



## Cafè Les Nous

### • Tapes •

Croqueta de pernil ibèric	2
Ensaladilla de ventresca & gàrum d'anxova	9
Pernil ibèric de Guijuelo	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	18
Pa de vidre amb tomàquet	5
Carpaccio de picanya de bou madurat	22

### • Racions •

Sopa o crema de temporada	8
Steak tartar de poltre, brioix & foie	18
Caneló XL de rostit	16
Pop, puré de patata, quinoa & kalamata	22
Arròs de suggeriment	19
Suggeriment de guisat	19

### • Delícies vegetals •

Croqueta de calçots & romesco	2
Croqueta de ceps trufats	2
“Aranchini” d’espínacs & formatge cabra	4
Flor de carxofa amb romesco	5
Souvlaki d’heura, tzatziki & pa de pita	17
Tou dels Til·lers cruixent & escalivada	12
Arròs cremós de ceps	18
Suggeriment del dia	p/m

### • Brasa Jospèr •

Hamburguesa Les Nous	13
Cargols a la llauna & allioli (½kg)	18
Gambes vermelles	22
Mitjana de vaca madurada (½kg)	29
Corder Xisqueta	17
Turbot a la donostiarra	22

### • Plats viatgers •

Musclos curri thai (½kg)	9
Bao de gambes kimchi	5
Bao de cua de toro, ou de guatlla & patata	6
Curry “Butter chicken” & arròs basmati	14
Tacos de calamar & pico de gallo	12
Tataki de magret d’ànec & salsa Huancaïna	19

### • 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	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	18
Cecina de vaca Angus de Miguel Vergara	18
Pan de cristal con tomate	5
Carpacho de picaña de buey madurado	22

### • Raciones •

Sopa o crema de temporada	8
Steak tartar de potro, brioche & foie	18
Canelón de asado XL	16
Pulpo, puré de patata, quinoa & kalamata	22
Sugerencia de arroz	19
Sugerencia de guisado	19

### • Delicias vegetales •

Croqueta de “calçots” & romesco	2
Croqueta de boletus trufados	2
“Aranchini” de espinacas & queso de cabra	4
Flor de alcachofa con romesco	5
Souvlaki heura, verduras, tzatziki & pan pita	17
Tou dels Til·lers crujiente & escalivada	12
Arroz cremoso de boletus	18
Sugerencia del día	PM

### • Brasa Jospet •

Hamburguesa Les Nous	13
Caracoles “a la llauna” & alioli (½kg)	18
Gambes rojas	22
Chuletón de vaca madurada (½kg)	29
Cordero Xisqueta	17
Rodaballo a la donostiarra	22

### • Platos viajeros •

Mejillones curri thai (½kg)	9
Bao de gambas kimchi	5
Bao de rabo de toro, huevo de codorniz & patata	6
Curry “Butter chicken” & arroz basmati	14
Tacos de calamar & pico de gallo	12
Tataki de magret de pato & salsa Huancaína	19

### • 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
<b>Calientes (10')</b>	
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	18
Cured Angus beef cecina by Miguel Vergara	18
Crispy bread with tomato	5
Carpaccio of dry-aged beef picanha	22

### • Mains •

Soup or cream of the day	8
Steak tartare, brioche & foie gras	18
XL Roasted Meat Cannelloni	16
Octopus, mashed potato, quinoa & Kalamata	22
Rice of the Day	19
Stew suggestion	19

### • Plant-Based Delights •

“Calçots” & “romesco” croquette	2
Boletus croquette	2
“Aranchini” with spinach, beetroot & goat cheese	4
Artichoke flowers with “Romesco”	5
Heura Souvlaki with Veggies, Tzatziki & Pita	17
Crunchy “Tou” cheese & roasted vegetables	12
Cep mushroom risotto	18
Today’s Suggestion	PM

### • BBQ Jospes •

Les Nous Burger	13
Snails “a la llauna” & aioli (½kg)	18
Mediterranean red prawns	22
Aged beef prime ribe (½kg)	29
Lamb “Xisqueta de Madó	17
Turbot “a la donostiarra” style	22

### • Traveler dishes •

Thai-Style Curry Mussels (½kg)	9
Kimchi shrimp bao	5
Ox tail bao, quail egg & potato	6
Butter chicken curry & basmati rice	14
Corn, squid & “pico de gallo” tacos	12
Duck breast tataki & “Huancaína” sauce	19

### • Desserts •

Madagascar vanilla “crème brûlée”	5
Tiramisu with ratafia	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Cheesecake	6
<b>Hot (10’)</b>	
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	18
Cecina de bœuf Angus de Miguel Vergara	18
Pain croustillant à la tomate	5
Carpaccio de picanha de bœuf affiné	22

### • Plat •

Soupe ou crème du jour	8
Steak tartare de poulain, brioche & foie	18
Cannelloni XL au rôti	16
Poulpe, purée de pomme de terre, quinoa & kalamata	22
Suggestion du jour	19
Suggestion de ragoût	19

### • Délices Végétaux •

Croquette de "calçots" & romesco	2
Croquette de champignons sauvages truffés	2
"Arancini" aux épinards & fromage de chèvre	4
Fleur d'artichaut au romesco	5
Souvlaki de heura, tzatziki & pain pita	17
"Tou dels Til·lers" croustillant & légumes grillés	12
Risotto aux cèps	18
Suggestion du jour	PM

### • BBQ Josper •

Les Nous Burger	13
Escargots "à la llauna" & aioli (½kg)	18
Crevettes rouges	22
Côte de bœuf (affiné 21 jours) (½kg)	29
Agneau "Xisqueta"	17
Turbot à la Saint-Sébastien	22

### • Plats du voyageur •

Moules au curry à la thaï (½kg)	9
Bao aux crevettes kimchi	5
Bao de queue de vache & œuf de caille	6
Curry "poulet au beurre" & riz basmati	14
Tacos au maïs, calamars et "pico de gallo"	12
Tataki de magret de canard & Huancaína	19

### • Dessert •

Crème brûlée vanille de Madagascar	5
Tiramisu au ratafia Arcalís	6
Boule de glace ou sorbet artisanal	4
Gâteau de fromage	6

### Chaud (10')

Cremeaux de chocolat 70% au four & glace	7
Pain perdu caramélisée & glace	8

