



CARTA



INDIVIDUALES

Para disfrutar a mesa completa

- Croqueta de queso patamulo, salmorreta picante y sashimi de atún rojo reposado en grasa de jamón ibérico 3,5
- Galleta de alga codium, cremoso de puerro, trucha pirenaica curada y huevas de trucha 3,5
- Croqueta de jamón ibérico de Guijuelo y leche de oveja churra 3,5
- Pani Puri relleno de jugo de caracoles, su picada y chorizo Joselito. 3,5
- Sardina ahumada, helado de aceituna verde, piparras, gazpacho de gilda y emulsión de anchoa. 6,5
- Ajoverde de pistacho, quisquillas aliñadas, yogur de cabra y polvo helado de rábano raifort 6,5
- Ravioli de txangurro a la Donostiarra, suquet de cangrejo, beurre blanc de vino manzanilla y cangrejo de concha blanda frito con romesco de cangrejo. 9,5
- Taco de maíz azul, pulpo, tuétano con mojo verde de espinacas y tomate en salmorra 8
- Figatell de rodaballo e hígado de salmonete, all i pebre viajero de colágenos, patatas, cilantro y tomate encurtido 9



COMPARTIR

Es muy Nostre

- Degustación de quesos artesanos 11
- Patê en croutê de butifarra de puchero, pistachos, foie e ibéricos con mostaza de higos. ½ 10 14
Disponemos de media ración o completa.
- Vitello tonnato de ciervo en escabeche y ostra 14,5
- Steak tartar de corzo, salsa bearnesa, pimienta verde y patatas fritas. 19
- Omelette de gamba roja, salsa Nantua de manteca colorá y yuzu kosho 18
- Pain au chocolat de caza, salsa de mole negro y chocolate , nata agria y enebro 14,5



PRINCIPALES

Para disfrutar de manera individual

- Pescado de lonja, gazpachuelo, crema de ortiguillas, y verduras de temporada **14**
- Pescado de roca con bullabesa de cítricos, tubérculos y cremoso de zanahoria noisette **15**
- Arroz de temporada. **s/m**
- Pintada engrasada de las Landas, salsa pepitoria, cebada, recado negro y parfait de sus higaditos **15,5**
- Figatell de cerdo ibérico al estilo Rossini, foie a la parrilla, hongos, salsa Perigourd y cremoso de chirivía a la vainilla **16,5**
- Canelón de ragout de jabalina estofado lentamente salsa de chorizo ahumado de jabalí y queso comte, solomillo de jabalí asado, y pesto de sisho **17**
- Gamo a la royal acompañado de su lomo, remolacha, ciruelas y humeboshi mediterráneo con salsa Grand Veneur **17**



UN FINAL DULCE

Compártelos... o no.

- Maíz y algarroba 8,5
- Postre de temporada 8,5
- Chocolate negro 70%, te chai, Palo cortado y nuez de macadamia 9
- Arroz con leche de oveja caramelizada, vainilla y trufa negra 9,5
- Tarta del queso del Maestrazgo, bresca de miel, fruta fresca y mermelada casera. *Edición limitada.* 13,5

*Servicio de pan de masa madre y harina ecológica

1,5

NØSTRE

**HONRAR EL ORIGEN
PARA ALCANZAR EL DESTINO**

@nostrecocina

nostrecocinaquesomos.es