NOBLE

HERENCIA AL PLATO

Recetas con legado

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.

Entrantes: Para abrir boca y casquería	P. 2 & 3
Principales: Herencia al plato y arroces	P. 4
Principales: Carnes, pescados, guarniciones y salsas	P. 5
Postres	P. 6
Alérgenos	P. 7

Entrantes

PARA ABRIR BOCA

PAN HECHO EN CASA 1, 3, 7, 12 — **6,50 €**
Barra de pan trenzado con aceite de oliva de la variedad picual, alioli y tomate.

CROQUETA DE TORREZNOS 1, 3, 7, 12 — **4,50 € /ud.**
Croqueta semilíquida de torreznos de Soria, lámina de copa ibérica y airbag de piel de torrezno.

ANCHOA 00 SOBADA EN CASA 4, 12 — **28,50 €**
Cuatro anchoas mariposa sobre tomate rallado con aceite de oliva de la variedad picual.

ALCACHOFAS AL FOIE 1, 3, 7, 12 — **16,50 €**
Alcachofas fritas con base cremosa de foie y terminadas con yema de huevo curada.

ALMEJAS A LA MARINERA 2, 4, 6, 7, 12, 14 — **20,00 €**
Almejas servidas en concha con salsa marinera.

FOIE ESCABECHADO 10, 12 — **32,00 €**
Foie cocinado a fuego lento con verduras en los jugos de un escabeche tradicional.

ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE 9, 10 — **17,50 €**
Ensalada viva de hoja de roble y codorniz en escabeche casero.

STEAK TARTAR 1, 3, 7, 10, 12 — **22,50 €**
Solomillo de vacuno cortado a cuchillo, acompañado de tostas de brioche de croissant y salsa bearnesa.

BERENJENA EN JUGO DE CARNE 7, 12 — **12,50 €**
Asada a la llama, con demi-glace de vacuno, acabada con nube de parmesano y láminas de cecina de León.

MONTADITO DE STEAK TARTAR 1, 3, 7, 10, 12 — **8,50 €**
Nuestro steak tartar con salsa bearnesa sobre tosta crujiente de pan brioche de croissant y mantequilla.

CASQUERÍA

TOSTA DE SESOS AHUMADOS EN MESA 1, 9, 12 — **8,90 €**
Sesos glaseados en su jugo, ahumados y servidos en tosta de pan brioche de croissant y mantequilla.

OREJA FRITA CON CHIMICHURRI 1, 10, 12 — **15,50 €**
Oreja de cerdo en dos cocciones, confitada y frita, servida entera y trinchada en mesa.

RIÑONES AL OPORTO 8, 9, 12 — **12,50 €**
Guisados al Oporto con cebolla, ajo, pimiento verde, majada de frutos secos y crestas de patata crujiente.

MOLLEJAS 7, 12 — **18,50 €**
Mollejas de corazón de vaca sobre cremoso de tubérculos de la huerta valenciana.

BIKINI DE RES 1, 3, 7, 10, 12 — **13,50 €**
Relleno de nuestro estofado de vacuno y queso fundente.

Principales

HERENCIA AL PLATO

GUISO DE GARBANZOS CON MANITAS DE CERDO — 18,00 €
Garbanzos de Pedrosilla estofados con manitas deshuesadas, morcilla, torrezno crujiente y brotes al ajillo.
Guarnición de torreznos de Soria.
Alérgenos: 12

COCIDO TRADICIONAL SERVIDO EN DOS VUELCOS — 27,50 €
Sopa con fideos cabello de ángel y perlas de yema; garbanzos de Pedrosilla, repollo, zanahoria, patata, chorizo de León, morcilla de Ontinyent, pelota de puchero, tocino ibérico, manitas de cerdo, morcillo y tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, costilla ibérica y gallina de corral. Con piparras de Navarra y cebolletas perla encurtidas.

Los miércoles y por encargo. Mínimo 2 comensales.

Alérgenos: 1, 12

ARROCES

Precio por persona · Mínimo 2 comensales

PAELLA VALENCIANA — 23,50 €
Nuestra receta tradicional valenciana, con pato y caracoles. Disponible bajo reserva.
Alérgenos: 12

ARRÒS AMB FESOLS I NAPS — 24,50 €
Arroz meloso con caldo de ternera, cardo, colinabo, fesols y morcilla ahumada de orza.
Alérgenos: 12

ARROZ DE LONGANIZAS, SETAS Y AJOS TIERNOS — 24,00 €
Arroz con longanizas, setas y ajos tiernos.
Alérgenos: 12

ARROZ DE TUÉTANO Y GAMBA ROJA — 35,50 €
Arroz con fumet de marisco, gambas y tuétano asado.
Alérgenos: 2, 4, 12, 14

ARROZ DE MOLLEJAS Y SOBRASADA — 26,00 €
Arroz con mollejas, setas y sobrasada.
Alérgenos: 12

ARROZ DE BOGAVANTE — 39,00 €
Arroz de bogavante nacional.
Alérgenos: 2, 4, 12, 14

Arroces secos, melosos, caldosos o en fideuá.
Las versiones en fideuá contienen además gluten y huevo (1, 3).

CARNES

CHULETILLAS DE LECHAL CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS — 24,50 €/persona
Chuletillas de cordero de La Mancha salteadas y flambeadas, con huevos camperos fritos en AOVE y patatas agrias fritas.
Mínimo 2 personas.
Alérgenos: 3, 12

SOLOMILLO DE VACA CON MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS — 28,90 €
Solomillo de vaca gallega con jugo de vacuno y mantequilla Café de París.
Alérgenos: 7, 9, 10, 12

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA — 30,00 €
Un corte tierno y jugoso de cerdo ibérico de bellota.
Alérgenos: 12

PESCADOS

MERLUZA CRUJIENTE CON TÁRTARA Y PIPARRAS DULCES ENCURTIDAS — 22,50 €
Merluza en tempura fina, con salsa tártara y piparras dulces.
Alérgenos: 3, 4, 10, 12

RODABALLO A LA BILBAÍNA — 24,50 €
Rodaballo con ajo, aceite y cayena, ligados con sus jugos.
Alérgenos: 4, 12

PESCADO DE LONJA — S/M
Consulta a nuestro equipo.
Alérgenos: 4

Guarniciones

PIQUILLOS ASADOS Y CARAMELIZADOS AL ROMERO — 10,90 €
Piquillos al horno, caramelizados lentamente en su propio azúcar y aromatizados con romero.
Alérgenos: 12

PATATA RATTE ASADA CON AOVE Y SAL YODADA — 8,50 €
Patata ratte asada al horno con AOVE y sal yodada.
Alérgenos: 7, 12

ENSALADA DE BROTES VERDES TIERNOS — 8,50 €
Brotes verdes tiernos aliñados al ajillo.
Alérgenos: 12

Salsas

PIMIENTA VERDE — 3,50 €
Alérgenos: 7, 10, 12

MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS — 3,50 €
Alérgenos: 7, 10, 12

CHIMICHURRI — 3,50 €
Alérgenos: 10, 12

ROQUEFORT — 3,50 €
Alérgenos: 3, 7, 12

TÁRTARA — 3,50 €
Alérgenos: 3, 7, 10, 12

Extra de trufa de temporada (5 g): 10,00 €

Postres

FLAN DE HUEVO CON CHANTILLY DE NATA AHUMADA — 8,50 €
Flan al vapor, acabado en mesa con chantilly de nata de oveja ahumada.
Alérgenos: 3, 7, 12

ARROZ CON LECHE — 10,90 €
Arroz con leche tradicional, infusionado con canela, limón y naranja.
Alérgenos: 7

CORTE DE HELADO — 7,50 €
Helado cortado al momento y servido entre obleas.
Alérgenos: 1, 7, 12

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE — 9,00 €
Coulant al estilo francés, horneado al momento, con un toque de aceite de oliva y sal.
Alérgenos: 1, 12

MILHOJAS DE CREMA PASTELERA — 8,50 €
Hojaldre caramelizado con crema pastelera de leche y yema, aromatizada con naranja, limón y canela.
Alérgenos: 1, 3, 7

TRUFAS DE CHOCOLATE CON CACAO EN POLVO — 3,20 € /ud.
Cremosas trufas de chocolate mantecadas a mano con cacao en polvo.
Alérgenos: 7, 12

ALÉRGENOS

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 Altramuces, 14 Moluscos

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

NOBLE

HERENCIA AL PLATO

Gracias

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