

NOVA

DEL MAR

Nova invite our guests and friends on a journey that reflects our own interpretation of a social food experience. Our menu is merging the Mediterranean kitchen with our Scandinavian roots. Greetings from Nova Family.

SOCIAL FOOD

Share social plates between 2 persons.
Nova recommends 2 courses /PP excluding sides

BRANZO DE PULPO	2 1
herb marinated octopus arm with black & red caviar	
DANCING GAMBAS g	1 2
garlic marinated prawns, chilli mayo & coriander	
CEVICHE AVENTURA g	1 4
freshly marinated cod & tuna, trout spawn, avocado, fried onion, black salmon roe, lemon aioli & capers	
GAZPACHO SHOTS (3) v, g	5
cucumber, tomatoes, feta cheese & herbs	
CROQUETTES ICONIC	8
foie & mushroom (2 units), spinach & pine nuts (2 units with chili mayo)	
CHARCUTERIE	2 1
Manchego, mallorquin, mahon cheese, jamon de bellota, chorizo & salchichon with bread, olives & dried fruits and red pesto	
SHRIMP CARPACCIO g	1 6
fresh coriander, chilli aioli, pickled onion	
WAGYU CARPACCIO	2 0
tenderloin, parmigiano, capers, parsley and red onion.	
TAGLIATA A LA NOVA	2 3
sliced entrecoté, parmigiano, rocket, red wine sauce & baked tomato	
PANKO CALAMARES g	1 2
panko fried squids, lemon & aioli	
SPIKED PORK n	1 2
chilli & garlic marinated pork loin skewer with red wine sauce, peanuts	
SPIKED CHICKEN n	1 2
herb marinated chicken skewer with red wine sauce, peanuts,	
CHAMPIGNONS AL AJILLO v, g	1 0

(SOMETHING SPECIAL)

SIBERIAN STURGEON CAVIAR	5 5
Swedish caviar served w. blinis & lemons zest	
SIBERIAN STURGEON CAVIAR	7 5
2 glasses of champagne of Laurent Perrier Brut Swedish caviar served with blinis & lemons zest	
SIBERIAN STURGEON CAVIAR	8 5
2cl glasses of Grey Goose Swedish caviar served with blinis & lemons zest	

CRUDITÉS PLATTER v, g	1 4
cut your own fresh vegetables & dip in three different sauces (avocado, aubergines & chili mayo)	
PADRON PEPPERS	7
SCANDI SALMON SALAD g	1 7
smoked salmon, avocado, stracchino cheese, egg, quinoa & basil dressing	
THE CHEF'S CAESAR SALAD	1 4
chicken, lettuce, bacon, croutons, onion tomato & caesar dressing	
THE ITALIAN SALAD v	1 4
mozzarella D.O.P, avocado, sundried tomatoes & quinoa basil, quinoa & Modena balsamico dressing	

SIDES

BREAD & AIOLI	1,5 pp	AVOCADO CRÉME	2
OLIVES	1,5	MIXED SALAD	4
CHILLI MAYO	1,5	FRIES & SAUCE	4

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 n - nuts

NOVA

DEL MAR

EGO (FOR YOUR EYES ONLY)

All ego courses come with a side.

ENTRECOTE A LA NOVA 25

Argentinian entrecoté, parmigiano, rocket, redwine sauce baked tomato & fries

SCANDINAVIAN COD 25

steamed cod, jerusalem artichoke, champagne sauce with horseradish & potatoes in dill

CABBAGE ON POINT ^{vg} 19

herb marinated cabbage w. walnuts, deep fried parsley veggie-bulgur & baba ganoush

NOVA'S HAMBURGER 15

beef, bacon, melted cheddar, onion, mustard mayo & fries

CRAZY CHICKEN BURGER 15

deep fried chicken, avocado, coriander, tomato black bean paste, jalapeno & fries

VEGAN HEAVEN BURGER ^{vg} 15

vegan cheese, fried vegetables, avocado creme salad & fries

POLLO LOCO 15

panko breaded chicken, aioli, w. french fries



The courses are seasonal based and we only use high quality ingredients

PINTXOS

JAMON & MOZZARELLA 2,5

SALMON & DILL 4

GOAT CHEESE CREME 3

NOVA SKAGEN MIX 4

NOVA CEASAR MIX 4

SWEET MOMENTS

TANGY SORBET ^{g,vg} 7 (3 scoops of ice cream or sorbets)

COULANT DE CHOCOLATE ^v 10 with vanilla icecream

OREO CAKE ^v 10 Oreos, caramel sauce, cream & sponge cake

TIRAMISU BAILEYS ^v 10 mascarpone, amaretto & baileys

CITRUS YUZU DREAM ^{v,g} 10 yuzu, lemon, cream & sponge cake

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

NOVA

DEL MAR

Nova invita a nuestros huéspedes y amigos a un viaje que refleja nuestra propia interpretación de una experiencia gastronómica social. Nuestro menú fusiona la cocina mediterránea con nuestras raíces escandinavas. Saludos de la familia Nova.

COMIDA SOCIAL

Comparta platos sociales entre 2 personas.
Nova recomienda 2 platos (excluyendo lados) p / p.

BRANZO DE PULPO	21
brazo de pulpo marinado con hierbas, caviar negro y rojo	
BAILANDO GAMBAS g	12
gambas marinadas al ajo, mayonesa de chili & cilantro	
CEVICHE AVENTURA g	14
bacalao y atún recién marinados, huevo de trucha, aguacate, cebolla crujiente, alioli de limón y alcaparras	
CHUPITO DEGAZPACHO (3) v,g	5
pepino, tomates, pimiento rojo, queso feta y hierbas	
CROQUETAS	8
setas & foie (2 unidades) & espinacas y piñones (2 unidades) y chili mayo	
CHARCUTERIE	21
Quesos Manchego, Mallorquin y Mahones, jamon de bellota, chorizo, salchichon, pan, aceitunas, pesto rojo y frutos secos	
CARPACCIO DE GAMBAS g	16
cilantro fresco, ajo, alioli, tomate y cebolla crujiente	
WAGYU CARPACCIO	20
solomillo, parmigiano, alcaparras, perejil y chili mayo	
TAGLIATA A LA NOVA	23
entrecoté fileteado, parmigiano, rúcula, salsa de vino tinto y tomate & limon al horno	
PANKO CALAMARES g	12
calamares al panko, limón y alioli	
BROCHETA DE CERDO	12
brocheta de lomo de cerdo marinado con chile, ajo y salsa de vino tinto, nueces (con ensalada mixta)	
BROCHETA DE POLLO	12
brocheta de pollo marinado con chile, ajo y salsa de vino tinto, nueces (con ensalada mixta)	
CHAMPIÑONES AL AJILLO vg	10
champiñones salteados con ajo, perejil y chili mayo	

(ALGO ESPECIAL)

CAVIAR DE ESTURIÓN SIBERIANO	55
Caviar sueco servido con blinis y ralladura de limón	
CAVIAR DE ESTURIÓN SIBERIANO	75
2 copas de champagne de Laurent Perrier Brut Caviar sueco servido con blinis y ralladura de limón	
CAVIAR DE ESTURIÓN SIBERIANO	85
2 cl de Grey Goose Caviar sueco servido con blinis y ralladura de limón	

PLATO DE VERDURAS CRUDAS vg	14
corte sus propias verduras frescas y sumérgalas en tres salsas diferentes (aguacate, berenjenas y chili mayo)	
PIMENTOS DE PADRONS	7
ENSALADA SALMÓN ESCANDI g	15
salmón ahumado, aguacate, queso stracchino, huevos, cebolla, quinoa con aderezo de albahaca	
ENSALADA CÉSAR	15
pollo, ensalada, bacon, parmesano, picatostes, tomate con aderezo César	
ENSALADA AL ITALIANO v	15
mozzarella D.O.P, aguacate, tomates, albahaca, quinoa con aderezo Modena balsamico	

SIDES

PAN Y AILOI AIOLI	1,5pp	CREMA DE AGUACATE	2
OLIVES	1,5	ENSALADA MIXTA	4
CHILLI MAYO	1,5	PATATAS FRITAS	4

Háganos saber si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos se preparan aquí y pueden contener trazas de ingredientes.
v - vegetariano vg - vegano g - sin gluten n - con nueces

NOVA

DEL MAR

EGO (SOLO PARA TUS OJOS)

Todos los cursos del ego vienen con un acompañante.

ENTRECOTE A LA NOVA 25

entrecote, parmigiano, rúcula, salsa de vino tinto, tomate al horno y patatas fritas

BACALAO ESCANDINAVO 25

bacalao al vapor, crema de alcachofa de Jerusalén, salsa de 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

NOVA'S HAMBURGUESA 15

carne de res, tocino, queso cheddar derretido, cebolla mayonesa de mostaza y patatas fritas

POLLO LOCO HAMBURGUESA 15

pollo frito, aguacate, cilantro, tomate, frijoles negros jalapeños y patatas fritas

CIELO VEGANO HAMBURGUESA *vg* 15

queso vegano, verduras fritas crema de aguacate, ensalada y patatas fritas

POLLO LOCO 15

pollo empanizado panko, alioli con papas fritas



Los cursos son de temporada y solo utilizamos ingredientes de alta calidad.

PINTXOS

JAMON & MOZZARELLA 2,5

SALMON & ENELDO 4

MEZCLA NOVA SKAGEN 4

CREMA DE QUESO DE CABRA 3

CESAR EN HOJA DE ENSALADA 3

DULCES MOMENTOS

SORBETE TANGY *g,vg* 7

3 bolas de helado o sorbete

COULANT DE CHOCOLATE *v* 10

con helado de vainilla

PASTEL DE OREO *v* 10

bizcocho con Oreos, dulce de leche y crema

TIRAMISU BAILEYS *v* 10

mascarpone, amaretto y baileys

SUEÑO DE CÍTRICOS YUZU *v,g* 10

yuzu, limón, crema y bizcocho