

# 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

<b>BRANZO DE PULPO g</b>	21
herb marinated octopus arm with black & red caviar	
<b>DANCING GAMBAS</b>	12
garlic marinated prawns, chilli mayo & coriander	
<b>CEVICHE AVENTURA g</b>	14
freshly marinated cod & tuna, trout spawn, avocado, fried onion, black salmon roe, lemon aioli & capers	
<b>GAZPACHO SHOTS (3) v</b>	5
cucumber, tomatoes, feta cheese & herbs	
<b>CROQUETTES ICONIC g,n</b>	8
foie & mushroom (2 units), spinach & pine nuts (2 units) with chili mayo	
<b>CHARCUTERIE g</b>	21
Manchego, mallorquin, mahon cheese, jamon de bellota, chorizo & salchichon with bread, olives & dried fruits and red pesto	
<b>SHRIMP CARPACCIO g</b>	16
fresh coriander, chilli aioli, pickled onion	
<b>WAGYU CARPACCIO g</b>	20
tenderloin, parmigiano, capers, parsley and red onion.	
<b>TAGLIATA A LA NOVA</b>	23
sliced entrecoté, parmigiano, rocket, red wine sauce & baked tomato	
<b>PANKO CALAMARES g</b>	12
panko fried squids, lemon & aioli	
<b>SPIKED PORK n</b>	12
chilli & garlic marinated pork loin skewer with red wine sauce, peanuts	
<b>SPIKED CHICKEN n</b>	12
herb marinated chicken skewer with red wine sauce, peanuts	
<b>CHAMPIGNONS AL AJILLO vg</b>	10
garlic fried champignons with parsley	

## PINTXOS

JAMON & MOZZARELLA	2,5
SALMON & DILL	4
GOAT CHEESE CREME	3
NOVA SKAGEN MIX	4
NOVA CEASAR MIX	4

<b>CRUDITÉS PLATTER vg</b>	14
cut your own fresh vegetables & dip in three different sauces (avocado, aubergines & chili mayo)	
<b>PADRON PEPPERS</b>	7
pimentos the padron with sea salt	
<b>SCANDI SALMON SALAD g</b>	15
smoked salmon, avocado, stracchino cheese, egg, quinoa & basil dressing	
<b>THE CHEF'S CAESAR SALAD g</b>	14
chicken, lettuce, bacon, croutons, onion tomato & caesar dressing	
<b>THE ITALIAN SALAD v</b>	14
mozzarella D.O.P, avocado, sundried tomatoes & quinoa basil, quinoa & Modena balsamico dressing	

## SIDES

<b>BREAD &amp; AIOLI</b>	1,5pp	<b>AVOCADO CRÉME</b>	2
<b>OLIVES</b>	1,5	<b>MIXED SALAD</b>	6
<b>CHILLI MAYO</b>	1,5	<b>FRIES &amp; SAUCE</b>	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    n - nuts

# NOVA

DEL MAR

## EGO (FOR YOUR EYES ONLY)

---

All ego courses come with a side.

<b>ENTRECOTE A LA NOVA g</b> Argentinian entrecoté, parmigiano, rocket, redwine sauce baked tomato & fries	25
<b>SCANDINAVIAN COD</b> steamed cod, jerusalem artichoke, champagne sauce with horseradish & potatoes in dill	25
<b>CABBAGE ON POINT vg,n</b> herb marinated cabbage w. walnuts, deep fried parsley veggie-bulgur & baba ganoush	19
<b>NOVA'S HAMBURGER g</b> beef, bacon, melted cheddar, onion, mustard mayo & fries	15
<b>CRAZY CHICKEN BURGER g</b> deep fried chicken, avocado, coriander, tomato black bean paste, jalapeno & fries	15
<b>VEGAN HEAVEN BURGER vg</b> vegan cheese, fried vegetables, avocado creme salad & fries	15
<b>POLLO LOCO g</b> panko breaded chicken, aioli, w. french fries	15

## SWEET MOMENTS

---

<b>TANGY SORBET,vg</b> (3 scoops of ice cream or sorbets)	7
<b>COULANT DE CHOCOLATE v, g</b> with vanilla icecream	10
<b>OREO CAKE v,g</b> Oreos, caramel sauce, cream & sponge cake	10
<b>TIRAMISU BAILEYS v,g</b> mascarpone, amaretto & baileys	10
<b>CITRUS YUZU DREAM v,g</b> yuzu, lemon, cream & sponge cake	10



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

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    n - nuts

# 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

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

## PINTXOS

<b>JAMON &amp; MOZZARELLA</b>	2,5
<b>SALMON &amp; ENELDO</b>	4
<b>MEZCLA NOVA SKAGEN</b>	4
<b>CREMA DE QUESO DE CABRA</b>	3
<b>CESAR EN HOJA DE ENSALADA</b>	3

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

## SIDES

<b>PAN Y AILOI AIOLI</b>	1,5pp	<b>CREMA DE AGUACATE</b>	2
<b>OLIVES</b>	1,5	<b>ENSALADA MIXTA</b>	6
<b>CHILLI MAYO</b>	1,5	<b>PATATAS FRITAS</b>	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 - gluten n - con nueces

# NOVA

DEL MAR

## EGO (SOLO PARA TUS OJOS)

---

Todos los cursos del ego vienen con un acompañante.

<b>ENTRECOTE A LA NOVA g</b>	25
entrecote, parmigiano, rúcula, salsa de vino tinto, tomate al horno y patatas fritas	
<b>BACALAO ESCANDINAVO</b>	25
bacalao al vapor, crema de alcachofa de Jerusalén, salsa de champagne con rábano picante y patatas en eneldo	
<b>COL EN PUNTO vg,n</b>	19
repollo marinado con hierbas con frutos secos, perejil frito bulgur de verduras y baba ganoush	
<b>NOVA'S HAMBURGUESA g</b>	15
carne de res, tocino, queso cheddar derretido, cebolla mayonesa de mostaza y patatas fritas	
<b>POLLO LOCO HAMBURGUESA g</b>	15
pollo frito, aguacate, cilantro, tomate, frijoles negros jalapeños y patatas fritas	
<b>CIELO VEGANO HAMBURGUESA vg</b>	15
queso vegano, verduras fritas crema de aguacate, ensalada y patatas fritas	
<b>POLLO LOCO</b>	15
pollo empanizado panko, alioli con papas fritas	

## DULCES MOMENTOS

---

<b>SORBETE TANGY vg</b>	7
3 bolas de helado o sorbete	
<b>COULANT DE CHOCOLATE v,g</b>	10
con helado de vainilla	
<b>PASTEL DE OREO v,g</b>	10
bizcocho con Oreos, dulce de leche y crema	
<b>TIRAMISU BAILEYS v,g</b>	10
mascarpone, amaretto y baileys	
<b>SUEÑO DE CÍTRICOS YUZU v,g</b>	10
yuzu, limón, crema y bizcocho	



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

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 - gluten n - con nueces