

Madagascar vanilla “crème brûlée”	5
Tiramisu with ratafia	6
Cheesecake	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Hot (10’)	
Baked chocolate cremaux 70% & ice cream	7
Caramelized French toast & ice cream	8



Café Les Nous

• Tapas •

Croquette de jambon ibérique	2
Salade Olivier au thon & garum d'anchois	9
Jambon Ibérique de Guijuelo	19
Cecina de bœuf Angus de Miguel Vergara	19
Pain croustillant à la tomate	5
Carpaccio de picanha de bœuf affiné	23
Moules de saison grillées au Jospé	11

• Plat •

Suggestion de saison	pm
Steak tartare de poulain, brioche & foie	19
Cannelloni XL au rôti	16
Suggestion du jour	19
Ragoût de gibier	21

• Délices Végétaux •

Croquette de "calçots" & romesco	2
Croquette de champignons sauvages truffés	2
Fleur d'artichaut au romesco	5
Souvlaki de heura, tzatziki & pain pita	19
"Tou dels Til·lers" croustillant & légumes grillés	13
Risotto aux cèps	19
Plat végétarien	pm

• BBQ Jospé •

Les Nous Burger	13
Escargots "à la llauna" & aioli (½kg)	18
Crevettes rouges (12 uni)	23
Côte de bœuf (½kg)	32
Agneau "Xisqueta"	17
Poulpe, pomme de terre, quinoa, kalamata	23
Suggestion de poisson	pm

• Plats du voyageur •

Bao aux crevettes kimchi	6
Bao de queue de vache & œuf de caille	7
Curry "poulet au beurre" & riz basmati	15
Tacos au maïs, calamars et "pico de gallo"	13
Ventrèche thon bluefin, ponzu & caviar truite	24

• Dessert •

Crème brûlée vanille de Madagascar	5
Tiramisu au ratafia Arcalís	6
Gâteau de fromage	6
Boule de glace ou sorbet artisanal	4
Chaud (10')	
Crèmeaux de chocolat 70% au four & glace	7
Pain perdu caramélisée & glace	8

