

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
- Nuestras bebidas 5
- Alérgenos 6



CLÁSICOS DE MESA



PAN TRENZADO CON AOVE

Barra entera de pan trenzado acompañada de AOVE, all i oli y tomate

1, 3

6,50€

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, 9

4,50€

Unidad

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

11,50€

MEJILLONES A LA MARINERA

Mejillones servidos en media concha con salsa marinera

2, 4, 6, 7, 12, 13

12,90€

Ideal para compartir



Ilustración N°1 - Receta 1.
Croquetas de Torreznos

*Rendir homenaje
a los entrantes más
tradicionales*



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

CALAMAR ENCEBOLLADO

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

1, 2, 4, 5, 12, 13

18,90€

CARPACCIO AHUMADO CON TRUFA

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

1

22,90€

Ideal para compartir



HOMENAJE AL PLATO

TOSTA DE SESOS AHUMADOS

Sesos glaseados en su jugo, ahumados y servidos en tostas

1, 6, 12

7,50€

OREJA CRUJIENTE

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

12

11,50€

FOIE TRUFADO

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

1, 12

18,90€

ENSALADA DE CODORNIZ

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

6, 9, 12

18,90€

STEAK TARTAR

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

1, 3, 4, 7, 9, 10, 12

19,50€



(2 pizcas de sal)



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



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

10,50€

(Ideal como entrante para esos días fríos)

ALL I PEBRE DE ANGUILA

Receta tradicional de All i pebre con anguila y patata

2, 4, 6, 8, 12

1/2 ración 12,00€

Ración entera 17,90€

COCIDO Y SU VUELCO

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

1, 3, 8

25,00€

Pollo, cerdo, ternera y garbanzos

ARROCES

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

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

9

23,00€/Persona

PAELLA VALENCIANA

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

21,00€/Persona

ARROZ DEL SENYORET

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

2, 4, 12, 13

22,90€/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

28,00€/Persona

ARROZ DE MOLLEJAS, SETAS Y TRUFA

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

9

28,00€/Persona



Ilustración N°6 - Receta 16.
Paella Valenciana

FINALES

BURGER DE VACA MADURADA

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

1, 3, 7, 12

18,90€

PASTA CARBONARA TRUFADA

Pasta Bigoli fresca al huevo, con trufa rallada y guanciale

1, 3, 7

19,90€

SALMÓN A LA CRÈME FRAÎCHE

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

1, 4, 6, 7

22,90€

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

1, 2, 4, 6, 7, 8, 12

24,90€

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

24,90€

ENTRECOT TRINCHADO

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

1, 6, 7, 9, 12

28,00€

GUARNICIONES

Patatas risoladas con mantequilla y queso comté ⁽⁷⁾ Con trufa 8,90€ / Sin trufa 6,00€

Ensalada de brotes verdes al ajillo ⁽¹²⁾ 5,50€

Cogollo de lechuga a baja temperatura con salsa ligera de queso azul ^(7, 9) 6,50€

EXTRAS

Pan sin gluten con tomate y alioli (tamaño individual) 4,50€ / Extra croissant 4,50€ / Extra tostas 4,50€ Burger sin gluten 18,00€ / Extra trufa 3,80€ / Extra grisesines 0,80€ / Extra salsa pimienta 3,50€ Extra salsa roquefort 3,50€ / Ketchup, mostaza y mayonesa disponibles sin coste

*Herencia
al plato*

BEBIDAS

AGUA Y REFRESCOS

Agua mineral	2,50€
Coca Cola	2,90€
Coca Cola Zero	2,90€
Fanta Limón	2,90€
Fanta Naranja	2,90€
Fuz Tea	3,00€
Sprite	2,90€
Aquarius Limón	3,00€
Aquarius Naranja	3,00€
Perrier	3,00€
Zumo Naranja	3,00€
Zumo Piña	3,00€
Zumo Melocotón	3,00€
Tónica Schweppes	2,90€
Royal Bliss	2,90€
Red Bull	3,00€
Red Bull Sugar Free	3,00€
Red Bull Red Edition	3,00€
Red Bull Apricot Sugar Free	3,00€
Tinto de Verano	4,50€

CAFÉS E INFUSIONES

Café solo	1,90€
Cortado	2,20€
Café con leche	2,50€
Café Americano	2,50€
Cremaet	3,50€
Té Verde	3,00€
Té Frutas del Bosque	3,00€
Té Poleo Menta	3,00€
Té Manzanilla	3,00€
Té Rojo	3,00€
Té Negro	3,00€
Té Rooibos	3,00€
Té Copacabana	3,00€
Té Digestivo	3,00€

CERVEZAS

Águila Dorada 1/3 33CL	3,20€
Águila Dorada 33CL	3,50€
Águila Dorada 50CL	3,90€
Águila Sin Filtrar 33CL	3,80€
Amstel Oro 33CL	3,50€
Amstel Oro 50CL	3,90€
Heineken 1/3	3,20€
18/70 La Rubia 33CL	3,20€
Heineken 1/3 0,0	3,20€
Amstel Oro 0,0 1/3	3,20€
Amstel Radler 1/3	3,20€
Ladrón de Manzanas 33CL	3,00€
Cruzcampo Sin Gluten 33CL	3,50€

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 Cacahuetes, 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.