

NOGURA

MENU DEGUSTACIÓ

ENTRANTS

Crema de carbassa, amb nata muntada, shiitake i sèsam.

"Bunyol" de bou de mar amb salsa Hoisin.

Pop a la gallega i parmentier amb escuma de wasabi.

PLATS PRINCIPALS

Arròs amb anguila, foie i reducció de fruits vermells.

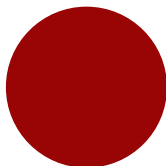
Hummus amb espinacas, pinyons, panses i cruixents de pernil.

Magret d'ànec amb mango patates avellana i salsa d'oporto.

POSTRES

Crema catalana de té matcha, taronja confitada i xocolata blanca.

Sorbet de llimona dolça, pa de pessic de cardamom, chips de fruita i lichi.



45€

(IVA Inclós)

NOGURA

MENU DEGUSTACIÓN



ENTRANTES

Crema de calabaza, con nata montada, shiitake y sésamo.

“Buñuelo” de buey de mar con salsa Hoisin.

Pulpo a la gallega y parmentier con espuma de wasabi.

PLATOS PRINCIPALES

Arroz basmati, con plátano frito, huevo y salsa.

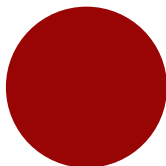
Hummus con espinacas, piñones, pasas y crujientes de jamón.

Magret de pato con mango salsa de avellanas y salsa d'oporto.

POSTRES

Crema catalana de té matcha, naranja confitada y xocolate blanco.

Sorbete de limón dulce, bizcocho de cardamom, chips de frutai lichi.



45€

(IVA Incluido)

NOGURA

TASTING MENU

STARTERS.

Pumpkin cream with whipped cream, shiitake and sesame.

Crap meat "Bunyol" with Hoisin sauce.

Galician octopus with parmentier and wasabi foam.

MAIN DISHES

Rice with eel, foie and red fruits.

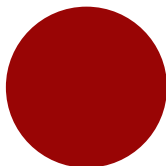
Hummus with spinach, raisins and crunchies to ham.

Duck magret with hazelnut, mango, potatoes and porto sauce.

DESSERTS

Catalan cream with te matcha, candied orange and white chocolate.

Sweet lemon sorbet, cardamom cake, fruit chips and lychee.



45€

(VAT Included)

NOGURA

MENU DÉGUSTATION



ENTRÉES

Crème de potiron au shiitake, chantilly et sésame.

Beignet de boeuf de mer avec sauce Hoisin.

Pop galicienne avec parmentier et escuma du wasabi.

PLATS PRINCIPAUX

Riz à l'anguille, foie et fruits rouges.

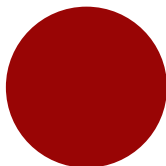
Houmous aux épinards, raisins secs et croquant du jambon.

Magret de canard aux pommes de terre, mangue noisette et sauce porto.

DESSERTS

Crème catalane au matcha te, orange confite et chocolat blanc.

Sorbet au citron doux, gâteau à la cardamome, chips de fruits et litchi.



45€

(TVA incluse)