

narbasu



Trucha de Bedón ahumada con crema agria y pan de centeno <i>Home smoked trout from the Bedon River with sour cream and rye bread</i>	19 euros
Espárragos en diferentes cocciones <i>Asparagus in different cooking methods</i>	17 euros
Conserva de bonito de cabecero, pimientos de la huerta, piparras y cebolleta <i>Tuna preserved with peppers from our garden pepper, piparra and spring onion</i>	19 euros
Steak tartar de ternera asturiana y tosta de mantequilla de algas <i>Steak tartar from Asturian beef with seaweed butter bread</i>	21 euros
Coliflor en texturas, sardina ahumada y huevas de arenque <i>Cauliflower in textures, smoked sardine and herring roe</i>	16 euros
Berenjena asada, sobrasada, queso Varé, rúcula y miel de castaño <i>Roasted aubergine, "sobrasada", Varé cheese, rocket and chestnut honey</i>	15 euros
Croquetas caseras de jamón <i>Homemade ham croquette</i>	17 euros
Revuelto de la casa con cebolla confitada y queso cabrales sobre torto de maíz <i>Homemade scrambled with candied onion and cabrales cheese over maize flatbread</i>	17 euros
Verdinas de la huerta con merluza en su esencia, puerro, piparras y aceite de codium <i>Garden greens beans with hake, its essence, leek, piparras and codium oil</i>	25 euros
Crema de maíz con fabes <i>Corn cream with Asturian beans</i>	15 euros
Fabada asturiana y su compangu <i>Traditional Asturian Fabada Bean Casserole</i>	25 euros
Selección de quesos asturianos <i>Asturian cheese board</i>	23 euros
Merluza en su esencia con licuado de lechuga <i>Hake in its essence with liquified salad</i>	24 euros
Lomo de bacalao confitado, acelgas, jugo de judías y pil pil <i>Cod fillet confit with chard, beans juice and pil pil</i>	31 euros
Cogote de merluza con sofrito, verduras y salsa mojo <i>Hake neck with sofrito, vegetables and mojo sauce</i>	27 euros
Cabritín de Ponga guisado con ensalada de nuestra huerta y patatas fritas <i>Stewed goat meat from Ponga, our garden's salad and fried potatos</i>	30 euros
Lomo bajo de vaca frisona, patatas y mojo verde <i>Frisona breed beef lower loin, potato and green mojo</i>	31 euros
Arroz con pitu de caleya <i>Rice with Wild Chicken</i>	27 euros