

Nyoga

healthy FOOD *special moment*

ENTRANTES & PLATOS FRÍOS

Ensalada de mozzarella, delicias de mango y aguacate, cherrys confitados y vinagreta de miel y mostaza. **13,00€** 🍷🍷

Amanida de mozzarella, delícies de mango i alvocat, cherrys confitats i vinagreta de mel i mostassa. / Mozzarella salad with mango and avocado delights, candied cherry tomatoes, and honey mustard vinaigrette. / Salade au mozzarella, délices de mangue et avocat, tomates cerises confites et vinaigrette au miel et à la moutarde.

Jamón ibérico con pan de cristal y AOVE. **22,90€** 🍷

Pernil ibèric amb pa de vidre i AOVE. / Iberian ham with cristal bread and EVOO / Jambon ibérique avec pain cristal et huile d'olive vierge extra.

Croquetas caseras de rabo de toro sobre nido de patata paja. (6 uds). **15,50€** 🍷🌱🍷

Croquetes casolanes de cua de bou sobre niu de patata palla. / Homemade oxtail croquettes on a nest of straw potatoes. / Homemade oxtail croquettes on a nest of straw potatoes.

Nuestras patatas bravas con salsa DO Myoga. **7,90€** 🍷

Les nostres patates braves amb salsa DO Myoga. / Our bravas potatoes with DO Myoga sauce. / Nos pommes de terre bravas avec sauce DO Myoga.

Mejillones a la Thaiandesa. **13,50€** 🍷

Musclos a la Thaiandesa / Thai-style mussels / Moules à la thaïlandaise.

Calamarcitos de playa a la plancha con hummus de guisantes y cherrys confitados. **15,90€** 🍷

Calamarsets de platja a la planxa amb hummus de pèsols i cherrys confitats. / Beach baby squid with pea hummus and candied cherry tomatoes. / Petits calamars de plage avec houmous de pois et tomates cerises confites.

Brochetas de gambas crujientes con panko y piña caramelizada. (3 unidades). **13,50€** 🍷🍷🍷🍷

Broquetes de gambes cruixents amb panko i pinya caramelitzada. / Crispy shrimp skewers with panko with caramelized pineapple. / Brochettes de crevettes croustillantes au panko avec ananas caramélisé.

Llesca gratinada gambas y queso Gorgonzola. **13,50€** 🍷🌱🍷

Llesca gratinada gambes i formatge Gorgonzola. / Gratinated toast with prawns and Gorgonzola cheese. / Tartine gratinée aux crevettes et fromage Gorgonzola.

Tartar de atún Balfegó con daditos de mango y chips de yuca. **23,00€** 🍷

Tàrtar de tonyina Balfegó amb daus de mango i xips de iuca / Balfegó tuna tartare with mango cubes and yuca chips / Tartare de thon Balfegó avec dés de mangue et chips de manioc.






healthy FOOD

special moment

ARROCES & PASTA

Arroz seco con carpaccio de magret de pato. **16,50€**

Arròs sec amb carpaccio de magret d'ànec. / Rice with duck breast carpaccio / Riz sec et son carpaccio de magret de canard.

Arroz de pulpo con cebolla encurtida y albahaca. **17,50€**  
Arròs de pop amb ceba adobada i alfàbrega / Octopus rice with pickled onion and basil / Riz au poulpe avec oignon mariné et basilic. 

Tallarines al *Frutti di Mare*. **16,50€**     



Tallarines al Frutti di Mare. / Frutti di Mare tagliatelle / Tagliatelles aux fruits de mer.

PESCADOS & CARNES


Tataki de atún Balfegó con guacamole, calabaza y pico de gallo. **23,00€**

Tataki de tonyina Balfegó amb guacamole, carabassa i pico de gallo. / Balfegó tuna tataki with guacamole, pumpkin, and pico de gallo. / Tataki de thon Balfegó avec guacamole, potiron et pico de gallo.



Salmón flambeado con salsa de gambas y espárragos verdes. **18,50€**

Salmó flamejat amb salsa de gambes i espàrrecs verds. / Flambéed salmon with prawn sauce and green asparagus. / Saumon flambé avec sauce aux crevettes et asperges vertes.  

Tataki de lomo de ternera con patatas confitadas y pimientos del Padrón. **19,90€**

Tataki de llom de vedella amb patates confitades i pebrots del Padró. / Beef tenderloin tataki with confit potatoes and Padrón peppers / Tataki de filet de boeuf avec pommes de terre confites et piments de Padrón. 

Hamburguesa de buey, cebolla encurtida y mostaza. **14,90€**

Hamburguesa de bou amb ceba adobada i mostassa. / Ox burger with pickled onion and mustard. / Burger de boeuf avec oignon mariné et moutarde.  

Secreto ibérico con puré de calabaza. **17,90€**

Secret ibèric amb puré de carabassa. / Iberian pork shoulder with pumpkin purée. / Secreto ibérique avec purée de potiron. 

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de boniato. **21,90€**

Pop a la brasa amb parmentier de moniato. / Octopus leg over sweet potato cream. / Poulpe sur crème de patate douce.   

MYOGA PEQUES

Pechuga de pollo a la milanesa con patatas crujientes. **9,50€**  

Pit de pollastre a la milanesa amb patates cruixents. / Milanese chicken breast with crispy potatoes / Poitrine de poulet à la milanaise avec pommes de terre croustillantes.

Pasta con salsa boloñesa.

9,50€  

Pasta amb salsa bolonyesa / Pasta with bolognese sauce / Pâtes à la sauce bolognaise.

healthy FOOD

special moment

MYOGA POSTRES

Tarta de queso cremosa Myoga.

6,90€

Pastís de formatge cremós Myoga./

Myoga creamy cheesecake./

Myoga cheesecake onctueux.



Tiramisú casero.

6,90€

Tiramisú cassolà./

Homemade tiramisu./

Tiramisu Maison.



Mousse de maracuyá, yogur
y toque de menta.

6,90€

Mousse de maracujà, iogurt i toc de menta./

Passion fruit, yogurt, and mint mousse./

Mousse au fruit de la passion, yaourt et menthe.



Coulant de chocolate con helado
de chocolate blanco.

6,50€

Coulant de xocolata amb gelat de xocolata blanca./

Chocolate coolant with white chocolate ice cream./

Coulant au chocolat avec glace au chocolat blanc.



Sorbete de mandarina.

4,90€

Sorbet de mandarina./

Mandarin sorbet./

Sorbet à la mandarine.



gluten



soja



frutos secos



sésamo



vegano



crustáceos



moluscos



lácteos



huevo



mostaza