

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



Rendir homenaje
a los entrantes más
tradicionales

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

ANCHOAS LÓPEZ

Lomo de anchoas "sin curar" sobre crujiente de pan y tomate rallado.

1, 4, 8

5,50€

RIÑONES AL JEREZ

Guiso de riñones con cebolla, ajo, pimiento verde y vino de Jerez reducido. Acabado con majada de frutos secos y crujiente de patata.

1, 7, 8, 12

9,50€



Ilustración N°1 - Receta 2.
Croqueta de torreznos



Ilustración N°2 - Receta 5
Mejillones a la marinera

ALCACHOFAS FRITAS, FOIE Y YEMA DE HUEVO CURADA

Recomendación

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

1, 3, 7

12,00€

MEJILLONES A LA MARINERA

Recomendación

Mejillones servidos en media concha con salsa marinera

2, 4, 6, 7, 12, 13

14,90€

Ideal para
compartir

CALAMAR ENCEBOLLADO

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

1, 2, 4, 5, 12, 13

19,90€



HOMENAJE AL PLATO

TOSTA DE SESOS AHUMADOS

Sesos glaseados en su jugo, ahumados y servidos en tostas

1, 6, 12

8,50€

OREJA FRITA CON CHIMICHURRI

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

12

11,50€

TARRINA DE FOIE

Tarrina de Foie Gras con reducción de Pedro Ximénez, 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

20,00€



(2 pizcas de sal)



Ilustración N°3 - Receta 14
Cocido y su vuelco



Ilustración N°4 - Receta 8.
Tarrina de foie



Ilustración N°5 - Receta 7.
Tosta de sesos ahumados

CLÁSICOS DE CUCHARA

ELABORACIONES AL DÍA. RACIONES LIMITADAS

GUISO DE MANITAS Y GARBANZOS

Clásico guiso de garbanzo pedrosillano con manitas deshuesadas y morcilla, acompañado de torrezno crujiente y ensalada de brotes verdes al ajillo.

12

18,00€

Recomendación

COCIDO Y SU VUELCO

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

Disponible solo bajo reserva

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

23,90€/Persona

PAELLA VALENCIANA

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

22,00€/Persona

ARROZ CON FESOLS I NAPS

Recomendación

Arroz meloso de la huerta valenciana, elaborado con arroz albufera y caldo de pata de ternera blanca, cardo, colinabo y fesols. Acompañado de orza (morcilla frita) sobre sarmiento quemado

12

18,00€/Persona

ARROZ DEL SENYORET

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

2, 4, 12, 13

24,00€/Persona

ARROZ DE BACALAO AL PILPIL Y COLIFLOR

Arroz variedad albufera con caldo de marisco, coliflor, coronado con cuscús de coliflor, bacalao confitado y su propio pilpil

2, 4, 12, 13

26,00€/Person

ARROZ DE TUÉTANO Y GAMBA ROJA

Recomendación

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

2, 4, 6, 12, 13

29,00€/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

BURGER DE VACA MADURADA

Hamburguesa de carne de vaca madurada acompañada de piparras y torrezno. (Sin gluten 20,00€)

1, 3, 7, 12

18,90€

Recomendación

PASTA CARBONARA TRUFADA

Pasta Bigoli fresca al huevo, con trufa rallada y guanciale

1, 3, 7

19,90€

RODABALLO BEURRE BLANC AL MOSCATEL

Rodaballo al horno con base de hinojo salteado, servido en mesa con salsa beurre blanc de chalota y moscatel, emulsionada en mantequilla

1, 4, 7, 12

24,00€

CORVINA AL MISO BLANCO CON COLIFLOR

Lomos de corvina madurados en miso blanco, coliflor en diferentes texturas: cuscús de coliflor y salsa de coliflor tostada con mantequilla

1, 4, 6, 7, 12

22,00€

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

27,90€

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

32,00€

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 trenzado (unidad) 6,50€ / Pan sin gluten (ración) 4,95€

Pan sin gluten con tomate y all i oli (tamaño individual) 4,50€ / Extra croissant 2,50€ / Extra tosta 1,50€

Burger sin gluten 20,00€ / Extra trufa 3,50€ / Extra grisines 1,00€ / Extra salsa pimienta 3,50€

Extra salsa roquefort 3,50€ / Ketchup, mostaza y mayonesa disponibles sin coste

*Herencia
al plato*

BEBIDAS

AGUA Y REFRESCOS WATER & REFRESHMENTS

Agua mineral	2,90€
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 COFFEE & TEAS

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 BEERS

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.