



Cafè Les Nous

• Tapes •

Croqueta de pernil ibèric	2
Bomba de cua de vaca	5
Amanida rusa de “zamburiñas”	9
Ventresca, anxoves 00 & pebrots al Josper	15
Pernil ibèric de Guijuelo	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	17
Pa de vidre amb tomàquet	5

• Racions •

Sopa de peix & marisc	8
Steak tartar de poltre, brioix & foie	17
Carpaccio de picanya de bou madurat	22
Callos melosos de vedella Bruna	9
Costelles de cabrit arrebossades	17
Caneló de rostit XL	16
Arròs suggeriment	18

• Delícies vegetals •

Croqueta de calçots & romesco	2
Croqueta de bolets silvestres trufats	2
Aranchini d'espínacs, formatge cabra	3
Sopa de temporada	8
Flor de carxofa amb romesco	5
Souvlaki heura, tzatziki, pa de pita	17
Tou dels til·lers cruixent & escalivada	12
Recomanació vegetariana del dia	PM

• Brasa Josper •

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

• Plats viatgers •

Tataki de magret d'ànec & salsa Huancaïna	19
Bao de gambes kimchi	5
Bao, cua de vaca, ou de guatlla & patata	6
Curry “Butter chicken” & arròs basmati	14
Tacos de calamar & pico de gallo	12

• Postres •

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



Cafè Les Nous

• Tapas •

Croqueta de jamón ibérico	2
Bomba de rabo de vaca	5
Ensalada rusa de zamburiñas	9
Ventresca, anchoas 00 & pimientos al Jospèr	15
Jamón ibérico de Guijuelo	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	17
Pan de cristal con tomate	5

• Raciones •

Sopa de pescado & marisco	8
Steak tartar de potro, brioche & foie	17
Carpaccio de picaña de buey madurado	22
Callos melosos de ternera Bruna	9
Costillas de cabrito rebozadas	17
Canelón de asado XL	16
Arroz de sugerencia	18

• Delicias vegetales •

Croqueta de calçots & romesco	2
Croqueta de setas silvestres trufadas	2
Aranchini de espinacas, queso de cabra	3
Sopa de temporada	8
Flor de alcachofa con romesco	5
Souvlaki heura, verduras, tzatziki, pan pita	17
Tou dels til·lers crujiente & escalivada	12
Recomendación vegetariana del día	PM

• Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	13
Musclos del Delta de l'Ebre	9
Pop, puré de patata, quinoa & kalamata	21
Gambes vermelles	22
500g Mitjana de vaca madurada	29
Cargols "a la llauna" 500g	18
Corder Xisquet, allioli, patates fregides	17

• Plats viatgers •

Tataki de magret d'ànec & salsa Huancaína	19
Bao de gambes kimchi	5
Bao, cua de vaca, ou de guatl·la & patata	6
Curry "Butter chicken" & arròs basmati	14
Tacos de calamar & pico de gallo	12

• Postres •

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



Cafè Les Nous

• Tapas •

Iberian ham croquette	2
Beef cheeks bomb	5
Russian salad & scallops	9
Tuna belly, anchovies 00 & peppers Jospèr	15
Iberian ham from Guijuelo	18
Cured Angus beef cecina by Miguel Vergara	17
Crispy bread with tomato	5

• Mains •

Sopa de pescado & marisco	8
Steak tartar de potro, brioche & foie	17
Carpaccio de picaña de buey madurado	22
Callos melosos de ternera Bruna	9
Costillas de cabrito rebozadas	17
Canelón de asado XL	16
Arroz de sugerencia	18

• Plant-Based Delights •

Croqueta de calçots & romesco	2
Croqueta de setas silvestres trufadas	2
Aranchini de espinacas, queso de cabra	3
Sopa de temporada	8
Flor de alcachofa con romesco	5
Souvlaki heura, verduras, tzatziki, pan pita	17
Tou dels til·lers crujiente & escalivada	12
Recomendación vegetariana del día	PM

• BBQ Jospèr •

Les Nous hamburger	13
Mussels	9
Octopus, mashed potato, quinoa & Kalamata	21
Mediterranean red prawns	22
500g Aged beef prime ribe	29
Snails "llauna" 500	18
Lamb "Xisqueta de Madó", alioli, french frie	17

• Traveler dishes •

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

• Desserts •

Madagascar vanilla "crème brûlée"	5
Tiramisu with ratafia	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Cheese cake	6
Hot (10')	
Baked chocolate cremaux 70% & ice cream	7
Caramelized french toast & ice cream	8



Cafè Les Nous

• Tapas •

Croquette de jambon ibérique	2
“Bomba” de joue de boeuf	5
Salade Olivier, coquilles Saint-Jacques	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

• BBQ Josper •

Les Nous Burger	13
Moules	9
Poulpe, purée pommes de terre, quinoa, kalamata	21
Crevettes rouges	22
500g Côte de boeuf (affiné 21 jours)	29
Escargots “à la llauna” 500g	18
Agneau “Xisqueta de Madó” aioli, pommes de terre	17

• Plat •

Sopa de pescado & marisco	8
Steak tartar de potro, brioche & foie	17
Carpaccio de picaña de buey madurado	22
Callos melosos de ternera Bruna	9
Costillas de cabrito rebozadas	17
Canelón de asado XL	16
Arroz de sugerencia	18

• Plats du voyageur •

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

• Délices Végétaux •

Croquette de calçots & romesco	2
Croquette de champignons sauvages truffés	2
Arancini aux épinards & fromage de chèvre	3
Soupe de saison	8
Fleur d’artichaut au romesco	5
Souvlaki de heura, tzatziki & pain pita	17
Tou dels Til·lers croustillant & escalivada	12
Suggestion végétarienne du jour	PM

• 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