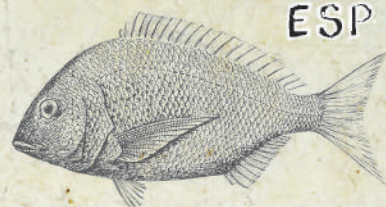




# NORD \* EST



ESP

Bienvenido a nuestro restaurante

Ponte cómodo, disfruta del paisaje y prepárate para disfrutar de nuestros pescados frescos y carnes de gran calidad, preparados a la plancha o al horno. Arroces, paellas, calderetas, ensaladas, verduras y con la sonrisa de nuestros camareros, que estarán encantados de atenderte.

## TAPAS

- Anchoas de Cadaqués tostada de pan con tomate y pimiento asado 12,50 €
- Mejillones al vapor
  - Grande de Galicia o roca pequeño del Mediterráneo s/t 12,50 €
- Ensaladilla rusa de ventresca de atún con piparras 15,90 €
  - Chorizo chistorra del Ampurdán 9,50 €
  - Tortilla española casera 10,50 €
  - Humus al estilo Nordest 12,50 €
  - Garbanzos-Aguacate-Pan de pita tostado-
  - Alitas de pollo a la barbacoa 12,90 €
- Salmón ahumado noruego casero con salsa tártara y pan tostado 13,50 €
- Tartar de salmón, aguacate y mango con huevas de arenque 19,00 €
- Almejas al vino blanco 17,70 €
- Calamares salteados con ajo y perejil 15,90 €
- Pulpo a la gallega 18,50 €
- Pulпитos de Cadaqués con sanfaina 17,90 €
- Berenjena, calabacín sofrito con tomate, cebolla y ajo
- Gambita blanca fresca salteada con ajo y perejil 15,50 €

## FRITOS

- Croquetas Nord-Est 12,50 €
  - jamón-pollo-bacalao-
- Buñuelos de Bacalao caseros 12,50 €
- Patatas bravas caseras 7,90 €
- Patatas bravas caseras 2 salsas 9,90 €
  - salsas brava y alioli
- Calamares a la romana con mayonesa de ajo negro 14,90 €
- Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo negro 15,50 €
- Chipirones a la andaluza con mayonesa de ajo negro 16,90 €
- Pescaditos variados fritos 16,90 €
- Variedad y tamaño según mercado
- Cajita de fritos de mar 22,90 €
- Pescaditos, gambas, chipirones y cigalas

## TABLAS DE JAMÓN Y QUESO

- Jamón ibérico ración 18,00 € - ½ ración 12,50 €
- Surtidos de embutidos ibéricos 18,00 €
- Surtidos de quesos 19,00 €
- Queso manchego 10,90 €
- Mini dúo magnum de foie con membrillo 16,90 €

## BROCHETAS

- Brocheta de pollo tandoori con arroz basmati y salsa de yogurt 15,90 €
- Brocheta de rape con lascas de tocino ibérico con fondo de puré de suquet 16,50 €
- Brocheta de tataki de atún en cama de humus 16,50 €

## ENSALADAS

- Gazpacho andaluz con picadillo y pan frito 11,50 €
- Sopa de pescado (temporada) 13,50 €
- Escalivada Pimiento, berenjena, cebolla asada con AOVE\* 10,90 €
- Escalivada de anchoas y queso de cabra Pimiento, berenjena y cebolla asada con AOVE\* 14,50 €
- Ensalada con aguacate y gambas
  - variedad de lechugas, tomate cherry y vinagreta de aguacate con AOVE\* 13,50 €
- Ensalada Mare Nostrum variedad de lechugas con calamar, pulpo y gambitas con AOVE\* 15,90 €
- Ensalada cható bacalao, anchoa, escarola y romesco con AOVE\* 14,90 €
- Ensalada de salmón marinado
  - variedad de lechugas con vinagreta de yogurt y menta con AOVE\* 12,50 €
- Ensalada de mozzarella tomate, tomate seco, albahaca, aceitunas negras y plivada con AOVE\* 12,50 €
- Ensalada de burrata de búfala con tomate, rúcula, uvas con vinagreta al pesto con AOVE\* 13,90 €
- Ensalada de queso de cabra variedad lechugas, vinagreta aceitunas, frutos secos y miel con AOVE\* 13,50 €
- Mil hojas Berenjena, calabacín, champiñones gratinados con queso\* 13,90 €

\*AOVE Aceite Oliva Virgen Extra



## PAELLAS & ARROCES & CALDERETAS

- Paella mixta carne y marisco 22,90 €
- Paella marinera sepia y marisco 23,90 €
- Paella de langosta sepia y marisco 35,00 €
- Paella de verduras 20,90 €
  - con champiñones y alcachofas
- Arroz negro de sepia y marisco 23,90 €
- Arroz caldoso de langosta y cigalas 29,00 €
- Arroz de confit de pato, foie y setas 25,50 €
- Fideuá de marisco y sepia 23,50 €

Suquet caldereta de pescado y marisco con patatas 26,50 €

Zarzuela caldereta de pescado y marisco 26,50 €

Zarzuela de langosta caldereta de langosta, pescado y marisco 39,50 €

## PESCADO fresco

- Pescado hecho al horno
  - Dorada o Lubina con patatas al horno 20,50 €
- Pescado hecho al horno a la provenzal
  - Dorada o Lubina con verduras y patatas 23,50 €
- Bacalao con alioli de miel y base patatas al horno 21,90 €
- Rape y gambas con salsa 24,90 €
- Tempura de tataki de atún
  - con alga nori y wakame 23,90 €
- Lenguado a la plancha con verduras salteadas 22,00 €
- Lenguado a la meunière 24,50 €
- Rodaballo salvaje a la Bilbaina 28,90 €

## PESCADO y MARISCO

de Cataluña y de toda la Península  
PREGUNTAR AL PERSONAL DE SALA

## MARISCOS PLANCHA

- Cigalas con ajo y perejil 16,90 €
- Navajas gallegas con ajo y perejil 20,90 €
- Gamba roja con ajo y perejil 21,50 €
- Mejillones al curry con patatas fritas caseras 17,50 €
- Gratinado de vieira con gambas y berenjena gratinado al horno con queso 19,50 €
- Mariscada
  - Mejillones, almejas, navajas, cigalas y gambas 39,00 €
  - Mariscada de langosta
    - Mejillones, almejas, navajas, cigalas, gambas y langosta 59,00 €
  - Guarnición: arroz blanco o patatas fritas caseras 3,90 €
  - del marisco: tempura de verduras o verduras salteadas 4,90 €

## OSTRAS y CAVIAR

- OSTRAS DEL ATLANTICO-francesa
  - Special la Belle Huitre N°2
    - Una Ostra 4,20 €
    - Una Ostra + Una copa de cava 8,50 €
- CAVIAR IMPERIAL BAERI 10 grs. 33,00 €

## CARNES

- Confit de pato a la naranja
  - cocinado a baja temperatura 18,90 €
- Canelón de pollo rustido con crema de foie y ceps 16,90 €
- Magret de pato con frutos rojos del bosque 22,50 €
- Pollo de corral cocinado al horno a baja temperatura 15,50 €
- Cochinillo lechal al estilo segoviano 26,50 €
- Lingotes de cochinillo lechal deshuesado
  - cocinado a baja temperatura, salsa armagnac y ciruelas 24,90 €
- Espalda de cordero a la menta
  - cocinado a baja temperatura 23,50 €
- Cabrito lechal al dometc y champiñones cocinado a baja temperatura 26,50 €

## PLANCHA

- \*Costillas de cordero 22,50 €
- Pluma de cerdo ibérico con aceite de trufa blanca, romero y parmentier de patata 23,50 €
- Gran Hamburguesa bio 100% ternera con guarnición lechuga, doble queso, cebolla caramelizada y patatas fritas 19,90 €
- Foie al cabernet sauvignon
  - con manzana confitada 24,50 €

Ternera joven hembra madurada (mínimo 30 días)

- \*Entrecot de ternera 300 grs. (D.O Girona) 22,90 €
- \*Solomillo de ternera D.O Girona 23,90 €
- \*Chuletón de ternera 500gr. D.O Girona 32,50 €
- \*Guarnición a escoger para las carnes a la plancha: Patatas fritas, Patata al horno, Escalivada o Ensalada
- \*Salsa para las carnes: salsa pimienta verde, salsa roquefort. Suplemento salsa 3,90 €

## TERNERA WAGYU NACIONAL

- Carpaccio Wagyu 22,00 €
- Tataki Wagyu a la piedra 150 grs. 29,50 €
  - con setas shiitakes
- Lomo Wagyu a la piedra 250 grs. 43,00 €

SERVICIO: Pan 1,30 € - Pan de cristal tostado con tomate y AOVE 2,50 € o con salsa alioli 3,50 € por persona  
AVISO PARA PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL  
LA COCINA ESTÁ ABIERTA TODO EL DÍA (12:00 - 23:00) HORARIO DE VERANO Sólo se hará una cuenta por mesa I.V.A. incluido





# NORD\*EST



## COCKTAIL BAR

BIENVENIDO A NUESTRO COCKTAIL BAR  
Pónganse cómodos, contemplan el paisaje y prepárense para disfrutar

### COCKTAILS

- PISCO SOUR**  
Pisco, zumo lima, azúcar y clara de huevo 9,50 €
- PISCO SOUR MARACUYÁ / MANGO / FRESA...**  
Pisco, zumo lima, azúcar, clara de huevo, maracuyá/mango/fresa... 10,50 €
- APEROL SOUR**  
Aperol, lima, clara de huevo y sirope de vainilla 10,50 €
- DAIQUIRI**  
Bacardi Carta Blanca, lima y azúcar 9,50 €
- DAIQUIRI MARACUYÁ, MANGO, FRESA...**  
Bacardi Carta Blanca, lima, azúcar, maracuyá/mango/fresa... 10,50 €
- MOJITO**  
Bacardi Carta Blanca & Carta Negra, menta, lima, azúcar, ginger ale 9,50 €
- MOJITO MARACUYÁ / MANGO / FRESA...**  
Bacardi Carta Blanca & Carta Negra, menta, lima, azúcar y maracuyá/mango/fresa 10,50 €
- LAVERSTOKE**  
Gin Bombay Sapphire, Martini Bianco, Saint Germain y ginger ale 11,50 €
- CAIPIRIÑA**  
Cachaça, lima y azúcar 9,50 €
- CAIPIRIÑA MARACUYÁ / MANGO / FRESA...**  
Cachaça, lima, azúcar, maracuyá/mango/fresa... 10,50 €
- CAIPIROSKA**  
Vodka Eristoff, lima y azúcar 9,50 €
- CAIPIROSKA MARACUYÁ / MANGO / FRESA...**  
Vodka Eristoff, lima, azúcar, maracuyá/mango/fresa... 10,50 €
- TORMENTA NEGRA**  
Bacardi Carta Negra, lima, angostura y ginger beer 10,50 €
- MARGARITA**  
Tequila, triple sec y lima 9,50 €
- COSMOPOLITAN**  
Vodka Eristoff, triple sec, jugos de lima y de arándanos 9,50 €
- MANHATTAN**  
Dewar's 8 Caribbean Smooth, Martini Rosso y angostura 9,50 €
- PASSION FRUIT MARTINI**  
Vodka Eristoff, zumos maracuyá y lima, vainilla y vaso chupito de cava 10,50 €
- TROPICAL COCONUT**  
Rom Bacardi carta blanca, purés de coco y banana con nata líquida 10,50 €
- PALOMA**  
Tequila Curado, zumo de lima y soda pomelo rosa Le Tribute 10,50 €
- RUM PUNCH**  
Bacardi Carta Blanca & Carta Negra, granadina, jugos naranja-piña y arañones 10,50 €
- JOHN COLLINS**  
Whisky bourbon, jugo de lima, azúcar y soda 9,50 €
- TOM COLLINS**  
Gin Bombay Dry, jugo de lima, azúcar y soda 9,50 €
- MOSCOW MULE**  
Vodka Eristoff, lima y ginger ale 10,50 €
- NORD\*EST**  
Vodka Eristoff, maracuyá, jugo de naranja y granadina 9,50 €
- PIÑA COLADA**  
Bacardi Carta Blanca, crema de coco y piña 9,50 €
- TEQUILA SUNRISE**  
Tequila, jugo de naranja y granadina 9,50 €
- SEX ON THE BEACH**  
Vodka Eristoff, licor de melocotón, jugo de naranja y granadina 9,50 €
- SAN FRANCISCO**  
Vodka Eristoff, jugos de melocotón-naranja-piña y granadina 9,50 €
- LONG ISLAND**  
Vodka Eristoff, Gin Bombay Dry, tequila, Bacardi C. Blanca, triple sec, jugo lima, coca cola 11,50 €

### SANGRIAS - APERITIVOS

SANGRIAS	COPA	LITRO	1,5 LITROS
Sangría vino tinto	6,50 €	19,50 €	23,50 €
Sangría blanca	6,50 €	19,50 €	23,50 €
Sangría rosada	6,50 €	19,50 €	23,50 €
Sangría cava	7,50 €	21,50 €	27,50 €

**MARTINI FIERO SPRITZ**  
Martini Fiero, soda, cava o prosecco 8,50 €

**APEROL SPRITZ**  
Aperol, soda, cava o prosecco 8,50 €

**SAINT GERMAIN SPRITZ**  
Saint Germain, soda, cava o prosecco 8,50 €

**KIR**  
Vino blanco y crema de cassis 4,90 €

**BELLINI**  
Cava rosado y jugo de melocotón 6,50 €

**AMERICANO**  
Martini Bitter, Martini Reserva Speciale Rubino y soda 8,50 €

**NEGRONI SBAGLIATO**  
Martini Bitter, Martini Reserva Speciale Rubino y cava 8,50 €

**NEGRONI**  
Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter y Martini Reserva Speciale Rubino 8,50 €

**BLOODY MARY**  
Vodka Eristoff, jugo de tomate, lima, worcester, tabasco, apio, sal y pimienta 9,50 €

### COCKTAILS CAFÉ

**Cocktail café recomendado**

**TAILS ESPRESSO MARTINI**

Vodka 42 Below, licor café, café y azúcar 9,50 €

**BLACK RUSSIAN**  
Vodka Eristoff y licor de café 8,90 €

**WHITE RUSSIAN**  
Vodka Eristoff, licor de café y crema de leche 9,50 €

**CAFÉ FRAPPE**  
Café, sirope de vainilla y hielo 6,50 €

**CAFÉ FRAPPE LATE**  
Café, sirope de vainilla, leche condensada y hielo 7,50 €

**CAFÉ SHAKERATO**  
Bailey's, café, azúcar líquido y hielo 8,50 €

**CAFÉ IRLANDÉS**  
Dewar's 8 Caribbean Sm. café y nata (caliente) 9,50 €

**ESPRESSO MARTINI**  
Vodka 42 Below, licor café, café, azúcar líquido y hielo 8,90 €

**RITORNO**  
Bacardi Carta Negra, benédicte, café, azúcar líquido y hielo 8,90 €

**AMORE**  
Amaretto di Saronno, café y nata líquida (caliente) 8,90 €

### Cocktail del día

**SAINT GERMAIN SPRITZ**  
Saint Germain, soda, cava o prosecco 8,50 €

### COCKTAILS SIN ALCOHOL

**VIBRANTE SPRITZ**  
Martini Vibrante y tónica 8,50 €

**FLOREALE SPRITZ**  
Martini Floreale y tónica 8,50 €

**VIRGIN MOJITO**  
Menta, lima, azúcar, ginger ale y agua con gas 8,00 €

**VIRGIN MOJITO MARACUYÁ / MANGO / FRESA...**  
Menta, lima, azúcar, ginger ale, soda y maracuyá/mango/fresa... 8,50 €

**VIRGIN COLADA**  
Jugo de piña, sirope de coco y nata 8,50 €

**VIRGIN SAN FRANCISCO**  
Jugos melocotón-naranja-piña y granadina 8,00 €

**VIRGIN NORD\*EST**  
Jugos kiwi-piña y sirope de mango 8,00 €

**VIRGIN CAIPIRIÑA DE FRESA**  
Lima, azúcar y jugo de fresa 8,50 €

**ENAMORADOS**  
Jugo de arándanos, sirope de mango y jugo de lima 8,90 €

**BORA BORA**  
Piña, lima, ginger ale y granadina 8,50 €

Solo se hará una cuenta por mesa