



NOOK

Carta de Comida

FOOD MENU



CARTA EN MÁS IDIOMAS · MENU IN MORE LANGUAGES

TAPAS

TAPAS

GAMBAS AL AJILLO DE LA CASA 13,90

Salteadas al momento con ajo laminado, aceite de oliva virgen y guindilla

Prawns sautéed to order with sliced garlic, olive oil & chilli

OLIVAS 2,90

Seasoned olives

GILDA DE ANCHOA 3,40

Precio por pieza

Olive, anchovy & pickled chilli skewer (per piece)

PATATAS BRAVAS 6,50

Con nuestra salsa brava, picante suave

Crispy potatoes, house brava sauce

PIMIENTOS DE PADRÓN 6,90

Fried green peppers, Galician style

QUESO MANCHEGO 7,50

Cured Manchego cheese

CHISTORRA VASCA 8,50

A la sidra

Basque pork sausage with cider

CROQUETAS DE JAMÓN (3 UDS) 8,90

Con mayonesa trufada

With truffle mayonnaise

PALITOS DE MOZZARELLA 8,90

Breaded & fried mozzarella sticks

PROVOLONE A LA BRASA 9,90

Fundido a la brasa con orégano y tomate

Grill-melted provolone with oregano & tomato

TEMPURA DE CALABACÍN 9,90

Con salsa de miel y mostaza

With honey-mustard sauce

DADOS DE POLLO 9,90

Marinados en chimichurri

Chicken bites marinated in chimichurri

CALAMARES A LA ANDALUZA 11,50

Fried calamari

TABLA DE IBÉRICOS 12,50

Salchichón, lomo y chorizo ibérico

Selection of Iberian cured meats

NACHOS SUPREME 12,90

Cheddar fundido, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños

Melted cheddar, guacamole, pico de gallo, sour cream & jalapeños

JAMÓN IBÉRICO · MEDIA / RACIÓN 13,90 / 19,50

Cortado a mano · dos tamaños

Hand-carved Iberian ham · two sizes

STEAK TARTAR NUESTRA FIRMA 15,90

Solomillo cortado a cuchillo, mostaza antigua, alcaparras y yema trufada

Knife-cut tenderloin, old-style mustard, capers & truffled yolk

ENSALADAS

SALADS

GRIEGA

Tomate, pepino, cebolla roja, pimienta, olivas y feta
Classic Greek salad with feta & oregano

11,90

BURRATA

Rúcula, tomate cherry y burrata con pesto
Rocket, cherry tomatoes & burrata with pesto

12,90

CÉSAR

Lechuga, pollo a la brasa, parmesano y salsa César de la casa
Lettuce, grilled chicken, parmesan & house Caesar dressing

12,90

AGUACATE

Aguacate, tomate, feta y vinagreta ligera
Avocado, tomato, feta & light vinaigrette

13,50

PASTA FRESCA

HOMEMADE PASTA – FRESH EVERY DAY

PENNE POMODORO

Salsa de tomate y albahaca
Tomato sauce & basil

14,90

GNOCCHI AL POMODORO

Ñoquis de patata con tomate y albahaca
Potato gnocchi, tomato sauce & basil

15,90

TAGLIATELLE AL PESTO

Pesto de albahaca y parmesano · añade pollo a la brasa +3,00
Basil-parmesan pesto · add grilled chicken +3,00

16,90

TAGLIATELLE DE SOLOMILLO Y TRUFA

Tiras de solomillo de ternera Angus, salsa cremosa de trufa negra
Strips of Angus beef tenderloin, black-truffle cream sauce

18,90

RAVIOLONI AL BAROLO

NUESTRA FIRMA

Pasta fresca rellena de ternera estofada 12 h al vino Barolo, con salsa pomodoro y albahaca
Fresh pasta filled with beef braised 12 h in Barolo wine, with tomato sauce & basil

19,90

PARA LOS PEQUES

KIDS

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Con patatas fritas y postre del día
Grilled chicken breast with fries & dessert of the day

16,90

SMASH BURGER INFANTIL

Con patatas fritas y postre del día
Kids smash burger with fries & dessert of the day

16,90

SMASH BURGERS

• TRIPLE • SMASH BURGER & FRIES

Patatas incluidas en todas · tres carnes smash en las de ternera
Fries included · three smashed patties in every beef burger
Boniato frito · sweet potato fries +1,00

CLASSIC **LA DE SIEMPRE** 15,90

Cheddar, pepinillos, lechuga, cebolla roja y salsa clásica
Cheddar, pickles, lettuce, red onion & classic sauce

ORIGINAL **VUELVE** 15,90

La primera de la casa: cheddar, lechuga, cebolla roja y salsa Nook
The house original: cheddar, lettuce, red onion & Nook sauce

TRUFADA 16,50

Brie fundido, lechuga, cebolla roja y mayonesa trufada
Melted brie, lettuce, red onion & truffle mayo

BACON & CHEESE 16,90

Cheddar, bacon crujiente, tomate, lechuga y mayo Nook
Cheddar, crispy bacon, tomato, lettuce & Nook mayo

BBQ JALAPEÑO 16,90

Cheddar, cebolla crujiente, jalapeños y salsa BBQ
Cheddar, crispy onion, jalapeños & BBQ sauce

PULLED PORK **NUEVA** 17,50

Paletilla de cerdo deshilachada a fuego lento, nuestra salsa secreta de soja, cebolla roja, cebolla frita y lechuga
Slow-cooked pulled pork, our secret soy sauce, red onion, fried onion & lettuce

VEGGIE BURGER **NUEVA** 17,90

Hamburguesa vegetal Beyond, lechuga, tomate, cebolla roja y salsa de la casa · con boniato frito
Beyond veggie patty, lettuce, tomato, red onion & house sauce · with sweet potato fries

HAZLA TUYA • MAKE IT YOURS

Carne extra · Extra patty 1,90 Bacon 1,50 Queso cheddar · Cheddar 1,50

Salsa de la casa · House sauce 1,00

REDONDÉALA • MAKE IT A COMBO

Con tu smash, postre del día · With your smash, dessert of the day +3,00

GUARNICIONES Y PAN

SIDES & HOMEMADE BREAD

PATATAS FRITAS 3,90 **PAN CASERO** 1,50
French fries Homemade bread

VERDURAS A LA BRASA 3,90 **PAN CON TOMATE** 1,90
Grilled vegetables Bread with tomato

BONIATOS FRITOS 4,50 **PAN CON AJO** 1,90
Sweet potato fries Toasted bread with our house garlic butter

A LA BRASA

CHARCOAL GRILL

Del pollo al tomahawk, todo pasa por la misma brasa de carbón. Pesos en crudo.
Boniato frito · sweet potato fries +1,00

CRISPY CHICKEN BURGER	16,90
Pollo crujiente, guacamole, tomate y cheddar · con patatas · bacon +1,50 <i>Crispy chicken, guacamole, tomato, cheddar · with fries · bacon +1,50</i>	
BBQ BURGER	17,90
Cheddar, bacon crujiente, cebolla crujiente y salsa BBQ · con patatas <i>Cheddar, crispy bacon & onion, BBQ sauce · with fries</i>	
CONTRAMUSLO RELLENO DE JAMÓN DULCE Y QUESO MOZZARELLA NUEVO	18,90
Deshuesado, a la brasa de carbón, con guarnición <i>Boneless chicken thigh stuffed with cooked ham & mozzarella, charcoal-grilled, with a side</i>	
CONTRAMUSLO DE POLLO A LA BRASA FAVORITO	19,90
Deshuesado y marinado, terminado sobre brasa de carbón, con patatas y allioli <i>Boneless marinated thigh finished over charcoal, with fries & allioli</i>	
COSTILLAS BBQ	23,90
Cocción lenta y acabado a la brasa, con salsa BBQ y patatas <i>Slow-cooked, charcoal-finished pork ribs, BBQ sauce & fries</i>	
MILANESA NOOK	24,90
Milanesa de ternera con rúcula, parmesano, tomate cherry y patatas <i>Beef milanese, rocket, parmesan, cherry tomatoes & fries</i>	

NUESTROS CORTES · CON LA GUARNICIÓN QUE ELIJAS

Our cuts · choose your side

SOLOMILLO DE TERNERA · 200 G	28,90
<i>Grilled beef tenderloin</i>	
ENTRECOT DEL PIRINEO · 400 G	35,90
<i>Grilled rib steak from the Catalan Pyrenees</i>	

STEAK HOUSE PREMIUM A LA BRASA

Premium steaks · Charcoal grilled

T-BONE · 900 G	68
<i>Premium grilled beef cut</i>	
TOMAHAWK · 1,2 KG	79
Pieza de Girona con hueso <i>Bone-in cut from Girona</i>	

INFORMACIÓN OBLIGATORIA SOBRE ALÉRGENOS

La información específica de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias presentes en cada plato está disponible antes de pedir. Solicítala a nuestro equipo: puede facilitarse oralmente porque está registrada por escrito o en formato electrónico en el establecimiento.

Dish-specific information about substances or products causing allergies or intolerances is available before ordering. Please ask our team; the information can be given orally because it is recorded in writing or electronically on the premises.

1 Cereales con gluten · Cereals containing gluten

2 Crustáceos · Crustaceans

3 Huevos · Eggs

4 Pescado · Fish

5 Cacahuetes · Peanuts

6 Soja · Soy

7 Leche (incl. lactosa) · Milk (incl. lactose)

8 Frutos de cáscara · Tree nuts

9 Apio · Celery

10 Mostaza · Mustard

11 Sésamo · Sesame

12 Dióxido de azufre y sulfitos · Sulphur dioxide & sulphites

13 Altramuces · Lupin

14 Moluscos · Molluscs

Si tienes una alergia o intolerancia, comunícalo siempre antes de pedir. La cocina comparte espacios y equipos; el equipo debe comprobar el registro de la elaboración y el posible contacto cruzado antes de confirmarte un plato.

If you have an allergy or intolerance, always tell us before ordering. Our kitchen shares workspaces and equipment; the team must check the dish record and possible cross-contact before confirming a dish.



NOOK

Carta de Comida

FOOD MENU



TAPAS

TAPAS

GAMBAS AL AJILLO **DE LA CASA** 14,90

Salteadas al momento con ajo laminado, aceite de oliva virgen y guindilla
Prawns sautéed to order with sliced garlic, olive oil & chilli

OLIVAS 3,50

Seasoned olives

GILDA DE ANCHOA 3,90

Precio por pieza
Olive, anchovy & pickled chilli skewer (per piece)

PATATAS BRAVAS 7,50

Con nuestra salsa brava, picante suave
Crispy potatoes, house brava sauce

PIMIENTOS DE PADRÓN 7,90

Fried green peppers, Galician style

QUESO MANCHEGO 8,50

Cured Manchego cheese

CHISTORRA VASCA 9,50

A la sidra
Basque pork sausage with cider

CROQUETAS DE JAMÓN (3 UDS) 9,90

Con mayonesa trufada
With truffle mayonnaise

PALITOS DE MOZZARELLA 9,90

Breaded & fried mozzarella sticks

PROVOLONE A LA BRASA 10,90

Fundido a la brasa con orégano y tomate
Grill-melted provolone with oregano & tomato

TEMPURA DE CALABACÍN 10,90

Con salsa de miel y mostaza
With honey-mustard sauce

DADOS DE POLLO 10,90

Marinados en chimichurri
Chicken bites marinated in chimichurri

CALAMARES A LA ANDALUZA 12,90

Fried calamari

TABLA DE IBÉRICOS 13,90

Salchichón, lomo y chorizo ibérico
Selection of Iberian cured meats

NACHOS SUPREME 14,50

Cheddar fundido, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños
Melted cheddar, guacamole, pico de gallo, sour cream & jalapeños

JAMÓN IBÉRICO • MEDIA / RACIÓN 15,50 / 21,50

Cortado a mano • dos tamaños
Hand-carved Iberian ham • two sizes

STEAK TARTAR **NUESTRA FIRMA** 17,50

Solomillo cortado a cuchillo, mostaza antigua, alcaparras y yema trufada
Knife-cut tenderloin, old-style mustard, capers & truffled yolk

ENSALADAS

SALADS

GRIEGA Tomate, pepino, cebolla roja, pimienta, olivas y feta <i>Classic Greek salad with feta & oregano</i>	13,50
BURRATA Rúcula, tomate cherry y burrata con pesto <i>Rocket, cherry tomatoes & burrata with pesto</i>	14,50
CÉSAR Lechuga, pollo a la brasa, parmesano y salsa César de la casa <i>Lettuce, grilled chicken, parmesan & house Caesar dressing</i>	14,50
AGUACATE Aguacate, tomate, feta y vinagreta ligera <i>Avocado, tomato, feta & light vinaigrette</i>	14,90

PASTA FRESCA

HOMEMADE PASTA – FRESH EVERY DAY

PENNE POMODORO Salsa de tomate y albahaca <i>Tomato sauce & basil</i>	16,50
GNOCCHI AL POMODORO Ñoquis de patata con tomate y albahaca <i>Potato gnocchi, tomato sauce & basil</i>	17,50
TAGLIATELLE AL PESTO Pesto de albahaca y parmesano · añade pollo a la brasa +3,50 <i>Basil-parmesan pesto · add grilled chicken +3,50</i>	18,90
TAGLIATELLE DE SOLOMILLO Y TRUFA Tiras de solomillo de ternera Angus, salsa cremosa de trufa negra <i>Strips of Angus beef tenderloin, black-truffle cream sauce</i>	20,90
RAVIOLONI AL BAROLO NUESTRA FIRMA Pasta fresca rellena de ternera estofada 12 h al vino Barolo, con salsa pomodoro y albahaca <i>Fresh pasta filled with beef braised 12 h in Barolo wine, with tomato sauce & basil</i>	21,90

PARA LOS PEQUES

KIDS

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Con patatas fritas y postre del día <i>Grilled chicken breast with fries & dessert of the day</i>	18,90
SMASH BURGER INFANTIL Con patatas fritas y postre del día <i>Kids smash burger with fries & dessert of the day</i>	18,90

SMASH BURGERS

• TRIPLE • SMASH BURGER & FRIES

Patatas incluidas en todas · tres carnes smash en las de ternera
Fries included · three smashed patties in every beef burger
Boniato frito · sweet potato fries +1,50

CLASSIC **LA DE SIEMPRE** 17,50
Cheddar, pepinillos, lechuga, cebolla roja y salsa clásica
Cheddar, pickles, lettuce, red onion & classic sauce

ORIGINAL **VUELVE** 17,50
La primera de la casa: cheddar, lechuga, cebolla roja y salsa Nook
The house original: cheddar, lettuce, red onion & Nook sauce

TRUFADA 18,50
Brie fundido, lechuga, cebolla roja y mayonesa trufada
Melted brie, lettuce, red onion & truffle mayo

BACON & CHEESE 18,90
Cheddar, bacon crujiente, tomate, lechuga y mayo Nook
Cheddar, crispy bacon, tomato, lettuce & Nook mayo

BBQ JALAPEÑO 18,90
Cheddar, cebolla crujiente, jalapeños y salsa BBQ
Cheddar, crispy onion, jalapeños & BBQ sauce

PULLED PORK **NUEVA** 19,50
Paletilla de cerdo deshilachada a fuego lento, nuestra salsa secreta de soja, cebolla roja, cebolla frita y lechuga
Slow-cooked pulled pork, our secret soy sauce, red onion, fried onion & lettuce

VEGGIE BURGER **NUEVA** 19,90
Hamburguesa vegetal Beyond, lechuga, tomate, cebolla roja y salsa de la casa · con boniato frito
Beyond veggie patty, lettuce, tomato, red onion & house sauce · with sweet potato fries

HAZLA TUYA • MAKE IT YOURS
Carne extra · Extra patty 2,50 Bacon 1,90 Queso cheddar · Cheddar 1,90
Salsa de la casa · House sauce 1,50

REDONDÉALA • MAKE IT A COMBO
Con tu smash, postre del día · With your smash, dessert of the day +3,50

GUARNICIONES Y PAN

SIDES & HOMEMADE BREAD

PATATAS FRITAS French fries	4,50	PAN CASERO Homemade bread	1,90
VERDURAS A LA BRASA Grilled vegetables	4,50	PAN CON TOMATE Bread with tomato	2,50
BONIATOS FRITOS Sweet potato fries	5,50	PAN CON AJO Pan tostado con mantequilla de ajo de la casa Toasted bread with our house garlic butter	2,50

A LA BRASA

CHARCOAL GRILL

Del pollo al tomahawk, todo pasa por la misma brasa de carbón. Pesos en crudo.
Boniato frito · sweet potato fries +1,50

CRISPY CHICKEN BURGER

Pollo crujiente, guacamole, tomate y cheddar · con patatas · bacon +1,90
Crispy chicken, guacamole, tomato, cheddar · with fries · bacon +1,90

18,90

BBQ BURGER

Cheddar, bacon crujiente, cebolla crujiente y salsa BBQ · con patatas
Cheddar, crispy bacon & onion, BBQ sauce · with fries

19,90

CONTRAMUSLO RELLENO DE JAMÓN DULCE Y QUESO MOZZARELLA

NUEVO

Deshuesado, a la brasa de carbón, con guarnición
Boneless chicken thigh stuffed with cooked ham & mozzarella, charcoal-grilled, with a side

20,90

CONTRAMUSLO DE POLLO A LA BRASA FAVORITO

Deshuesado y marinado, terminado sobre brasa de carbón, con patatas y allioli
Boneless marinated thigh finished over charcoal, with fries & allioli

21,90

COSTILLAS BBQ

Cocción lenta y acabado a la brasa, con salsa BBQ y patatas
Slow-cooked, charcoal-finished pork ribs, BBQ sauce & fries

26,50

MILANESA NOOK

Milanesa de ternera con rúcula, parmesano, tomate cherry y patatas
Beef milanese, rocket, parmesan, cherry tomatoes & fries

27,50

NUESTROS CORTES · CON LA GUARNICIÓN QUE ELIJAS

Our cuts · choose your side

SOLOMILLO DE TERNERA · 200 G

Grilled beef tenderloin

31,90

ENTRECOT DEL PIRINEO · 400 G

Grilled rib steak from the Catalan Pyrenees

39,50

STEAK HOUSE PREMIUM A LA BRASA

Premium steaks · Charcoal grilled

T-BONE · 900 G

Premium grilled beef cut

74,90

TOMAHAWK · 1,2 KG

Pieza de Girona con hueso
Bone-in cut from Girona

86,90

INFORMACIÓN OBLIGATORIA SOBRE ALÉRGENOS

La información específica de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias presentes en cada plato está disponible antes de pedir. Solicítala a nuestro equipo: puede facilitarse oralmente porque está registrada por escrito o en formato electrónico en el establecimiento.

Dish-specific information about substances or products causing allergies or intolerances is available before ordering. Please ask our team; the information can be given orally because it is recorded in writing or electronically on the premises.

1 Cereales con gluten · Cereals containing gluten

2 Crustáceos · Crustaceans

3 Huevos · Eggs

4 Pescado · Fish

5 Cacahuetes · Peanuts

6 Soja · Soy

7 Leche (incl. lactosa) · Milk (incl. lactose)

8 Frutos de cáscara · Tree nuts

9 Apio · Celery

10 Mostaza · Mustard

11 Sésamo · Sesame

12 Dióxido de azufre y sulfitos · Sulphur dioxide & sulphites

13 Altramuces · Lupin

14 Moluscos · Molluscs

Si tienes una alergia o intolerancia, comunícalo siempre antes de pedir. La cocina comparte espacios y equipos; el equipo debe comprobar el registro de la elaboración y el posible contacto cruzado antes de confirmarte un plato.

If you have an allergy or intolerance, always tell us before ordering. Our kitchen shares workspaces and equipment; the team must check the dish record and possible cross-contact before confirming a dish.



NOOK

Carte des plats

CARTA DE MENJAR



CARTE DANS D'AUTRES LANGUES · CARTA EN MÉS IDIOMES

TAPAS

TAPES

CREVETTES À L'AIL MAISON · DE LA CASA Gambes a l'all Sautées à la minute avec ail émincé, huile d'olive vierge extra et piment <i>Saltades al moment amb all laminat, oli d'oliva verge extra i bitxo</i>	13,90	PROVOLONE GRILLÉ Provolone a la brasa Fondu au gril avec origan et tomate <i>Fos a la brasa amb orenga i tomàquet</i>	9,90
OLIVES Olives assaisonnées <i>Olives amanides</i>	2,90	TEMPURA DE COURGETTE Tempura de carbassó Avec sauce miel-moutarde <i>Amb salsa de mel i mostassa</i>	9,90
GILDA À L'ANCHOIS Gilda d'anxova Brochette d'olive verte, d'anchois et de piment au vinaigre (prix à l'unité) <i>Pintxo d'oliva verda, anxova i bitxo en vinagre (preu per unitat)</i>	3,40	BOUCHÉES DE POULET Daus de pollastre Marinées au chimichurri <i>Marinats amb chimichurri</i>	9,90
PATATAS BRAVAS Patates braves Pommes de terre croustillantes, sauce brava maison légèrement relevée <i>Amb la nostra salsa brava, lleugerament picant</i>	6,50	CALAMARS À L'ANDALOUSE Calamars a l'andalusa Calamars farinés et frits <i>Calamars enfarinats i fregits</i>	11,50
PIMENTS DE PADRÓN Pebrots de Padrón Petits piments verts frits à la galicienne <i>Pebrots verds fregits a l'estil gallec</i>	6,90	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES Assortiment d'ibèrics Saucisson, longe et chorizo ibériques <i>Llonganissa, llom i xoriço ibèrics</i>	12,50
MANCHEGO AFFINÉ Formatge manxec Fromage manchego affiné <i>Formatge manxec curat</i>	7,50	NACHOS SUPREME Cheddar fondu, guacamole, pico de gallo, crème aigre et jalapeños <i>Cheddar fos, guacamole, pico de gallo, crema agra i jalapeños</i>	12,90
CHISTORRA BASQUE Xistorra basca Au cidre <i>A la sidra</i>	8,50	JAMBON IBÉRIQUE · DEMI / PORTION Pernil ibèric · mitja / ració Tranché à la main · deux formats <i>Tallat a mà · dues mides</i>	13,90 / 19,50
CROQUETTES AU JAMBON (3 PIÈCES) Croquetes de pernil (3 u.) Avec mayonnaise à la truffe <i>Amb maionesa de tòfona</i>	8,90	TARTARE DE BŒUF NOTRE SIGNATURE · LA NOSTRA FIRMA Steak tàrtar Filet de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, câpres et jaune d'œuf truffé <i>Filet tallat a ganivet, mostassa a l'antiga, tàperes i rovell trufat</i>	15,90
BÂTONNETS DE MOZZARELLA Bastonets de mozzarella Mozzarella panée et frite <i>Mozzarella arrebossada i fregida</i>	8,90		

SALADES

AMANIDES

SALADE GRECQUE

Amanida grega

Tomate, concombre, oignon rouge, poivron, olives et feta
Tomàquet, cogombre, ceba vermella, pebrot, olives i feta

11,90

BURRATA

Roquette, tomates cerises et burrata au pesto
Ruca, tomàquet cherry i burrata amb pesto

12,90

SALADE CÉSAR

Amanida Cèsar

Laitue, poulet grillé, parmesan et sauce César maison
Enciam, pollastre a la brasa, parmesà i salsa Cèsar de la casa

12,90

SALADE D'AVOCAT

Amanida d'avocat

Avocat, tomate, feta et vinaigrette légère
Avocat, tomàquet, feta i vinagreta lleugera

13,50

PÂTES FRAÎCHES MAISON

PASTA FRESCA

PENNE POMODORO

Sauce tomate et basilic
Salsa de tomàquet i alfàbrega

14,90

GNOCCHI AL POMODORO

Gnocchi de pomme de terre, sauce tomate et basilic
Gnocchi de patata amb tomàquet i alfàbrega

15,90

TAGLIATELLE AU PESTO

Tagliatelle al pesto

Pesto de basilic et parmesan · ajoutez du poulet grillé +3,00
Pesto d'alfàbrega i parmesà · afegeix pollastre a la brasa +3,00

16,90

TAGLIATELLE AU FILET DE BŒUF ET À LA TRUFFE

Tagliatelle de filet i tòfona

Émincé de filet de bœuf Angus et sauce crémeuse à la truffe noire
Tires de filet de vedella Angus i salsa cremosa de tòfona negra

18,90

RAVIOLONI AU BAROLO

NOTRE SIGNATURE · LA NOSTRA FIRMA

Ravioloni al Barolo

Pâtes fraîches farcies de bœuf braisé 12 h au vin Barolo, sauce tomate et basilic
Pasta fresca farcida de vedella estofada 12 h amb vi Barolo, amb salsa pomodoro i alfàbrega

19,90

POUR LES ENFANTS

PER ALS PETITS

BLANC DE POULET GRILLÉ

Pit de pollastre a la planxa

Avec frites et dessert du jour
Amb patates fregides i postres del dia

16,90

SMASH BURGER ENFANT

Smash burger infantil

Avec frites et dessert du jour
Amb patates fregides i postres del dia

16,90

SMASH BURGERS

SMASH BURGERS

Patates incloses a totes · tres carns smash a les de vedella
Frites incloses · trois steaks smash dans celles au bœuf
Patate douce frite · moniato fregit +1,00

CLASSIQUE **L'INDÉMODABLE · LA DE SEMPRE** 15,90

Clàssica

Cheddar, cornichons, laitue, oignon rouge et sauce classique
Cheddar, cogombrets, enciam, ceba vermella i salsa clàssica

ORIGINALE **DE RETOUR · TORNA** 15,90

Original

La toute première de la maison : cheddar, laitue, oignon rouge et sauce Nook
La primera de la casa: cheddar, enciam, ceba vermella i salsa Nook

TRUFFÉE 16,50

Tofonada

Brie fondu, laitue, oignon rouge et mayonnaise à la truffe
Brie fos, enciam, ceba vermella i maionesa de tòfona

BACON & CHEESE 16,90

Cheddar, bacon croustillant, tomate, laitue et mayonnaise Nook
Cheddar, bacon cruixent, tomàquet, enciam i maionesa Nook

BBQ JALAPEÑO 16,90

Cheddar, oignon croustillant, jalapeños et sauce BBQ
Cheddar, ceba cruixent, jalapeños i salsa BBQ

PULLED PORK **NOUVELLE · NOVA** 17,50

Épaule de porc effilochée cuite lentement, notre sauce secrète au soja, oignon rouge, oignon frit et laitue

Espatlla de porc esfilagarsada i cuita a foc lent, la nostra salsa secreta de soja, ceba vermella, ceba fregida i enciam

VEGGIE BURGER **NOUVELLE · NOVA** 17,90

Steak végétal Beyond, laitue, tomate, oignon rouge et sauce maison · avec frites de patate douce
Hamburguesa vegetal Beyond, enciam, tomàquet, ceba vermella i salsa de la casa · amb moniato fregit

PERSONNALISEZ-LA · FES-LA TEVA

Steak supplémentaire · Carn extra 1,90 Bacon 1,50 Cheddar · Formatge cheddar 1,50

Sauce maison · Salsa de la casa 1,00

FORMULE COMPLÈTE · COMPLETA-LA

Avec votre smash, dessert du jour · Amb la teva smash, postres del dia +3,00

GARNITURES ET PAIN

GUARNICIONS I PA

FRITES 3,90 **PAIN MAISON** 1,50

Patates fregides

Pa casolà

LÉGUMES GRILLÉS 3,90 **PAIN À LA TOMATE** 1,90

Verdures a la brasa

Pa amb tomàquet

FRITES DE PATATE DOUCE 4,50 **PAIN À L'AIL** 1,90

Moniatos fregits

Pa amb all

Pain grillé avec notre beurre à l'ail

Pa torrat amb mantega d'all de la casa

GRILLADES AU CHARBON

A LA BRASA

*Du poulet au tomahawk, tout passe sur le même gril au charbon. Poids crus.
Del pollastre al tomahawk, tot passa per la mateixa brasa de carbó. Pesos en cru.
Patate douce frite · moniato fregit +1,00*

BURGER DE POULET CROUSTILLANT

Burger de pollastre cruixent

Poulet croustillant, guacamole, tomate et cheddar · avec frites · bacon +1,50
Pollastre cruixent, guacamole, tomàquet i cheddar · amb patates · bacon +1,50

16,90

BURGER BBQ

Hamburguesa BBQ

Cheddar, bacon et oignon croustillants, sauce BBQ · avec frites
Cheddar, bacon cruixent, ceba cruixent i salsa BBQ · amb patates

17,90

HAUT DE CUISSE DE POULET FARCI AU JAMBON BLANC ET À LA MOZZARELLA

NOUVEAU · NOU

Cuixa de pollastre farcida de pernil dolç i formatge mozzarella

Désossé, grillé au charbon, avec garniture
Desossada, a la brasa de carbó, amb guarnició

18,90

HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ

COUP DE CŒUR · FAVORIT

Cuixa de pollastre desossada a la brasa

Désossé et mariné, fini au charbon, avec frites et aïoli
Desossada i marinada, acabada a la brasa de carbó, amb patates i allioli

19,90

TRAVERS DE PORC BBQ

Costelles BBQ

Cuisson lente et finition au charbon, sauce BBQ et frites
Cocció lenta i acabades a la brasa, amb salsa BBQ i patates

23,90

ESCALOPE MILANAISE NOOK

Milanesa Nook

Escalope de bœuf panée, roquette, parmesan, tomates cerises et frites
Milanesa de vedella amb ruca, parmesà, tomàquet cherry i patates

24,90

NOS PIÈCES · CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

Els nostres talls · amb la guarnició que triïs

FILET DE BŒUF · 200 G

Filet de vedella · 200 g

Filet de bœuf grillé
Filet de vedella a la brasa

28,90

ENTRECÔTE DES PYRÉNÉES · 400 G

Entrecot del Pirineu · 400 g

Bœuf des Pyrénées catalanes grillé
Vedella del Pirineu català a la brasa

35,90

PIÈCES DE BŒUF PREMIUM · GRILLÉES AU CHARBON

Talls premium de vedella · fets a la brasa

T-BONE · 900 G

Pièce de bœuf premium grillée
Tall premium a la brasa, per encàrrec

68

TOMAHAWK · 1,2 KG

Pièce de Girona avec os
Peça de Girona amb os

79

INFORMATION OBLIGATOIRE SUR LES ALLERGÈNES · INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA SOBRE AL·LÈRGENS

Les informations propres à chaque plat concernant les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles avant la commande. Demandez-les à notre équipe ; elles peuvent être communiquées oralement car elles sont consignées par écrit ou sous forme électronique dans l'établissement.

La informació específica sobre les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies presents en cada plat està disponible abans de demanar. Demaneu-la al nostre equip; es pot facilitar oralment perquè està registrada per escrit o en format electrònic al mateix establiment.

1 Céréales contenant du gluten · Cereals amb gluten

2 Crustacés · Crustacis

3 Œufs · Ous

4 Poissons · Peix

5 Arachides · Cacauets

6 Soja · Soja

7 Lait (y compris lactose) · Llet (incl. lactosa)

8 Fruits à coque · Fruits de closca

9 Céleri · Api

10 Moutarde · Mostassa

11 Graines de sésame · Sèsam

12 Anhydride sulfureux et sulfites · Diòxid de sofre i sulfits

13 Lupin · Tramussos

14 Mollusques · Mol·luscs

Si vous avez une allergie ou une intolérance, signalez-la toujours avant de commander. Notre cuisine partage des espaces et du matériel ; l'équipe doit vérifier la fiche du plat et le risque de contact croisé avant de vous le confirmer.

Si teniu una al·lèrgia o intolerància, comuniqueu-ho sempre abans de demanar. La cuina comparteix espais i equips; el personal ha de comprovar el registre de l'elaboració i el possible contacte encreuat abans de confirmar-vos un plat.



NOOK

Carte des plats

CARTA DE MENJAR



TAPAS

TAPES

CREVETTES À L'AIL 14,90

MAISON • DE LA CASA

Gambes a l'all

Sautées à la minute avec ail émincé, huile d'olive vierge extra et piment

Saltades al moment amb all laminat, oli d'oliva verge extra i bitxo

OLIVES 3,50

Olives assaisonnées

Olives amanides

GILDA À L'ANCHOIS 3,90

Gilda d'anxova

Brochette d'olive verte, d'anchois et de piment au vinaigre (prix à l'unité)

Pintxo d'oliva verda, anxova i bitxo en vinagre (preu per unitat)

PATATAS BRAVAS 7,50

Patates braves

Pommes de terre croustillantes, sauce brava maison légèrement relevée

Amb la nostra salsa brava, lleugerament picant

PIMENTS DE PADRÓN 7,90

Pebrots de Padrón

Petits piments verts frits à la galicienne

Pebrots verds fregits a l'estil gallec

MANCHEGO AFFINÉ 8,50

Formatge manxec

Fromage manchego affiné

Formatge manxec curat

CHISTORRA BASQUE 9,50

Xistorra basca

Au cidre

A la sidra

CROQUETTES AU JAMBON (3 PIÈCES) 9,90

Croquetes de pernil (3 u.)

Avec mayonnaise à la truffe

Amb maionesa de tòfona

BÂTONNETS DE MOZZARELLA 9,90

Bastonets de mozzarella

Mozzarella panée et frite

Mozzarella arrebossada i fregida

PROVOLONE GRILLÉ 10,90

Provolone a la brasa

Fondue au gril avec origan et tomate

Fos a la brasa amb orenga i tomàquet

TEMPURA DE COURGETTE 10,90

Tempura de carbassó

Avec sauce miel-moutarde

Amb salsa de mel i mostassa

BOUCHÉES DE POULET 10,90

Daus de pollastre

Marinées au chimichurri

Marinats amb chimichurri

CALAMARS À L'ANDALOUSE 12,90

Calamars a l'andalusa

Calamars farinés et frits

Calamars enfarinats i fregits

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 13,90

IBÉRIQUES

Assortiment d'ibèrics

Saucisson, longe et chorizo ibériques

Llonganissa, llom i xoriço ibèrics

NACHOS SUPREME 14,50

Cheddar fondu, guacamole, pico de gallo, crème aigre et jalapeños

*Cheddar fos, guacamole, pico de gallo, crema agra i jalapeños*JAMBON IBÉRIQUE • DEMI / 15,50 / 21,50
PORTION*Pernil ibèric • mitja / ració*

Tranché à la main • deux formats

Tallat a mà • dues mides

TARTARE DE BŒUF 17,50

NOTRE SIGNATURE • LA NOSTRA FIRMA

Steak tàrtar

Filet de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, câpres et jaune d'œuf truffé

Filet tallat a ganivet, mostassa a l'antiga, tàperes i rovell trufat

SALADES

AMANIDES

SALADE GRECQUE

Amanida grega

Tomate, concombre, oignon rouge, poivron, olives et feta
Tomàquet, cogombre, ceba vermella, pebrot, olives i feta

13,50

BURRATA

Roquette, tomates cerises et burrata au pesto
Ruca, tomàquet cherry i burrata amb pesto

14,50

SALADE CÉSAR

Amanida Cèsar

Laitue, poulet grillé, parmesan et sauce César maison
Enciam, pollastre a la brasa, parmesà i salsa Cèsar de la casa

14,50

SALADE D'AVOCAT

Amanida d'avocat

Avocat, tomate, feta et vinaigrette légère
Alvocat, tomàquet, feta i vinagreta lleugera

14,90

PÂTES FRAÎCHES MAISON

PASTA FRESCA

PENNE POMODORO

Sauce tomate et basilic
Salsa de tomàquet i alfàbrega

16,50

GNOCCHI AL POMODORO

Gnocchi de pomme de terre, sauce tomate et basilic
Gnocchi de patata amb tomàquet i alfàbrega

17,50

TAGLIATELLE AU PESTO

Tagliatelle al pesto

Pesto de basilic et parmesan · ajoutez du poulet grillé +3,50
Pesto d'alfàbrega i parmesà · afegeix pollastre a la brasa +3,50

18,90

TAGLIATELLE AU FILET DE BŒUF ET À LA TRUFFE

Tagliatelle de filet i tòfona

Émincé de filet de bœuf Angus et sauce crémeuse à la truffe noire
Tires de filet de vedella Angus i salsa cremosa de tòfona negra

20,90

RAVIOLONI AU BAROLO

Ravioloni al Barolo

Pâtes fraîches farcies de bœuf braisé 12 h au vin Barolo, sauce tomate et basilic
Pasta fresca farcida de vedella estofada 12 h amb vi Barolo, amb salsa pomodoro i alfàbrega

NOTRE SIGNATURE • LA NOSTRA FIRMA

21,90

POUR LES ENFANTS

PER ALS PETITS

BLANC DE POULET GRILLÉ

Pit de pollastre a la planxa

Avec frites et dessert du jour
Amb patates fregides i postres del dia

18,90

SMASH BURGER ENFANT

Smash burger infantil

Avec frites et dessert du jour
Amb patates fregides i postres del dia

18,90

SMASH BURGERS

SMASH BURGERS

Patates incloses a totes · tres carns smash a les de vedella

Frites incluses · trois steaks smash dans celles au bœuf

Patate douce frite · moniato fregit +1,50

CLASSIQUE L'INDÉMODABLE · LA DE SEMPRE

Clàssica

Cheddar, cornichons, laitue, oignon rouge et sauce classique

Cheddar, cogombrets, enciam, ceba vermella i salsa clàssica

17,50

ORIGINALE DE RETOUR · TORNA

Original

La toute première de la maison : cheddar, laitue, oignon rouge et sauce Nook

La primera de la casa: cheddar, enciam, ceba vermella i salsa Nook

17,50

TRUFFÉE

Tofonada

Brie fondu, laitue, oignon rouge et mayonnaise à la truffe

Brie fos, enciam, ceba vermella i maionesa de tòfona

18,50

BACON & CHEESE

Cheddar, bacon croustillant, tomate, laitue et mayonnaise Nook

Cheddar, bacon cruixent, tomàquet, enciam i maionesa Nook

18,90

BBQ JALAPEÑO

Cheddar, oignon croustillant, jalapeños et sauce BBQ

Cheddar, ceba cruixent, jalapeños i salsa BBQ

18,90

PULLED PORK NOUVELLE · NOVA

Épaule de porc effilochée cuite lentement, notre sauce secrète au soja, oignon rouge, oignon frit et laitue

Espatlla de porc esfilagarsada i cuïta a foc lent, la nostra salsa secreta de soja, ceba vermella, ceba fregida i enciam

19,50

VEGGIE BURGER NOUVELLE · NOVA

Steak végétal Beyond, laitue, tomate, oignon rouge et sauce maison · avec frites de patate douce

Hamburguesa vegetal Beyond, enciam, tomàquet, ceba vermella i salsa de la casa · amb moniato fregit

19,90

PERSONNALISEZ-LA · FES-LA TEVA

Steak supplémentaire · Carn extra 2,50 Bacon 1,90 Cheddar · Formatge cheddar 1,90

Sauce maison · Salsa de la casa 1,50

FORMULE COMPLÈTE · COMPLETA-LA

Avec votre smash, dessert du jour · Amb la teva smash, postres del dia +3,50

GARNITURES ET PAIN

GUARNICIONS I PA

FRITES

Patates fregides

4,50

LÉGUMES GRILLÉS

Verdures a la brasa

4,50

FRITES DE PATATE DOUCE

Moniatos fregits

5,50

PAIN MAISON

Pa casolà

1,90

PAIN À LA TOMATE

Pa amb tomàquet

2,50

PAIN À L'AIL

Pa amb all

2,50

Pain grillé avec notre beurre à l'ail

Pa torrat amb mantega d'all de la casa

GRILLADES AU CHARBON

A LA BRASA

Du poulet au tomahawk, tout passe sur le même gril au charbon. Poids crus.
Del pollastre al tomahawk, tot passa per la mateixa brasa de carbó. Pesos en cru.
Patate douce frite · moniato fregit +1,50

BURGER DE POULET CROUSTILLANT

Burger de pollastre cruixent

Poulet croustillant, guacamole, tomate et cheddar · avec frites · bacon +1,90
Pollastre cruixent, guacamole, tomàquet i cheddar · amb patates · bacon +1,90

18,90

BURGER BBQ

Hamburguesa BBQ

Cheddar, bacon et oignon croustillants, sauce BBQ · avec frites
Cheddar, bacon cruixent, ceba cruixent i salsa BBQ · amb patates

19,90

HAUT DE CUISSE DE POULET FARCI AU JAMBON BLANC ET À LA MOZZARELLA

NOUVEAU · NOU

Cuixa de pollastre farcida de pernil dolç i formatge mozzarella

Désossé, grillé au charbon, avec garniture
Desossada, a la brasa de carbó, amb guarnició

20,90

HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ

COUP DE CŒUR · FAVORIT

Cuixa de pollastre desossada a la brasa

Désossé et mariné, fini au charbon, avec frites et aïoli
Desossada i marinada, acabada a la brasa de carbó, amb patates i allioli

21,90

TRAVERS DE PORC BBQ

Costelles BBQ

Cuisson lente et finition au charbon, sauce BBQ et frites
Cocció lenta i acabades a la brasa, amb salsa BBQ i patates

26,50

ESCALOPE MILANAISE NOOK

Milanesa Nook

Escalope de bœuf panée, roquette, parmesan, tomates cerises et frites
Milanesa de vedella amb ruca, parmesà, tomàquet cherry i patates

27,50

NOS PIÈCES • CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

Els nostres talls · amb la guarnició que triïs

FILET DE BŒUF • 200 G

Filet de vedella · 200 g

Filet de bœuf grillé
Filet de vedella a la brasa

31,90

ENTRECÔTE DES PYRÉNÉES • 400 G

Entrecot del Pirineu · 400 g

Bœuf des Pyrénées catalanes grillé
Vedella del Pirineu català a la brasa

39,50

PIÈCES DE BŒUF PREMIUM • GRILLÉES AU CHARBON

Talls premium de vedella · fets a la brasa

T-BONE • 900 G

Pièce de bœuf premium grillée
Tall premium a la brasa, per encàrrec

74,90

TOMAHAWK • 1,2 KG

Pièce de Girona avec os
Peça de Girona amb os

86,90

INFORMATION OBLIGATOIRE SUR LES ALLERGÈNES · INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA SOBRE AL·LÈRGENS

Les informations propres à chaque plat concernant les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles avant la commande. Demandez-les à notre équipe ; elles peuvent être communiquées oralement car elles sont consignées par écrit ou sous forme électronique dans l'établissement.

La informació específica sobre les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies presents en cada plat està disponible abans de demanar. Demaneu-la al nostre equip; es pot facilitar oralment perquè està registrada per escrit o en format electrònic al mateix establiment.

1 Céréales contenant du gluten · Cereals amb gluten

2 Crustacés · Crustacis

3 Œufs · Ous

4 Poissons · Peix

5 Arachides · Cacauets

6 Soja · Soja

7 Lait (y compris lactose) · Llet (incl. lactosa)

8 Fruits à coque · Fruits de closca

9 Céleri · Api

10 Moutarde · Mostassa

11 Graines de sésame · Sèsam

12 Anhydride sulfureux et sulfites · Diòxid de sofre i sulfits

13 Lupin · Tramussos

14 Mollusques · Mol·luscs

Si vous avez une allergie ou une intolérance, signalez-la toujours avant de commander. Notre cuisine partage des espaces et du matériel ; l'équipe doit vérifier la fiche du plat et le risque de contact croisé avant de vous le confirmer.

Si teniu una al·lèrgia o intolerància, comuniqueu-ho sempre abans de demanar. La cuina comparteix espais i equips; el personal ha de comprovar el registre de l'elaboració i el possible contacte encreuat abans de confirmar-vos un plat.