

PARA COMPARTIR

ANCHOAS 0,0 (4 unidades) sobre tomate aliñado con aceite de oliva y tostas	18,00
OSTRAS AL NATURAL / ACEVICHADAS	6,00 unidad
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE Y QUESO MANCHEGO con pan de cristal y tomate	27,00
PIMIENTOS DE PADRÓN con sal maldón	15,00
TABLA DE FALAFEL con salsa de menta casera	15,00
COCA CRUJIENTE DE SOBRASADA, cebolla caramelizada y queso de cabra	15,00
FINGERS DE POLLO con mayonesa de Sriracha	17,00
CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN con mayonesa soja	17,00
CROQUETAS MELOSAS DE CARRILLERA con salsa de su jugo	17,00
CALAMAR ANDALUZA con mayonesa de lima	21,00
BUÑUELOS DE BACALAO con salsa alioli	19,00
CALAMAR "ÑORA" SALTEADO con sobrasada	21,00
CEVICHE DE CORVINA "ÑORA" con helado de yuzu	24,00
TATAKI DE SALMÓN con salsa de curry y coco	23,00
TARTAR DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" con fresa y mango	26,00

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA con cherrys, tomate seco y albahaca	19,00
ENSALADA "ÑORA" con pollo, beicon salteado y salsa de aguacate y yogur	22,00
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CRUJIENTE con frutos rojos frescos y aliño de mostaza con miel	19,00
ENSALADA DE TOMATE con ventresca de atún y piparras	19,00
ENSALADA FRESCA DE QUINOA con queso feta	18,00
GAZPACHO con melón y jamón ibérico	19,00

PASTAS

LINGUINI FRUTTI DI MARE	26,00
PENNE AL PESTO ROJO con cherrys y burrata	20,00
PENNE A LA BOLOÑESA	18,00

MARISCOS

GAMBA ROJA A LA PLANCHA	37,00
MEJILLONES con salsa marinera / al vapor	19,00
ALMEJAS con salsa marinera / plancha / salsa con vino blanco	30,00
ZAMBURIÑA AL NATURAL	23,00



ARROCES Min. 2 pers. / Precio por pers.

PAELLA DE VERDURA 100 % vegetal	26,00
PAELLA MIXTA de pollo payés y marisco	28,00
ARROZ NEGRO con rape, gambas y alioli de azafrán	29,50
ARROZ MARINERO MELOSO con sepia, cangrejo fresco y gamba roja	28,00
PAELLA O FIDEUÀ de pescado y marisco	30,00
ARROZ CIEGO de pescado y marisco	30,00
PAELLA DE PULPO	28,50
ARROZ SECO DE CARRILLERA Y SETAS	28,50
ARROZ A BANDA CON BOGAVANTE	36,00

PESCADOS

PULPO ASADO CON ALIOLI DE AJO NEGRO crema de patata y pimentón	28,00
LUBINA AL HORNO al estilo tradicional	31,00
SALMÓN CON SALSA MOSTAZA y verduras salteadas	25,00
PESCADO DEL DÍA AL HORNO O PLANCHA	P.S.M.
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO	47,00
BULLIT DE PEIX con alioli y arroz a banda	47,00

CARNES

HAMBURGUESA "ÑORA" con mayonesa de trufa, cebolla caramelizada, queso cheddar y pan brioche	21,00
HAMBURGUESA VEGETAL DE FALAFEL con queso cheddar y pan brioche	21,00
BROCHETA DE POLLO XL con chimichurry	23,00
MELOSO DE CERDO IBÉRICO sobre crema de patata	21,00
PALETILLA DE CORDERO asada en su jugo	26,00
ENTRECÔTE A LA PARRILLA con salsa Café de París	30,00
SOLOMILLO DE TERNERA a la parrilla	33,00

POSTRES

GOLOSO "ÑORA" (dulce de leche, chocolate)	10,00
TEJA DE ALMENDRA CON HELADO	10,00
CHEESECAKE DE PISTACHO	10,00
TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA	10,00
EL FLAN DE MI ABUELA	10,00
SORBETE DE LIMÓN con coulis de frutos rojos	9,00
PLATO DE FRUTA VARIADA	19,00

