



Menú Cafè Les Nous

• Entrants •

3 platets per degustar

• Plat principal a escollir •

Suggeriment d'arròs

Fideuà mar i muntanya

Xurrasco de vedella bruna a la brasa amb "chimichurri"

Flors de carxofa & salsa romesco

Peix del dia

Corder xisqueta a la brasa Jospet *3€

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

Turbot a la donostiarra *5€

Entrecot d'anoll 250gr *5€

Mitjana 400gr de vaca madurada 35 dies *8€

• Postres a escollir •

Crema cremada de vainilla de Madagascar

Tiramisú de ratafia d'Arcalís

Cremós de xocolata 70% al forn

Gelats i sorbets artesans

Suggeriment del dia

25€

(Begudes i cafès no inclosos)



Menú Cafè Les Nous

• Entrantes •

3 platos a degustar

• Plato principal a escoger •

Sugerencia de arroz

Fideuá mar y montaña

Churrasco de ternera Bruna a la brasa con "chimichurri"

Flores de alcachofa & salsa romesco

Pescado del día

Cordero xisqueta a la brasa Jospet *3€

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

Rodaballo a la donostiarra *5€

Entrecot añojo 250gr *5€

Chuletón 400gr de vaca madurada 35 dias *8€

• Postre a escoger •

Crema quemada de vainilla de Madagascar

Tiramisú de ratafia de Arcalís

Cremoso de chocolate 70% en el horno

Helados y sorbetes artesanos

Sugerencia del día

25€

(Bebidas y cafés no incluidos)



Menú Cafè Les Nous

• Starters •

3 dishes to taste

• Main dish to choose •

Rice suggestion

Vermicelli “fideua” surf & turf

Grilled Bruna veal “churrasco” with “chimichurri”

Artichoke flowers & romesco sauce

Fish of the day

Josper grilled xisqueta lamb *3€

Duck confit, sweet potato puree & roast juice *3€

Donostiarra style turbot *5€

Beef entrecôte 250gr *5€

Prime rib 400g (dry aged beef 35 days) *8€

• Dessert to choose •

Madagascar vanilla cream brûlée

Arcalis ratafia tiramisu

Baked 70% chocolate cream, ice cream

Scoop of ice cream or artisan sorbet

Suggestion of the day

€25

(Drinks and coffees not included)



Menú Cafe Les Nous

• Entrées •

3 plats à déguster

• Plat principal au choix •

Suggestion de riz

Fideuá mer et montagnes

Steak de bœuf Bruna grillé avec “chimichurri”

Fleurs d'artichauts & sauce romesco

Poisson du jour

Agneau xisqueta grillé au Josper *3€

Confit de canard, purée de patate douce, sauce *3€

Turbot à la Donostiarra *5€

Entrecôte de vache 250gr *5€

Côte de bœuf 400g (de vache affiné 35 jours) *8€

• Dessert au choix •

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Tiramisu au ratafia d'Arcalís

Chocolat crémeux 70% au four

Glaces et sorbets artisanaux

Suggestion du jour

25 €

(Boissons et cafés non inclus)