

# NOBLE

*Rendir homenaje a las recetas más tradicionales de nuestra cultura en un enclave donde se pone de manifiesto el legado y la herencia de nuestros antepasados al frente de la cocina.*

## RECETAS CON LEGADO

Clásicos de mesa .....	1
Homenaje al plato .....	2
Cuchara del día .....	2
Arroces .....	3
Finales y guarniciones .....	4
Alérgenos .....	5

# CLÁSICOS DE MESA



## ALCACHOFAS FRITAS, FOIE Y YEMA DE HUEVO CURADA

Alcachofas fritas con base cremosa de foie y terminada con yema de huevo curada

1, 3, 7

10,80€

## MEJILLONES A LA MARINERA

Mejillones servidos en media concha con salsa marinera

4, 6, 7, 12, 13

11,90€

Ideal para compartir

## TELLINAS, LAS DE SIEMPRE

Tellinas tradicionales con salsa mery

13

15,90€

Ideal para compartir

## CALAMAR ENCEBOLLADO

Calamar de playa a la plancha sobre encebollado tradicional y adobo andaluz

1, 2, 4, 5, 12, 13

18,00€

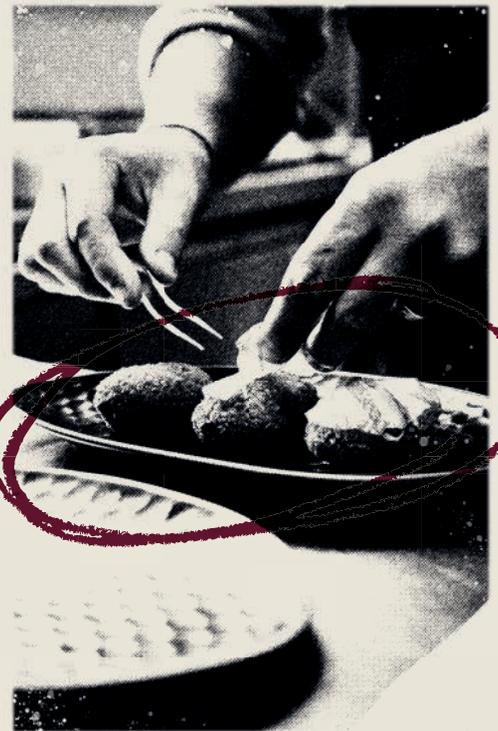


Ilustración N°1 - Receta 1.  
Croquetas de Torreznos

*Rendir homenaje  
a los entrantes más  
tradicionales*

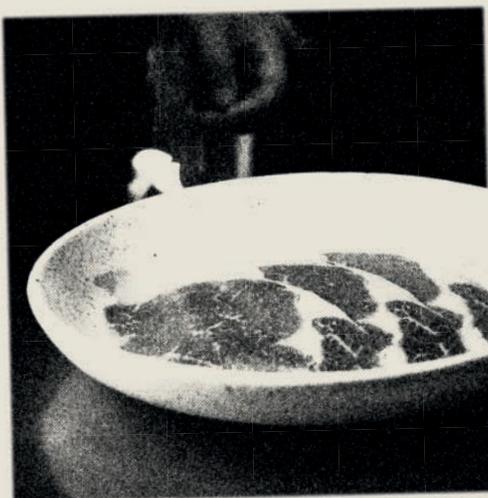


Ilustración N°2 - Receta 6.  
Carpaccio ahumado con trufa.

## CARPACCIO AHUMADO CON TRUFA

Láminas de vaca madurada y ahumada, láminas de trufa y rosquilletas trufadas.

1

21,00€

Ideal para compartir

## CROQUETA DE TORREZNOS

Croqueta crujiente con torreznos de soria en la bechamel, cubierta con lámina de panceta y airbag de piel de torrezno

1, 3, 7

3,50€



# HOMENAJE AL PLATO

## STEAK TARTAR

Steak tradicional acabado en mesa y acompañado de tostas de croissant y salsa bearnesa

1, 3, 7, 9, 10, 12

18,00€

## ENSALADA DE CODORNIZ

Ensalada de lechuga de hoja de roble fresca y codorniz escabechada tradicional

6, 9, 12

17,90€

## FOIE TRUFADO

Terrina de foie con láminas de trufa en el interior, servido con tostas de pan

1, 12

16,90€



(2 pizcas de sal)

## OREJA CRUJIENTE

Oreja frita crujiente servida entera y trinchada en sala, acompañada de chimichurri

12

9,90€

## TOSTA DE SESOS AHUMADOS

Sesos glaseados en su jugo, ahumados y servidos en tostas

1, 6, 12

7,00€



Ilustración N°3 - Receta 14.  
Cocido y su vellco



Ilustración N°4 - Receta 10.  
Foie trufado



Ilustración N°5 - Receta 1.  
Tosta de sesos ahumados

# CLÁSICOS DE CUCHARA

ELABORACIONES AL DÍA. RACIONES LIMITADAS

## SOPA DE CEBOLLA

Sopa individual de cebolla tradicional con espuma de queso gruyere

7, 8, 9, 12

8,90€

(Ideal como entrante para esos días fríos)

## COCIDO Y SU VUELCO

Tradicional sopa de cocido con fideos y su propio vellco servido a parte

1

22,00€

Pollo, cerdo, ternera y garbanzos

## ALL I PEBRE DE ANGUILA

Receta tradicional de All i pebre con anguila y patata

2, 4, 6, 8, 12

1/2 ración 11,00€

Ración entera 17,90€

# ARROCES

## PAELLA VALENCIANA

La paella tradicional valenciana de todos los domingos. Opción a elegir con pato o caracoles... Disponible sólo bajo reserva

19,50€/Persona

## ARROZ DE TUÉTANO Y GAMBA ROJA

Arroz variedad albufera con caldo de marisco, gambas peladas en la superficie y caña de tuétano asada para acompañar

2, 4, 6, 12, 13

24,00€/Persona

## ARROZ DEL SENYORET

Arroz variedad albufera con caldo de marisco, gambas peladas decorando su superficie y rape marcado

2, 4, 12, 13

22,00€/Persona

## ARROZ DE MOLLEJAS, SETAS Y TRUFA

Arroz variedad albufera con mollejas guisadas y con deliciosas láminas de trufa decorando su superficie

9

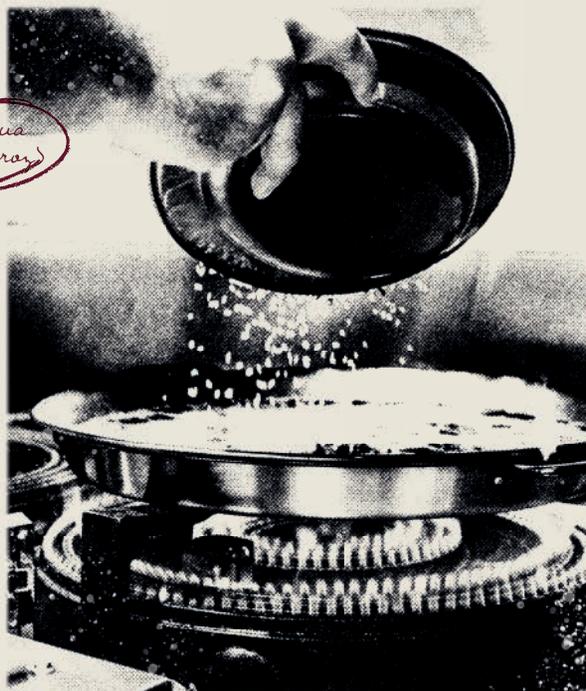
27,00€/Persona

## ARROZ DE MOLLEJAS, SETAS Y SOBRASADA *(Acabado en mesa)*

Arroz variedad albufera con mollejas guisadas y acompañadas de sobrasada decorando su superficie

9

19,00€/Persona



*(3 de agua  
+ 1 de arroz)*



*Muy importante hacer  
un buen sofrito.*



*Huevo, ajo,  
aceite y sal*



Ilustración N°6 - Receta 16.  
Paella Valenciana

# FINALES

## LUBINA EN COSTRA DE HIERBAS

Lubina asada al horno cubierta con costra de hierbas crujientes. Salsa bullabesa terminada en mesa. Acompañada con acelgas salteadas de base

6, 12  
24,00€

## SALMÓN A LA CRÈME FRAÎCHE

Salmón al horno con salsa crème fraîche, aceite de eneldo y verduras de temporada

4, 7  
21,00€

## SOLOMILLO AL CAFÉ PARÍS

Solomillo marcado en sartén con mantequilla acompañado con jugo de ternera y quenelle de salsa café París

1, 4, 6, 7, 9, 10, 12  
24,00€

## ENTRECOT TRINCHADO

Entrecot marcado en sartén con mantequilla y trinchado. A elegir entre salsas tradicionales de Roquefort o Pimienta verde

1, 6, 7, 12  
28,00€

## PASTA CARBONARA TRUFADA

Pasta Bigoli fresca al huevo, con trufa rallada y guanciale

1, 3, 7  
18,50€

## BURGER DE VACA MADURADA

Hamburguesa de carne de vaca madurada acompañada de piparras y torrezno. (Disponible sin gluten)

1, 3, 7, 12  
18€

## GUARNICIONES

Patatas risoladas con mantequilla y queso comté (7) Con trufa 7,90€ / Sin trufa 5,00€

Ensalada de brotes verdes al ajillo (12) 4,50€

Cogollo de lechuga a baja temperatura con salsa ligera de queso azul (7, 9) 5,50€

## EXTRAS

Pan sin gluten con tomate y all i oli (tamaño individual) 4,50€ / Extra croissant 4,50€ / Burger sin gluten 18,00€  
Extra trufa 3,50€ / Extra grisines 0,60€ / Extra salsa pimienta 3,50€ / Extra salsa roquefort 3,50€  
Ketchup, mostaza y mayonesa disponibles sin coste

*Herencia  
al plato*

# NOBLE

— HERENCIA AL PLATO —

**GRACIAS POR RENDIR HOMENAJE A  
NUESTRA HERENCIA GASTRONÓMICA.  
AHORA SOLO QUEDA RELAJARSE Y  
SABOREAR TODO ESTE LEGADO.**

1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescados, 5 Cacahuets, 6 Soja, 7 Lácteos, 8 Frutos de cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Granos de sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramuces

Si tiene alergias e intolerancias, pida a nuestro equipo de sala la carta completa. No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.