GOAH
FOOD EXPERIENCE
NU
DO
#EcosistemaNudo

GOAH

FOOD EXPERIENCE

Entrantes fríos

Burrata sobre tomate de temporada con vinagreta de mostaza y miel y kikos crujientes. *17,90 €*
Burrata, tomates peñiscolanos de temporada y crujiente de maíz tostado.

Carpaccio de calabacín con chutney de tomate, aceite aromático y queso parmesano. *14,50 €*
Finas laminas de calabacín tomate dulce y toque picante con aceite de hiervas aromáticas y parmesano.

Carpaccio de picaña con finas láminas de queso trufado y mayonesa de mostaza y encurtidos. *16,90 €*
Finas láminas de picaña de ternera con queso trufado y sutiles toques de mostaza y encurtidos.

Steak tartar. *19,90 €*
Carne de ternera , picada a cuchillo y aliñada con mezcla de mostaza de Dijon, salsa Perrins...

Croquetas cremosas de jamón con mayonesa huevo frito. *14,90 €*
Nuestras croquetas de producción propia. *(5 unidades)*

Patatas bravas de luxe con salsa picantona Nudo y alioli negro. *12,90 €*
Nuestras patatas de luxe con salsa brava boca strexo.

Alcachofa confitada con guanciale y virutas de foie. *16,90 €*
Suaves alcachofas confitadas con aove, con guanciale crujiente y virutas de foie.

Torreznos crujientes de Soria, pimientos del padrón y virutas de lima. *15,90 €*
Crujientes torreznos con lima rallada para refrescar

Calamar entero a la andaluza sobre piperada. *18,90 €*
Calamar a la andaluza con suave de mayonesa kimchi y negra.

Pulpo entero frito sobre parmentier de berenjena y Yakinico. *29,90 €*
Pulpo entero frito en aove sobre crema de berenjena y un toque picante.
**Ideal para compartir.*

**Aviso a las personas alérgicas/intolerantes, consulten con nuestro personal.*
Por normas sanitarias y debido a las leyes vigentes, el pescado usado en las elaboraciones está previmente congelado 48 h.
Disponemos de carta de alérgenos.

GOAH

FOOD EXPERIENCE

Carnes a tu gusto...

Chuletón de vaca vieja a la piedra.	*60 €/Kg*
Solomillo a la piedra con patatas al horno.	*28,90 €*
Presa Ibérica a la piedra.	*25,90 €*
Costillar a la barbacoa con patatas chips.	*14,90 €*

Arroces y fideuá

(mínimo 2 personas, máximo dos arroces por mesa y solo servicio de comidas. Precio p.p)

Fideuá con alioli.	*19,50 €*
Arroz de cigalas y alcachofa.	*21,90 €*
Arroz oscuro de pulpo y romesco.	*25,50 €*
Arroz de chuletón.	*32,00 €*
Arroz de bogavante.	*32,00 €*
Arroz de verduras.	*18,00 €*

**Aviso a las personas alérgicas/intolerantes, consulten con nuestro personal.*
Por normas sanitarias y debido a las leyes vigentes, el pescado usado en las elaboraciones está previmente congelado 48 h.
Disponemos de carta de alérgenos.

GOAH

FOOD EXPERIENCE

Pinsas romanas

(solo servicio de cenas)

Pinsa romana pulled pork. *16,90 €*
Mozzarella, pouled pork, salsa barbacoa y cebolla encurtida

Pinsa romana de sobrasada ibérica *16,90 €*
Tomate, mozzarella y sobrasada de miel de romero.

Pinsa romana carbonara. *17,90 €*
Mozzarella, guanciale, salsa carbonara y tartufata.

¡A los postres!

Tarta de queso de oveja. *7,50 €*

Texturas de chocolate, pan aceite y sal. *6,50 €*

Tartar de fresas con sopa de maracuyá y helado de chocolate blanco. *7,80 €*

Helados.

**Aviso a las personas alérgicas/intolerantes, consulten con nuestro personal.*
Por normas sanitarias y debido a las leyes vigentes, el pescado usado en las elaboraciones está previmente congelado 48 h.
Disponemos de carta de alérgenos.

GOAH

FOOD EXPERIENCE

Vinos

NUDO

#EcosistemaNudo

GOAH

FOOD EXPERIENCE

BLANCOS

Azzulo Blanco **D.O. Campo de Borja** *15,00 €*
Vino elaborado a partir de la variedad Chardonnay y Viura. Aromas frutales muy frescos con notas florales.

Odisea Blanco **IGP Castellón** *16,00 €*
Un vino fresco y vivaz, 100% Macabeo, con aroma frutal, notas de manzana y un suave toque cítrico.

Jose Pariente Verdejo **D.O. Rueda** 100% verdejo *19,00 €*
En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca.

Albariño Lolo **D.O. Rías Baixas** *20,00 €*
En boca es potente, fructoso, rico en matices de fruta con notas complejas de hierbas aromáticas, muy sabroso, elegante y persistente.

Viñas Vero Gewürztraminer Somontano. 100% Gewürztraminer *21,00 €*
En boca aterciopelado ataque y su expresividad, así como su untuosidad, lo hacen realmente singular y atractivo.

ROSADOS

Vivanco Rosado *17,00 €*
En boca se muestra fresco y untuoso, ofreciendo una equilibrada acidez y un final afrutado y goloso.

Gramona Roent Rosé **CAVA** vino Corpinnat 85% Pinot noir 15% Garnacha *28,00 €*
Buena entrada, estructurado, vinoso, aromas frutales, fruta roja, notas balsámicas, final agradable y refrescante.

GOAH

FOOD EXPERIENCE

TINTOS

Coto de Hayas D.O.Campo de Borja — *15,00 €*
Este vino destaca por su capacidad de ofrecer tanto complejidad como equilibrio, haciendo de cada sorbo una celebración de madurez y frescura.

La Maldita D.O.Ca Rioja — *16,00 €*
Un tinto de tendencia, fresco, de fácil paladar.

Tamiz Barrica D.O. Ribera del Duero — *17,00 €*
En boca es un vino de tanicidad correcta que se presenta suave, sedoso y ligeramente balsámico.

Vivanco Crianza D.O. Rioja — *18,00 €*
En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.

La Perdición IGP Castellón — *20,00 €*
En boca es muy armónico, equilibrado, lleno de taninos finos y frescos que lo harán vivir los próximos años.

CAVAS

Comte de Subirats Brut Nature D.O. Cava — *16,00 €*
Fresco, equilibrado, con acidez vibrante, final persistente y un elegante toque mineral.

Vilarnau Semi Seco Orgánico D.O. Cava — *19,00 €*
Tiene una denominación de origen, las variedades de uva que se emplean son 50% Macabeo, 35% Parellada y 15% Xarel·lo, la crianza es superior de 12 meses en botella.

Gramona Aliances La Cuveé vinos Corpinnat — *27,00 €*
Fino y muy agradable. Este vino espumoso de Gramona tiene un paso fresco y cremoso. Carbónico crujiente y con los florales algo más presentes junto a la jugosa fruta. Vuelven los cítricos, los frutos secos y los recuerdos de manzana.