



Menú Cafè Les Nous

• Entrants •

3 platets per degustar

• Plat principal a escollir •

Suggeriment d'arròs toc brasa Jospèr

Arròs de gambes vermelles

Fideuà negre de marisc & allioli

Xurrasco de vedella Bruna a la brasa & "chimichurri"

Flors de carxofa & salsa romesco

Peix del dia

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 & codonyat

Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata

"Torrija" caramel·litzada & gelat *2€

26€

(Begudes i cafès no inclosos)



Menú Cafè Les Nous

• Entrantes •

3 platos a degustar

• Plato principal a elegir •

Sugerencia de arroz toque brasa Jospèr

Arroz de gambas rojas

Fideuà negra de marisco & alioli

Churrasco de ternera Bruna a la brasa & chimichurri

Flores de alcachofa & salsa romesco

Pescado del día

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 & membrillo

Cremoso de chocolate 70% en el horno, helado

Torrija caramelizada & helado *2€

26€

(Bebidas y cafés no incluidos)



Menu Cafè Les Nous

• Starters •

3 dishes to taste

• Main dish to choose •

Rice suggestion touch BBQ Jospier

Premium red prawns paella

Squid ink vermicelli “fideua” with seafood

Grilled Bruna veal “churrasco” with “chimichurri”

Artichoke flowers & romesco sauce

Fish of the day

Jospier grilled “xisqueta” lamb *3€

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

Donostiarra style turbot *5€

Beef entrecôte 250gr *6€

Prime rib 1/2kg dry aged beef *11€

• Dessert to choose •

Madagascar vanilla “crème brûlée”

Tiramisu with ratafia

Scoop of ice cream or artisan sorbet

Cheese & quince cake

Baked chocolate cremaux 70%, ice cream

Caramelized “torrija” toast & ice cream *2€

26€

(Drinks and coffees not included)



Menú Cafe Les Nous

• Entrées •

3 plats à déguster

• Plat principal au choix •

Suggestion de riz BBQ Jospier

Paella aux crevettes rouges

Fideuá noire aux fruits de mer

Steak de bœuf Bruna grillé avec “chimichurri”

Fleurs d'artichauts & sauce romesco

Poisson du jour

Agneau xisqueta grillé au Jospier *3€

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

Turbot à la Donostiarra *5€

Entrecôte de vache 250gr *6€

Côte de bœuf 1/2kg de vache affiné *11€

• Dessert au choix •

Crème brûlée vanille de Madagascar

Tiramisu au ratafia Arcalís

Boule de glace ou sorbet artisanal

Gateau de fromage & gelée de coings

Crèmeaux de chocolat 70% au four & glace

Pain perdu caramélisée & glace *2€

26€

(Boissons et cafés non inclus)



Menú Cafè Les Nous

• Entrants •

3 platets per degustar

• Plat principal a escollir •

Suggeriment d'arròs toc brasa Jospèr

Arròs de gambes vermelles

Fideuà negre de marisc & allioli

Xurrasco de vedella Bruna a la brasa & “chimichurri”

Flors de carxofa & salsa romesco

Peix del dia

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 & codonyat

Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata

“Torrija” caramel·litzada & gelat *2€

26€

(Begudes i cafès no inclosos)

