

# NOVA

DEL MAR

Nuestro menú fusiona la cocina mediterránea con nuestras raíces escandinavas. Los platos son de temporada y solo utilizamos ingredientes de alta calidad. Saludos desde la cocina de Nova Family y la cocina del chef.

## INICIO

- TRIO DE TOMATE Y MOZZARELLA** *g,v* 14  
mozzarella D.O.P, tomates de trilogía, remolacha y albahaca
- CEVICHE AVENTURA** *g* 14  
pescado recién marinado, huevas de Trucha, alioli de limón y alcaparras
- GAZPACHO** *vg* 8  
pepino, tomate, pan mallorquín y hierbas
- CROQUETAS ICÓNICA** 6  
champiñones y foie (4 unidades)
- CHARCHUTERIA** 21  
quesos mallorquines y escandinavos y jamón curado con pan, aceitunas y frutos secos (para 2 pp)

## HAMBURGUESAS

- NOVA'S** 15  
carne de res, tocino, queso cheddar derretido, cebolla mayonesa de mostaza y patatas fritas
- POLLO LOCO** 15  
pollo frito, aguacate, cilantro, tomate, frijoles negros jalapeños y patatas fritas
- CIELO VEGANO** *vg* 15  
queso vegano, verduras fritas  
crema de aguacate, ensalada y patatas fritas

## ACOMPAÑAMIENTOS

- PAN Y AIOLI** *v* 1,5pp
- ACEITUNAS** 1,5
- CHILI MAYONESA** *g,v* 2
- CREMA DE AGUACATE** *g,v* 2
- ENSALADA MIXTA** *g,v* 4

## PLATO PRINCIPAL

- TAGLIATA ALA NOVA** *g* 25  
entrecote, parmigiano, rúcula, salsa de vino tinto  
tomate al horno y patatas fritas
- BACALAO ESCANDINAVO** *g* 25  
bacalao al vapor, alcachofa de Jerusalén, salsa champagne con rábano picante y patatas en eneldo
- COL EN PUNTO** *vg, g* 19  
repollo marinado con hierbas con frutos secos, perejil frito bulgur de verduras y baba ganoush

## ENSALADAS

- SALMÓN ESCANDI** *g* 15  
salmón ahumado, aguacate, stracchino  
huevo, quinua con aderezo de albahaca
- EL COCINERO CÉSAR** 15  
pollo, ensalada, tocino, picatostes, tomate con aderezo césar
- EL ITALIANO** *v* 15  
mozzarella D.O.P, aguacate, tomates secos albahaca, quinoa con aderezo Modena balsamico

## POSTRE

- SORBETE TANGY** *g,v,g* 7  
manzana, fresa, maracuyá (3 cucharadas)
- COULANT DE CHOCOLATE** 10  
con helado de vainilla
- PASTEL DE OREO** 10  
bizcocho con Oreos, dulce de leche y crema
- TIRAMISU BAILEYS** 10  
mascarpone, amaretto y baileys
- SUEÑO DE CÍTRICOS YUZU** 10  
yuzu, limón, cremav y bizcocho

LA COMIDA SE SIRVE DE 12:00 A 16:30 Y DE 20:00 A 22:00

Háganos saber si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos se preparan aquí y pueden contener ingredientes traza  
v- vegetariano vg - vegano g - sin gluten

# NOVA

## DEL MAR

Our menu is merging the Mediterranean kitchen with our Scandinavian roots. The courses are seasonal based and we only use high quality ingredients. Greetings from Nova Family & Chef's Kitchen.

### STARTER

- TOMATO TRIO & MOZZARELLA** *g, v* 14  
mozzarella D.O.P, trilogy of tomatoes, beets & basil
- CEVICHE AVENTURA** *g* 14  
freshly marinated fish, trout rom, lemon aioli & capers
- GAZPACHO** *vg* 8  
cucumber, tomatoes, Mallorquín bread & herbs
- CROQUETTES ICONIC** 6  
mushroom & foie (4 units)
- CHARCUTERIE** 21  
Mallorquín & Scandi cheeses & cured hams  
w. bread, olives & dried fruits (for 2 pp)
- 

### HAMBURGERS

- NOVA'S** 15  
beef, bacon, melted cheddar, onion, mustard mayo & fries
- CRAZY CHICKEN** 15  
deep fried chicken, avocado, coriander, tomato  
black bean paste, jalapeno & fries
- VEGAN HEAVEN** *vg* 15  
vegan cheese, fried vegetables, avocado creme  
salad & fries
- 

### SIDES

- BREAD & AIOLI** *v* 1,5 pp
- OLIVES** 1,5
- CHILI MAYO** *g, v* 2
- AVOCADO CREMÉ** *g, v* 2
- MIXED SALAD** *g, v* 4

### MAIN COURSE

- TAGLIATA ALA NOVA** *g* 25  
entrecoté, parmigiano, rucola, redwine sauce  
baked tomato & fries
- SCANDINAVIAN COD** *g* 25  
steamed cod, jerusalem artichoke, champagne sauce  
with horseradish & potatoes in dill
- CABBAGE ON POINT** *vg, g* 19  
herb marinated cabbage w. walnuts, deep fried parsley  
veggie-bulgur & baba ganoush
- 

### SALADS

- SCANDI SALMON** *g* 15  
smoked salmon, avocado, stracchino  
egg, quinoa & basil dressing
- THE CHEF'S CAESAR** 15  
chicken, lettuce, bacon, crutongs  
tomato & caesar dressing
- THE ITALIAN** *v* 15  
mozzarella D.O.P, avocado, sundried tomatoes  
basil, quinoa & Modena balsamico dressing
- 

### DESSERT

- TANGY SORBET** *g, vg* 7  
apple, strawberry, passionfruit (3 scoops)
- COULANT DE CHOCOLATE** 10  
with vanilla icecream
- OREO CAKE** 10  
Oreos, dulce de leche, cream & sponge cake
- TIRAMISU BAILEYS** 10  
mascarpone, amaretto & baileys
- CITRUS YUZU DREAM** 10  
yuzu, lemon, cream & sponge cake

FOOD IS SERVED FROM 12:00 TO 16:30 & 20:00 TO 22:00

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements, our dishes are made here and may contain trace ingredients.

v - vegetarian   vg - vegan   g - gluten free