

Nova Galiza

Nuestras Frías Causas

Ceviche clásico | €19

Corvina del día, leche de tigre clásica, choclo, boniato y maíz chulpi

Ceviche mixto | €22

pescado, gambas, pulpo, zamburiña, leche de tigre clásica, choclo, boniato y maíz chulpi

Ceviche Nova Galiza | €24

Pescado, leche de tigre clásica, alga marina, chicharrón, choclo, boniato y maíz chulpi

Ceviche de ají amarillo | €19

Corvina del día, leche de tigre al ají amarillo, choclo, boniato y maíz chulpi

Ensalada mixta | €10

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y miel | €15

Melón o piña con jamón de bellota | €14

Plato de jamón de bellota | €26

Causa limeña | €11

Patata prensada con ají amarillo, rellena de pollo y acompañada de nuestras salsas

Causa de atún | €12

Patata prensada con ají amarillo rellena de atún, acompañada de nuestras salsas

Causa de langostino | €15

Patata prensada con ají amarillo acompañado de langostino al wok

Causa de buey de mar | €16

Patata prensada con ají amarillo, rellena de pulpa de buey de mar y nuestras salsas



Entrantes Calientes

Zamburiñas (4uni) | €16

Zamburiñas con ají amarillo, queso parmesano y gratinado

Parrillada de verduras con romesco | €14

Revuelto de gulas, huevos y patatas paja | €14,50

Huevos rotos con jamón de bellota | €15,50

El chef Jorge Escobar

 novagaliza.bcn

Nova Galiza

Paellas mínimo 2 personas

Arroz negro con almejas | €17

Arroz en tinta de calamar, almejas y ali oli

Arroz caldoso de bogavante S/M

Arroz, fumet y bogavante

Paella mariscos | €18

La de toda la vida, con toques del autor

Paella vegetariana | €16

Paella hecha en caldo de verduras

Arroces

Arroz meloso de mejillones, gambas y sepia | €20

Arroz de autor con fumet de pescado, salsa americana y toques peruanos

Arroz norteño, pulpo y calamar en salsa anticuchera | €21

Arroz con fumet de pescado, cilantro y salsa de gambas

Arroz con mariscos limeño | €18

Arroz con caldo de pescado, queso y ajíes peruanos

Nuestra Wok

Lomo Saltado | €18

Ternera al wok al estilo peruano

Tagliatelle a la huancaína con lomo al jugo | €20

Pasta con salsa de ajíes y ternera al wok

Arroz chaufa de mariscos | €18

Arroz frito con productos del mar

Arroz salvaje con tortilla de camarón | €17

Arroz con verduras y tortilla de camarón

Saltado vegetariano con tofu | €14

Verduras salteadas con pasta o arroz



El chef Jorge Escobar

 novagaliza.bcn

Nova Galiza

Nuestras guisadas

Seco de cordero con alubias | €19,50

Cordero en guiso peruano de cilantro con verduras acompañado de alubias

Rabo de toro con parmentier | €18

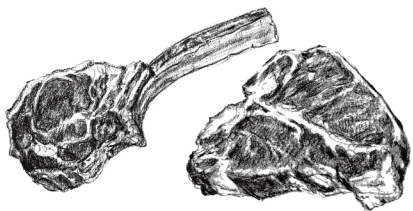
Rabo guisado con puré de patatas

Pato confitado en ajíes peruanos con socarrat de alubias | €20

Pato en guiso peruano al estilo de la casa

Ají de gallina | €16

Pechuga en trozos acompañada de una crema de ají amarillo al estilo peruano



Las Carnes

Entrecot gallego | €21

Acompañado con patatas fritas y pimientos Padrón

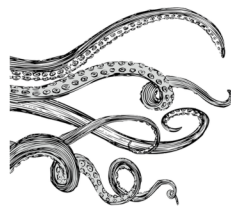
Pollo a la brasa | €15,50

Medio pollo acompañado con patatas fritas y nuestras salsas caseras

Churrasco a la brasa | €16,50

Acompañado con patatas fritas y pimientos Padrón

Parrillada de carne | €22



Del Mar

Pulpo a la gallega | €25

Lubina | € S/M

Dorada | € S/M

Sepia | € S/M

Bacalao a la Llauna | €21

Bacalao a la moucelina | €21

Parihuela de pescado y mariscos | €28

Buey de mar, mariscos y pescado con fumet de pescado y sofrito de ajíes peruanos.

Chupe de camarones y buey de mar | €24

Camarones y buey de mar con fumet de pescado, sofrito de ajíes peruanos, huacatay y queso serrano.



El chef Jorge Escobar

 novagaliza.bcn