

A top-down view of a dark wooden surface. On the left, a white bowl is partially visible, filled with a vibrant orange soup. On the right, a thick, rustic loaf of brown bread with a few dark spots is positioned. In the bottom right corner, there are several fresh, bright green basil leaves. The text 'NOGAL' is centered in a large, white, serif font, and 'CASA DE COMIDAS' is centered below it in a smaller, white, sans-serif font. At the bottom right, the text 'Otoño / Invierno' is written in a white, sans-serif font.

NOGAL

CASA DE COMIDAS

Otoño / Invierno

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

**Xatonada amb escarola, bacallà, tonyina,
hortalisses fresques i xató/**

Ensalada Xató con escarola, bacalao, atún,
hortalizas frescas i salsa xató



10.75 €

**Arròs caldós amb marisc (musclos, cloïsses,
sipia, cigales, gambes, ...)/**

Arroz caldoso con marisco (mejillones,
almejas, sepia, cigalas, gambas,...)



15.50€



Paella a la marinera (mín 2 pers / preu ind)/

Paella a la marinera (mín 2 pers/precio individual)

14.75€

Garrí al forn a l'estil castellà /

Cochinillo asado al horno al estilo castellano

15.75€

**Brotxeta gegant de llom de vedella
amb verdures a la brasa i plat de
patates braves /**

Brocheta gigante de lomo de ternera
con verduras a la brasa y
plato de patatas bravas



12.75€



COMPÁRTENOS TU
EXPERIENCIA



#NogalCasaDeComidas



AMANIDES I VERDURES

ENSALADAS Y VERDURAS

Amanida Mediterrànea amb espàrrecs, tonyina, ou dur i vinagreta de Mòdena/

Ensalada mediterrànea con espárragos, atún y huevo duro con vinagreta de Mòdena.



8.50 €

Graellada d'hortalisses de l'hort a la brasa (espàrrecs de marge, albergínia, carbassó, pebrots) amb salsa romesco /

Parrillada de hortalizas del huerto a la brasa (espárragos trigueros, berenjena, calabacín, pimientos) con salsa romesco



Xatonada amb escarola, bacallà, tonyina, hortalisses fresques i xató /

Ensalada Xató con escarola, bacalao, atún, hortalizas frescas i salsa xató



Amanida de brots tendres amb medalló de formatge de cabra i poma caramelitzada/

Ensalada de brotes tiernos con medallón de queso de cabra y manzana caramelizada



10.25 €

Teula de calçots del pagès de Lliçà d'amunt a la brasa amb salsa cassolana de calçots/

Teja de calçots de Lliçà d'amunt a la brasa acompanyados de salsa calçots



Cassola d'Espàrrecs de marge amb pernil serrà i formatge brie fos acompanyat de torrades de pa /

Cazuela de espárragos trigueros con jamón serrano y queso brie fundido acompanyado de tostadas de pan



Peix i Marisc



Lactis



Gluten



Picant



Soja



Ou



Fruits seca



Sulfits



Veggie





¡Nuestros productos
son de proximidad,
garantizando su frescura para
que puedas disfrutar de
la mejor Experiencia Nogal!

SOPES I POTATGES

SOPAS Y POTAJES

Cassoleta de sopa de ceba amb formatge gratinat/

Cazoleta de sopa de cebolla con queso gratinado



6.90€

Cassoleta de sopa de marisc i peix amb musclos i cloïsses /

Cazoleta de sopa de marisco y pescado con mejillones y almejas



7.75€

Sopa minestrone de verdures / Sopa minestrone de verduras

6.90€

Cargols en salsa picantona / Caracoles en salsa picantona



7.25€

¡Els nostres productes són de proximitat. Garantit que són frescos per a que puguis gaudir de la millor experiència Nogal!

PERNIL I EMBOTITS

JAMÓN Y EMBUTIDOS

Taula d'embotits artesans amb pa de pagès, tomàquet, all i oli d'oliva/

Tabla de embutidos artesanos con pan de pagés , tomate, ajo y aceite de oliva



7.95€

Plat de pernil ibèric tallat a ma /

Plato de jamón ibérico cortado a mano

21.95€

Plat de pernil ibèric tallat a ma i formatge mànxec amb oli d'oliva /

Plato de jamón ibérico cortado a mano y queso manchego con aceite de oliva



19.50€

Lacón a la gallega acompanyat de cigrons i verdures /

Lacón a la gallega acompañado de garbanzos y verduras

12.95€

Taula de formatges assortits amb dolç de fruits del bosc i torradetes de pa

Tabla de surtido de quesos con dulce de frutos del bosque y tostadas de pan



9.50€

PAELLA I ARROSSOS

PAELLA Y ARROCES

Paella a la marinera (mín 2 pers / preu ind)/

Paella a la marinera (mín 2 pers/precio individual)



14.75€

Paella valenciana /

Paella valenciana



13.75€

Paella d´arròs negre amb calamars, gambes, sipia i all i oli/

Paella de Arroz negro con gambas, calamares, sepia y salsa all i oli



13.95€

Paella de Castelló

(carn i verdures)/

Paella de Castellón
(carne y verduras)

13.50€

Paella vegetal amb mongete,verda, coliflor, cigrons i garroffons /Paella vegetal con judías verdes, coliflor, garbanzos y garroffones



13.50€

Arròs caldós amb marisc

(musclos, escamarlans, gambes, cloïsses, sipia...)/

Arroz caldoso con marisco

(mejillones, cigalas, gambas, almejas, sepia,...)



15.50€

Fideuà marinera amb sipia i cloïsses i all i oli /

Fideuà marinera con sepia y almejas y all i oli



12.75€



Pescados y Mariscos



Lacteos



Gluten



Picante



Soja



Huevo



Frutos secos



Sulfitos



Veggie

PASTES



PASTAS

Cassoleta de canelons casolans de carn gratinats al forn amb beixamel i formatge/

Cazoleta de canelones caseros de carne gratinados
al horno con bechamel y queso



8.95€

Espaguetis a la carbonara o salsa bolonyesa /

Espaguetis a la carbonara o con salsa boloñesa



7.95€

Espaguetis saltejats amb verdures i gambetes/

Espaguetis salteados con verduras y gambitas



10.25€

Quadroni ai carciofi amb carxofes, ricota i parmesà amb salsa 4 formatges /

Quadroni ai carciofi con alcachofas,
ricota y parmesano con salsa de 4 quesos



9.80€

Pizza barbacoa (carn rostida, mozzarella, salsa barbacoa)/

Pizza barbacoa (carne asada, mozzarella,
salsa barbacoa)



9.50€

Pizza pepperoni (Mozzarella, bacó i pepperoni)/

Pizza pepperoni (Mozzarella, bacon y pepperoni)



9.50€

Pizza york i formatge (pernil york i mozzarella) /

Pizza york y queso (Jamón york y mozzarella)



9.75€

Pizza 4 formatge /

Pizza a los 4 quesos



PEIX

PESCADOS

Mariscada Nogal

(Assortit de escamarlans, gambes, lluç, cloïsses, navalles, musclos, sipia) a la brasa amb all i julivert

Surtido de escamarlanes, gambas, merluza, almejas, navajas, mejillone, sepia a la brasa con ajo y perejil 32.00€



Lluç fresc a la planxa amb gambetes a l'allet/

Merluza fresca a la plancha con gambitas al ajillo

12.75€

Sipia a la planxa acompanyada amb verdures

a la brasa i romesco / Sepia a la plancha

acompañada de verduras a la brasa y romesco 9.25€



Cua de rap suprema estil Rias Baixas/

Cola de rape suprema estilo Rias Baixas

15.50€



Orada al forno sobre llit de verdures

i patates confitades /

Dorada al horno sobre lecho de verduras y patatas confitadas

13.95€

Bacallà a la llauna amb mongetes

blanques saltejades /

Bacalao a la llauna acompañado de judías blancas salteadas

14.80€



Bacallà gratinat amb all i oli

acompanyat de patates panaderes /

Bacalao gratinado con all i oli acompañado de patatas panaderas

14.50€



Pop a la gallega amb patates i pebre/

Pulpo a la gallega con patatas con pimentón

22.75€



CARNS

CARNES

Entrecot de vedella a la brasa amb verdures a la brasa /

Entrecot de ternera a la brasa con verduras a la brasa 12.95€

Xuletó de vedella (500 g. aprox) a la brasa

amb verdures a la brasa/

Chuletón de ternera (500 g. aprox.)

a la brasa con verduras a la brasa 15.95€

Graellada de carn a la brasa (Botifarra, xoriç, panxeta, conill, botifarró) amb all i oli i verdures/

Parrillada de carne a la brasa

(Butifarras de boletus, orégano,chorizo, morcilla, conejo, panceta) con all i oli y verduras

11.95€

Espatlla de xai dels Pirineus al forn

amb verdures i especies/

Paletilla de cordero del Pirineo al horno con verduras y especias

15.75€

Filet de vedella a la brasa

amb verdures a la graella/

Solomillo de ternera a la brasa con verduras a la parrilla

18.75€

Garrí al forn a l'estil castellà /

Cochinillo asado al horno al estilo castellano

15.75€

Cua de bou estofada estil cordovés

acompanyat de cigrons saltats /

Rabo de buey estofado a la cordobesa con garbanzos salteados



11.85€

CARNES

CARNES

Brotxeta de pollastre a la brasa amb verdures i salsa yakitori/

Brocheta de pollo a la brasa
con verduritas y salsa yakitori



9.25€

Brotxeta gegant de llom de vedella amb verdures a la brasa i plat de patates braves /

Brocheta gigante de lomo de ternera
con verduras a la brasa y
plato de patatas bravas



12.75€

Ànec rostida la catalana amb peres i fruits secs/

Pato rustido a la catalana con
peras y frutos secos



11.95€

POSTRES

POSTRES

Crema Catalana

Crema catalana

Tarta de Santiago amb xarrup de vi dolç /

Tarta de Santiago con chupito de vino dulce

Valencià (gelat de vainilla amb suc de taronja natural i licor) /

Valenciano (helado de vainilla con zumo de naranja natural y licor)

Assortiment de fruites amb xocolata desfeta/

Surtido de frutas con chocolate deshecho



5.25€

Pudin de la casa amb nata i caramel/

Puding de la casa con nata y caramelo



4.75€



4.95€

Pastís de xocolata blanc del Nogal amb fruits vermells/

Tarta de chocolate blanco del Nogal con frutos rojos



5.50€



6.95€

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla /

Coulant de chocolate con helado de vainilla



5.75€

5.50€

Sorbet de llimona amb licor de menta/

Sorbete de limón con licor de menta

4.25€

Copa de assortiment de gelats amb nata, virutes de xocolata i caramel/

Copa de surtido de helados con nata, virutas de chocolate y caramelo



5.80€

Profiterols de nata amb xocolata desfeta/

Profiteroles de nata con chocolate deshecho



5.65€



Peix i Marisc



Lactis



Gluten



Picant



Soja



Ou



Fruits seca



Sulfits



Veggie

VINOS, CAVAS Y SANGRÍAS

BLANCOS

Vino blanco de la casa D.O Catalunya	10.50€
Viña Esmeralda Moscatel 2015 D.O Catalunya	16.90€
Viña Sol Garnacha blanca 2014 D.O Catalunya	13.95€
Atrium 2014 Chardonnay D.O Penedés	19.80€
Dilema - Verdejo 2015 D.O Rueda	12.95€
Palomo Cojo Verdejo 2015 D.O Rueda	13.95€
Poligono 10 Verdejo 2015 D.O Rueda	14.50€

Sucellos Albariño 2013 Rias Baixas	13.75€
Paco Lola Albariño 2014 Rias Baixas	21.95€
Vanidades - 2014 D.O Ribera del Duero	17.75€
Torques do rei - Godello 2010 D.O Monterrei Godello	14.50€
Blanc Pescador	12.50€
ROSADOS	
Vino Rosado de la casa	10.50€
De Casta Temp- Garnacha 2014 D.O Catalunya	14.90€

Inurrieta Mediodia Garnacha-Syrah 2015 D.O Navarra	13.50€
Lambrusco Rosado	9,95€
Cresta Rosa	12.50€

CAVAS

Copa de Cava	4.20€	
Castell de Ribes Brut Nature - D.O Catalunya		☞
Anna de Codorniu Brut D.O Catalunya		☞
Perellada Brut Reserva D.O Catalunya		☞
Ementum Reserva Brut Nature - D.O Catalunya		☞
Codorniu 1551 Brut Nature - D.O Catalunya		☞

TINTOS

Vino Tinto de la Casa D.O Catalunya	10.50€
I Tant Que si - 2013 Garnacha y Cariñena Priorat	23.95€
Coronas Crianza 2013 Temp -Cabernet Sauvignon D.O Catalunya	16.95€
Via Terra - Garnacha 2015 D.O Terra Alta	☞
Abadal Franc 2015 Cabernet -Temp - Sumoll D.O Pla del Bages	☞
Castillo Lontano Tempranillo 2014 D.O Rioja / Copa 5.00€	☞
I Tant - 2013- Priorat	13.50€
Altos Ibéricos Crianza Temp 2013 D.O Rioja	16.95€
Azpilicueta Crianza Temp Graciano Mazuelo 2013 D.O Rioja	18.50€

Enate Único Cabernet-Merlot 2012 D.O Somontano	18.50€
Condado de Haza Temp 2011 D.O Ribera del Duero	22.50€
Protos Roble Tempranillo 2014 D.O Ribera del Duero	17.50€

SANGRIAS

Sangría de Vino (1/1.5L)	14.50€ / 16.00€
Sangría de Cava	18.50€/ 22.00€





**DISFRUTA DE NUESTRA
OFERTA DE TAPAS Y
DESAYUNOS**



¡Segueix-nos!

