

# 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.*

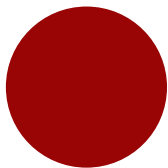
*Hummus amb espinacs, pinyons, panses i cruixents de pernil.*

*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.*



**Petitfour:** Pa amb oli DOP Siurana i xocolata

**45€**

**(IVA Inclós)**

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

# 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.*

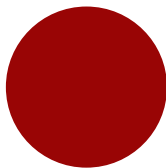
*Hummus con espinacas, piñones, pasas y crujientes de jamón.*

*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.*



**Petitfour:** Pan con aceite DOP Siurana y chocolate

**45€**

**(IVA Incluido)**

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

# 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.*

**Petitfour:** Bread with Siurana PDO oil and chocolate

**45€**

(VAT Included)

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

# 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.*

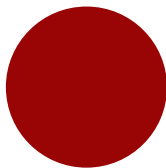
*Magret de canard aux pommes de terre, mangue noisette et sauce porto.*

### DESSERTS

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

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

**Petitfour:** Pain à l'huile Siurana AOP et chocolat



**45€**

(TVA incluse)

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