



Menú Cafè Les Nous

• Entrants •

3 platets per degustar

• Plat principal a escollir •

Suggeriment d'arròs toc brasa Josper

Arròs de secret ibèric & ceps

Arròs cremós de ceps

Flors de carxofa & salsa romesco

Filet de truita salmonada & salsa cremosa de cranc de riu

Entranya de vedella del Pirineu, chimichurri, cremós de patata

Suggeriment de guisat

Corder xisqueta de casa Madó a la brasa *3€

Confit d'ànec, puré de moniato & suc de rostit *3€

Turbot a la donostiarra *5€

Entrecot 250g de vaca madurada a la brasa *6€

Mitjana 1/2kg de vaca madurada a la brasa *11€

• Postres a escollir •

Crema cremada de vainilla de Madagascar

Tiramisú de ratafia d'Arcalís

Bola de gelat o sorbet artesà

Pastís de formatge

Cremós de xocolata 70% al forn & gelat de nata

"Torrija" caramel·litzada & gelat *2€

28€

(Begudes i cafès no inclosos)



Menú Café Les Nous

• Entrantes •

3 platos a degustar

• Plato principal a elegir •

Sugerencia de arroz toque brasa Josper

Arroz de secreto ibérico & boletus

Arroz cremoso de boletus

Flores de alcachofa & salsa romesco

Filete de trucha, salsa cremosa de cangrejo de río

Entraña de ternera del Pirineo, chimichurri, cremoso de patata

Sugerencia de guisado

Cordero "xisqueta" de casa Madó a la brasa *3€

Confit de pato, puré de boniato & jugo de asado *3€

Rodaballo a la donostiarra *5€

Entrecot 250g de vaca madurada a la brasa *6€

Chuletón ½ kg de vaca madurada a la brasa *11€

• Postre a elegir •

Crema quemada de vainilla de Madagascar

Tiramisú de ratafia de Arcalís

Bola de helado o sorbete artesano

Tarta de queso

Cremoso de chocolate 70% en el horno & helado de nata

Torrija caramelizada & helado *2€

28€

(Bebidas y cafés no incluidos)