

  
NuBel.es | 915 301 761
NuBel es un proyecto de Azotea Grupo

NUBEL NEIGHBOUR-FOOD

POR JAVIER MUÑOZ-CALERO

Un encuentro de culturas en una cocina de fusión internacional y cosmopolita

MORDISCOS

Hoja de perilla con arroz y gravlax de trucha flambeado | 6€ (2 Uds.)

Hoja de perilla, arroz basmati, trucha semi-ahumada flambeada, zizania crujiente y algas liofilizadas con mayonesa de lima

Taco de capuchina y carabinero | 6€ (2 Uds.)

Taco de capuchina con tartar de carabinero, jugo cítrico y salsa cremosa de sus cabezas guisadas

O-musubi japonés de mejillón escabechado y ahumado | 6€ (2 Uds.)

Cilindro de arroz japonés rebozado en furikake con mejillón escabechado y ahumado

Buns xs de torrezno crujiente y mayonesa de chiles | 6€ (2 Uds.)

Pan de vapor con torrezno crujiente, pepino, puerro encurtido y mayonesa de pasta sambal

Papadam y pata Barberie | 6€ (2 Uds.)

Pata Barberie marinada en achiote y zumo de piña, pan hindú, cilantro y chips de okra

Critters Orly de ternera | 6€ (2 Uds.)

Bolitas fritas de ternera marinadas en paté sâte, salsa de ostras y fideos de soja con salsa sichuán

Bokabits de camarón con chutney de mango y guisan-kamole | 6€ (2 Uds.)

Taco de maíz azul de camarones con chutney de mango, guacamole de guisante y pico de gallo con piña

Esponjoso de rejos de chipirón y ali-oli de ajo negro | 6€ (2 Ud.)

El bocadillo de calamares madrileño a nuestra manera

Ceviche de vieira y lulo | 6€ (2 Ud.)

Vieira macerada en aguachiles, aji-limo y boniato

ENTRANTES

Stracciatella di bufala con tomate seco, higos, dátiles, flores y pesto de kale | 12€

Queso fresco italiano de leche de búfala

Pulpo al olivo de aceituna negra | 15€

Láminas de pulpo y vinagreta morada de aceituna negra

Poké de bacalao ahumado | 14€

Arroz jazmín, dados de bacalao ahumado, algas, aguacate y edamame

Gabardina bang-bang de gambas con brotes | 15€

Gambas crujientes en gabardina húmeda, maceradas con mayonesa de chiles y escarola

BIBIMBAP significa “arroz mezclado” | 14€

Es un plato de la cocina coreana versionado con arroces del mundo salteados, cacahuetes, verduras y yema semi-cuajada

Ensalada vegan super food | 12€

Papaya, açay, mizuna, brotes germinados, coco, goji, kale y pecans

PRINCIPALES

Soba-wok de trigo saraceno y codillo | 15€

Noodles, shitake, col, cebolla, salsa yakisoba y gengibre

Merluza en tempura húmeda de azafrán y cúrcuma con calabacín | 19€

Merluza en tempura guisada en salsa de azafrán y cúrcuma

Salmón en escabeche de mandarina | 18€

Salmón en salsa de mandarina y zanahoria baby

Ala de pavo lacada, onigiri y tirabeques | 15€

Pavo, puré de zanahoria y comino y arroz jazmín

Ramen de coco, curry rojo y ternera | 18€

Ternera, curry rojo thai y fideos de celofán

Lomo bajo en tosa-mi macerado en vermú y noodles crujientes con caponata | 19€

Lomo bajo cocinado brevemente en una llama y marinado al estilo japonés con crujiente de noodles y pisto italiano

Solomillo ibérico con curry madrás | 18€

Solomillo de cerdo ibérico de bellota en curry madrás con lentejas beluga, cardamomo, ajonjolí verde, comino, okra, cous-cous, menta y yogur

BOCADOS DULCES

Panna cotta, moras y jugo de frutos rojos | 6€

Panna cotta, moras y jugo de cereza, bergamota y arándanos con gelatina de eucalipto

Noodles de fruta de la pasión con merengue rallado | 6€

Trampantojo de noodles de fruta de la pasión, hierbabuena y merengue rallado

Souffle de chocolate negro y chantilly (10min) | 6€

Souffle caliente semi-líquido de chocolate y nata montada servido en taza

Frutas del bosque, merengue, marrasquino y crumble | 6€

Frutas del bosque, merengue tostado tipo marsmallow, cerezas marrasquino y migas dulces crujientes

Tarta de queso cremosa, galleta de almendra y helado de frambuesa (10min) | 6€

Tarta de queso cremosa con toque de queso Stilton con base de galletas *amaretti* de almendra y regaliz

Menú Neighbour- food XL: 45,00€/por persona

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

DESSERT

5€

Fruta de temporada

Seasonal fruit

Tortitas con nata y chocolate

Pancakes with whipped cream and chocolate

Sopa fría de frutos rojos y helado de nata

Red berries cold soup with ice cream

Tarta de chocolate al aceite de oliva y chantilly

Chocolate cake with olive oil and Chantilly

Helados

Ice creams

CHILDREN'S MENU

11€

Cordon Bleu ibérico con huevo frito o

Garganelli bolognese o con pisto

Iberian Cordon Bleu with a fried egg or

Garganelli bolognese or with spanish ratatouille

Helados

Ice creams

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

In accordance with and enforcement of the European Regulation No 1129/2011 about allergens in the food, which entered in force on 13/12/2014, we communicate to our clients that the list of all products or foodstuffs added or included in each of the dishes offered in our menu susceptible of producing any type of allergy is at their disposal.



NuBel.es | 915 301 761
NuBel is an Azotea Grupo project

NON STOP FOOD DE 12:00
A 20:30

TAPAS

Tabla de quesos del mundo | 15€

Cheeses of the world board

Jamón ibérico de bellota

(D.O. Extremadura) | 24€

Iberian acorn ham (PDO Extremadura)

Caña de lomo ibérico de bellota

(D.O. Extremadura) | 24€

Iberian acorn-fed pork loin (PDO Extremadura)

Gilda | 3,50€

Aceituna Gordal, piparra, cebolleta y anchoa del Cantábrico en salazón

Gordal olives, piparra (Basque chilli pepper), spring onion and Cantabrian sea anchovy in salt

Matrimonio | 4,50€

Dos boquerones en vinagre y una anchoa del Cantábrico en salazón

Two boquerón anchovies in vinegar and two Cantabrian Sea anchovies in salt

Mejillones en escabeche | 6,50€

Pickled mussels

Sardinillas picantes pequeñas | 8,50€

Small spicy sardines

Boquerones en vinagre | 9€

Boquerón anchovies in vinegar

Anchoas de Santoña en aceite de oliva | 16€

Santoña anchovies in olive oil

Ensaladilla rusa | 8€

Spanish potato salad

Croquetas de jamón | 9€

Ham croquettes

NUBEL NON STOP FOOD

Sopa o crema de temporada | 9€

Soup or seasonal cream

Ensalada con pollo de corral con vinagreta de mostaza de estragón y miel | 12€

Salad with poultry chicken marinated with tarragon mustard vinaigrette and honey

Ensalada de cous-cous con verduritas | 12€

Cous-cous salad with vegetables

Verduritas salteadas: tirabeque, trigueros, zanahoria baby, mini calabacín, cebolletas | 12€

Sautéed vegetables: baby carrots, baby carrot, mini zucchini, spring onions

Arroz a banda con gambitas y rejos de chipirón con ali-oli (20min. 2 pax.) | 29€

A Banda rice with baby shrimps and baby squid tail ends along with aioli (20 min 2 persons)

Cordon Bleu ibérico con huevo frito | 14€

Iberian Cordon Bleu with a fried egg

Garganelli bolognese o con pisto | 12€

Garganelli bolognese or with spanish ratatouille

Pescado de mercado a la plancha con ajitos y pisto | 17€

Grilled market fish with garlic and ratatouille

Pollito de grano de "Las Landas" al horno con aceitunas, alcaparras, tomillo y limón | 16€

Grain-fed chick from "Las Landas" roasted with olives, capers, thyme and lemon

Lomo bajo verduritas y patatas cristal | 17€

Tenderloin with baby vegetables and potato chips

Foccacia de jamón York y queso con huevo frito | 8€

York ham and cheese focaccia with fried egg

NuBel burger con cebolla caramelizada, escamorza, bacon y tomate seco | 10€

NuBel Burger with caramelized onion, scamorza, bacon and dried tomato