

# narbasu



<b>Trucha de Bedón ahumada con crema agria y pan de centeno</b> <i>Home smoked trout from the Bedon River with sour cream and rye bread</i>	17 euros
<b>Tosta de steak tartar de ternera asturiana con mantequilla de algas</b> <i>Steak tartar from Asturian beef with seaweed butter</i>	20 euros
<b>Coliflor, sardina ahumada y huevas de arenque</b> <i>Coliflower, smoked sardin and herring roe</i>	15 euros
<b>Berenjena asada, sobrasada, queso Varé, rúcula y miel de castaño</b> <i>Roasted aubergine, "sobrasada", Varé cheese, rocket and chestnut honey</i>	14 euros
<b>Conserva de bonito de cabecero, pimiento asado, piparras y cebolleta</b> <i>Tuna preserved with roasted pepper, piparra chili pepper and spring onion</i>	18 euros
<b>Espárrago de Navarra en texturas con mayonesa de mojo verde</b> <i>Asparagus from Navarra in textures with green mojo mayonaise</i>	17 euros
<b>Croquetas caseras de jamón</b> <i>Homemade ham croquette</i>	16 euros
<b>Revuelto de la casa con cebolla confitada y queso cabrales sobre torto de maíz</b> <i>Homemade scrambled with candied onion and cabrales cheese over maize flatbread</i>	16 euros
<b>Lengua con mole de fabes roxes, encurtidos y aceite de cítricos</b> <i>Textured beef tongue with broad bean mole, pickles and citrus oil</i>	16 euros
<b>Cebolla rellena de gochu asturcelta</b> <i>Stuffed onion with asturceltic pork meat</i>	9 euros/u
<b>Fabada tradicional asturiana</b> <i>Traditional Asturian Fabada Bean Casserole</i>	18 euros
<b>Verdinas con manitas de cerdo y pulpo</b> <i>Green beans with pig s trotters and octopus</i>	16 euros
<b>Merluza en su esencia con licuado de lechuga</b> <i>Hake in its essence with lettuce juice</i>	23 euros
<b>Lomo de bacalao confitado, jugo de espinas y pil pil</b> <i>Cod fillet confit with juice and pil pil</i>	27 euros
<b>Hamburguesa de ternera asturiana con bacon, queso cheddar y salsa de mostaza</b> <i>Asturian Beef Burguer with bacon, cheedar cheese and mustard sauce</i>	15 euros
<b>Cabritín de Ponga guisado, ensalada de nuestra huerta y patatas fritas</b> <i>Stewed Goat Meet from Ponga, our garden s salad and fried potatos</i>	25 euros
<b>Arroz con pitu de caleya</b> <i>Rice with Wild Chicken</i>	22 euros
<b>Lomo bajo de vaca frisona, patatas y mojo verde</b> <i>Frisian Cow low loin, potato and green mojo</i>	28 euros