

NOGURA

• CARTA •

AMANIDES

- Enciams, escalivada, ceba, cherris i truita de riu amb vinagreta cítrica.....8,00€
- Espinaques, panses, formatge de cabra, llavors de sèsam i goji amb vinagreta de mel i mòdena.....7,00€

CARNS

- Milfulls de foie, pernilet d'ànec i poma àcida.....10,00€
- Broqueta d'ànec amb salsa de cacauet.....17,00€
- Gyoza de fricandó i escalivada amb la seva salsa.....4,00€
- Udon amb galta de porc, ou poche, brocoli carbassa, sèsam i edamame.....5,00€
- Xupa Xups d'ànec amb parmentier, escuma de remolacha i ceba fregida.....17,00€

PEIXOS I MARISCS

- Tartar de salmó amb guacamole.....7,00€
- Verat marinada amb pa de pessic de gingebre, escuma de "mar" i foie.....11,00€
- Carpaccio de gambas, rúcula, kombu i kimchi.....17,00€
- Quiche de musclos, pop, nameko amb xips de remolatxa i moniato.....15,00€

A la nostra cuina treballem només amb oli d'oliva verge extra
DOP Siurana.

(IVA Inclós)

NOGURA

• CARTA •

ENSALADAS

- Lechugas, escalivada, cebolla, cherris y tortilla de rio con vinagreta cítrica.....8,00€
- Espinacas, pasas, queso de cabra, semillas de sesamo y goji con vinagreta de miel y modena.....7,00€

CARNES

- Hojaldre de foie, jamón de pato y manzana ácida 10,00 €
- Brocheta de pato con salsa de cacahuete 17,00 €
- Gyoza de fricandó y escalivada con su salsa 4,00 €
- Udon con carrillera de cerdo, huevo poche, brocoli calabaza, sésamo y edamame 5,00 €
- Chupa chups de pato con parmentier, espuma de remolacha y cebolla frita 17,00€

PESCADOS Y MARISCOS

- Tartar de salmón con guacamole.....7,00€
- Caballa marinado con bizcocho de jengibre, espuma de “mar” y foie.....11,00€
- Carpaccio de gambas, rúcula, kombu y kimchi.....17,00€
- Quiche de mejillones, pulpo y nameko con chips de remolacha y moniato.....15,00€

En nuestra cocina trabajamos únicamente con aceite de oliva v.e.
DOP Siurana.

(IVA Incluido)

NOGURA

• CARTA •

SALADES

- Latiues, échaudée, oignon, cherrys et truite de rivière avec vinaigrette agrume.....8,00€
- Épinards, raisins secs, fromage de chèvre, graines de sésame et goji au miel et vinaigrette de modène.....7,00€

VIANDES

- Pâte feuilletée au foie, jambon de canard et pomme aigre.....10,00€
- Brochette de canard à la sauce aux arachides.....17,00€
- Gyoza de fricandó y escalivada con su salsa.....4,00€
- Udon avec joue de porc , oeuf poché, brocoli citrouille, sésame et edamame.....5,00€
- Chupa Chups du canard avec parmentier, mousse de betterave et oignon frit.....17,00€

FRUITS DE MER ET POISSONS

- Tartare de saumon au guacamole.....7,00€
- Maquereau mariné au gâteau au gingembre, mousse «mer» et foie.....11,00€
- Carpaccio de crevettes, rucula, kombu et kimchi.....17,00€
- Quiche aux moules , poulpe et nameko aux frites de betterave et moniate15,00€

Dans notre cuisine, nous travaillons uniquement avec l'huile d'olive v.e.
DOP Siurana.

(TVA incluse)

NOGURA

• CARTA •

SALADS

- Lettuce, scalded, onion, cherry and river trout with citrus vinaigrette.....8,00€
- Spinach, raisins, goat cheese, sesame seeds and goji with honey and modena vinaigrette.....7,00€

MEATS

- Foie puff pastry, duck ham and sour apple.....10,00€
- Duck skewer with peanut sauce.....17,00€
- Gyoza de fricandó y escalivada con su salsa.....4,00€
- Udon with pork cheek , ou poche, brocoli calabaza, sésamo y edamame.....5,00€
- Duck Chupa Chups with parmentier, beet foam and fried onion.....17,00€

SEA FOOD & FISHES

- Salmon tartare with guacamole.....7,00€
- Mackerel marinated with ginger cake, “sea” foam and foie.....11,00€
- Shrimp carpaccio, rucula, kombu and kimchi.....17,00€
- Quiche with mussels octopus and nameko, with beet and moniate chips.....15,00€

In our kitchen we work only with olive oil v.e DOP Siurana.

(VAT included)