

NORAY
RESTAURANT

MENÚS DE GRUPS

Menús de Grupos | Group menus | Menus de groupes

MENÚ REGATA

No. 01 | PER COMPARTIR | *Para compartir*

Olives cruixents amb cremós de formatge manxec i ratlladura de llimona
Olivas crujientes con cremoso de queso manchego y ralladura de limón

Croquetes meloses de gamba vermella amb ous de peix
Croquetas melosas de gamba roja con huevas de pescado

Patates braves de la casa daurades i cruixents, amb la nostra salsa brava
Patatas bravas de la casa doradas y crujientes, con nuestra salsa brava

No. 02 | ENTRANT INDIVIDUAL | *Entrante individual*

Amanida d'escarola i anxoves, mandarina, magrana i vinagreta de taronja i mostassa
Ensalada de escarola y anchoas, mandarina, granada y vinagreta de naranja y mostaza

No. 03 | PLAT PRINCIPAL **Plato Principal** | *A escollir / A escoger*

Llom de bacallà amb mussolina d'all i poma, espinacs a la catalana, prunes seques i pinyons
Lomo de bacalao con muselina de ajo y manzana, espinacas a la catalana, ciruelas pasas y piñones
o
Vacío de vedella a la brasa amb glacejat de Pedro Ximénez i tubercles rostits
Vacío de ternera a la brasa con glaseado de Pedro Ximénez y tubérculos asados

No. 04 | POSTRE | *A escollir / A escoger*

Maduixetes i nabius en el seu suc, escuma sedosa de crema catalana
Fresitas y arándanos en su jugo, espuma sedosa de crema catalana
o
Tàrtar de fruites fresques amb sorbet de llima
Tartar de frutas frescas con sorbete de lima

Selecció de vins, aigües, refrescos i cafès inclosos
Selección de vinos, aguas, refrescos y cafés incluidos

---

49 €
IVA Inclòs / IVA Incluido

REGATA MENU

No. 01 — À PARTAGER — *To share*

Olives croustillantes au cœur crémeux de fromage Manchego et zeste de citron
Crispy olives with a creamy Manchego cheese centre filling and lemon zest

Croquettes fondantes de crevettes rouges aux œufs de poisson
Creamy red prawn croquettes with fish roe

Patatas bravas maison, dorées et croustillantes, accompagnées de notre sauce brava
House-style patatas bravas, golden and crispy, served with our signature brava sauce

No. 02 — ENTRÉE INDIVIDUELLE — *Individual starter*

Salade de scarole et anchois, mandarine, grenade et vinaigrette à l'orange et à la moutarde
Escarole and anchovy salad with mandarin, pomegranate and an orange and mustard vinaigrette

No. 03 — PLATS PRINCIPAUX **Main courses** — *Au choix / To choose*

Dos de cabillaud avec mousseline à l'ail et à la pomme, épinards à la catalane, pruneaux et pignons de pin
Cod loin with garlic and apple mousseline, Catalan-style spinach, prunes and pine nuts

ou / or

Bavette de bœuf grillée avec un glaçage au Pedro Ximénez et légumes-racines rôtis
Grilled beef flank steak with a Pedro Ximénez glaze and roasted root vegetables

No. 04 — DESSERT — *Au choix / To choose*

Petites fraises et myrtilles dans leur jus, mousse soyeuse de crème catalane
Baby strawberries and blueberries in their own juice, silky crema catalana foam

ou / or

Tartare de fruits frais au sorbet au citron vert
Fresh fruit tartare with lime sorbet

Sélection de vins, eaux, sodas et cafés incluse
Selection of wines, water, soft drinks and coffee included

---

49 €
TVA incluse / VAT included

MENÚ ALBATROS

No. 01 | ENTRANTS **Entrantes** | *Per compartir / A compartir*

Croquetes de pernil i cremós de formatge manxec, coronades amb fines làmines d'espatlla ibèrica

Croquetas de jamón y cremoso de queso manchego, coronadas con finas láminas de paletilla ibérica

Coca de focaccia amb anxoves de l'Escala, mantega de tomàquets rostits i alfàbrega fresca

Coca de focaccia con anchoas de La Escala, mantequilla de tomates asados y albahaca fresca

Patates cruixents amb salsa brava i suau mussolina d'allioli

Patatas crujientes con salsa brava y suave muselina de alioli

Amanida russa cremosa amb envinagrats, llagostins confitats i gambes de cristall cruixents

Ensaladilla rusa cremosa con encurtidos, langostinos confitados y gambas de cristal crujientes

Fritura de calamars en dues textures amb emulsió cremosa d'all negre

Fritura de calamares en doble textura con emulsión cremosa de ajo negro

No. 02 | PLAT PRINCIPAL **Plato Principal** | *A escollir / A escoger*

Llom de corball salvatge amb cremós de coliflor rostida i crudités de verdures fresques

Lomo de corvina salvaje con cremoso de coliflor asada y crudités de verduras frescas

o

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura, puré sedós de celeri i bolets de temporada saltats

Meloso de ternera cocinada a baja temperatura, puré sedoso de apionabo y setas de temporada salteadas

No. 03 | POSTRE | *A escollir / A escoger*

Pinya colada en dues temperatures

Piña colada en dos temperaturas

o

Mousse de xocolata amb cruixent de cacau i ganache cremosa de festuc

Mousse de chocolate con crujiente de cacao y ganache cremosa de pistacho

---

Selecció de vins, aigües, refrescos i cafès inclosos

Selección de vinos, aguas, refrescos y cafés incluidos

---

55 €

IVA Inclòs / IVA Incluido

ALBATROS MENU

No. 01	ENTRÉES **Starters**	*À partager / To share*

Croquettes au jambon et cœur crémeux de fromage Manchego, couronnées de fines tranches d'épaule ibérique

Ham croquettes with a creamy Manchego cheese centre, topped with thin slices of Iberian pork shoulder

Coca de focaccia aux anchois de L'Escala, beurre de tomates rôties et basilic frais

Focaccia-style coca with L'Escala anchovies, roasted tomato butter and fresh basil

Pommes de terre croustillantes avec sauce brava et douce mousseline d'aïoli

Crispy potatoes with brava sauce and smooth aioli mousseline

Salade russe crémeuse aux légumes marinés, langoustines confites et crevettes de cristal croustillantes

Creamy Russian salad with pickled vegetables, confit langoustines and crispy glass shrimp

Calamars frits en deux textures avec une émulsion crémeuse à l'ail noir

Fried squid in two textures with a creamy black garlic emulsion

No. 02	PLATS PRINCIPAUX **Main courses**	*Au choix / To choose*

Filet de maigre sauvage avec une crème de chou-fleur rôti et des crudités de légumes frais

Wild meagre loin with roasted cauliflower cream and fresh vegetable crudités

ou / or

Joue de bœuf cuite à basse température, purée soyeuse de céleri-rave et champignons de saison sautés

Slow-cooked beef cheek, silky celeriac purée and sautéed seasonal mushrooms

No. 03	DESSERT	*Au choix / To choose*

Piña colada en deux températures

Piña colada served at two temperatures

ou / or

Mousse au chocolat avec croustillant de cacao et ganache crémeuse à la pistache

Chocolate mousse with cocoa crunch and creamy pistachio ganache

---

Sélection de vins, eaux, sodas et cafés incluse

Selection of wines, water, soft drinks and coffee included

---

55 €

TVA incluse / VAT included

MENÚ SOTAVENTO

No. 01 ENTRANTS **Entrantes** *Per compartir / A compartir*

La nostra gilda d'olives seleccionades, formatge manxec curat i piparres en vinagre
Nuestra gilda de aceitunas seleccionadas, queso manchego curado y piparras encurtidas

Bunyol cruixent de pa bao farcit de galta de vedella melosa
Buñuelo crujiente de pan bao relleno de carrillera de ternera melosa

Caneló d'albergínia i ceps de temporada amb una suau beixamel de tòfona
Canelón de berenjena y ceps de temporada con suave bechamel de trufa

Brioix torrat amb anxoves de l'Escala, mantega de tomàquets rostits i alfàbrega fresca
Brioche tostado con anchoas de La Escala, mantequilla de tomates asados y albahaca fresca

Navalles a la brasa amb escabetx tebi d'aromes mediterranis
Navajas a la brasa con escabeche templado de aromas mediterráneos

No. 02 ENTRANT INDIVIDUAL *Entrante individual*

Vieira daurada i glacejada, acompanyada de beurre blanc flamejat
Vieira dorada y glaseada, acompañada de beurre blanc flambeado

No. 03 PLAT PRINCIPAL **Plato Principal** *A escollir / A escoger*

Llobarro salvatge a la brasa amb refregit d'alls a la donostiarra i verdures de temporada rostides
Lubina salvaje a la brasa con refrito de ajos a la donostiarra y verduras de temporada asadas
o
Cruixent de xai a la brasa amb mantega de farigola i romaní, prunes i coliflor rostida
Crujiente de cordero a la brasa con mantequilla de tomillo y romero, ciruelas y coliflor asada

No. 04 POSTRE *A escollir / A escoger*

Bavaroise de xocolata blanca amb cor de gerds i glacejat brillant de maduixa
Bavaroise de chocolate blanco con corazón de frambuesa y glaseado brillante de fresa

Simfonia cítrica de llimona i llima amb merenga torrada
Sinfonía cítrica de limón y lima con merengue tostado

Pastís especial de celebració, elaborat per la nostra cuina
Tarta especial de celebración, elaborada por nuestra cocina

Selecció de vins, aigües, refrescos i cafès inclosos
Selección de vinos, aguas, refrescos y cafés incluidos

---

68 € *IVA Inclòs / IVA Incluido*

SOTAVENTO MENU

No. 01 ENTRÉES **Starters** *À partager / To share*

Notre gilda aux olives sélectionnées, fromage manchego affiné et piparras marinées
Our gilda with selected olives, aged Manchego cheese and pickled piparras peppers

Beignet croustillant de pain bao farci à la joue de bœuf fondante
Crispy bao bun fritter filled with tender beef cheek

Cannelloni d'aubergine et de cèpes de saison avec une délicate béchamel à la truffe
Aubergine and seasonal porcini mushroom cannelloni with a delicate truffle béchamel

Brioche toastée aux anchois de La Escala, beurre de tomates rôties et basilic frais
Toasted brioche with La Escala anchovies, roasted tomato butter and fresh basil

Couteaux grillés avec un escabèche tiède aux arômes méditerranéens
Grilled razor clams with a warm Mediterranean-style escabèche

No. 02 ENTRÉE INDIVIDUELLE *Individual starter*

Coquille Saint-Jacques dorée et glacée, accompagnée d'un beurre blanc flambé
Golden-seared and glazed scallop, served with flambéed beurre blanc

No. 03 PLATS PRINCIPAUX **Main courses** *Au choix / To choose*

Bar sauvage grillé, avec ail sauté à la donostiarra et légumes de saison rôtis
Grilled wild sea bass with Donostiarra-style garlic and roasted seasonal vegetables

ou / or

Agneau croustillant grillé, avec beurre au thym et au romarin, prunes et chou-fleur rôti
Crispy grilled lamb with thyme and rosemary butter, plums and roasted cauliflower

No. 04 DESSERT *Au choix / To choose*

Bavarois au chocolat blanc avec cœur de framboise et glaçage brillant à la fraise
White chocolate bavarois with a raspberry centre and glossy strawberry glaze

Symphonie d'agrumes au citron et au citron vert, avec meringue torréfiée
Citrus symphony of lemon and lime with toasted meringue

Gâteau spécial de célébration, préparé par notre cuisine
Special celebration cake, prepared by our kitchen

Sélection de vins, eaux, boissons sans alcool et cafés incluse
Selection of wines, water, soft drinks and coffee included

---

68 € *TVA incluse / VAT included*

CONDICIONS DE RESERVA
CONDICIONES DE RESERVA

- Els grups de més de 10 persones no es poden pagar per separat.
  Los grupos de más de 10 personas no se pueden pagar por separado.

- Es sol·licita un avançament del 30 % del total en confirmar la reserva.
  Se solicita un anticipo del 30 % del total al confirmar la reserva.

- Es pot modificar el nombre de persones fins al dia anterior. Si el dia de l'esdeveniment vénen menys comensals dels pactats, es cobrarà el nombre de comensals reservats.
  Se puede modificar el número de personas hasta el día anterior. Si el día del evento vienen menos comensales de lo pactado, se cobrará el número de comensales reservados.

- El preu indicat al menú inclou exclusivament el servei de menjador.
  El precio indicado en el menú incluye exclusivamente el servicio de comedor.

- Qualsevol extra, com ara l'ús de pantalla, la decoració floral, l'ambientació, la música, etc., tindrà un cost addicional al preu del menú.
  Cualquier extra, como la utilización de pantalla, decoración floral, ambientación, música, etc., tendrá un coste adicional al precio del menú.

CONDITIONS DE RÉSERVATION
BOOKING CONDITIONS

- Les groupes de plus de 10 personnes ne peuvent pas régler séparément.
  Groups of more than 10 people cannot pay separately.

- Un acompte de 30 % du montant total est demandé au moment de la confirmation de la réservation.
  A 30% deposit of the total amount is required upon confirmation of the reservation.

- Le nombre de personnes peut être modifié jusqu'à la veille de l'événement. Si le jour de l'événement, le nombre de convives présents est inférieur à celui convenu, le nombre de convives initialement réservé sera facturé.
  The number of guests can be modified up until the day before the event. If fewer guests attend on the day of the event than originally agreed, the number of guests initially booked will be charged.

- Le prix indiqué sur le menu comprend exclusivement le service de restauration.
  The price indicated on the menu includes the dining service only.

- Tout supplément, tel que l'utilisation d'un écran, la décoration florale, l'ambiance, la musique, etc., entraînera un coût supplémentaire au prix du menu.
  Any extras, such as the use of a screen, floral decorations, ambience, music, etc., will incur an additional charge on top of the menu price.