

narbasu



Cecina de vaca Wagyu <i>Wagyu air cured beef</i>	30 euros
Croquetas caseras de jamón <i>Homemade ham croquette</i>	17 euros
Tatin de verduras, anchoas, cebollino y albahaca <i>Vegetable tatin with anchovies, chives and basil</i>	23 euros
Lechuga romana, brócoli, aguacate, pepino, tapenade de oliva verde y suero de lácteos <i>Romaine lettuce, broccoli, avocado, cucumber, green olive tapenade and whey</i>	21 euros
Berenjena asada, jugo de bacalao, angula de monte, boletus y rúcula <i>Roasted aubergine, cod broth, wild mushrooms, boletus and arugula</i>	19 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
Fabada asturiana y su compangu <i>Traditional Asturian fabada bean casserole</i>	25 euros
Merluza en su esencia, ensalada líquida y salsa holandesa <i>Hake in its essence with liquified salad and hollandaise sauce</i>	30 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 potatoes</i>	34 euros
Canelón de pitu, bechamel de setas y trufa melanosporum <i>Free-range chicken cannelloni, mushroom béchamel and black truffle</i>	28 euros
Arroz con pitu de caleya <i>Rice with Wild Chicken</i>	27 euros
Arroz con leche requemado <i>Caramelised rice pudding</i>	9 euros
Nido de pasta kataifi con crema de tocino de azúcar moscovado y helado de limón <i>Kataifi pastry nest with muscovado tocino custard and lemon ice cream</i>	9 euros
Lemon pie <i>Lemon pie</i>	9 euros
Peras al vino de Oporto con helado de queso de oveja <i>Pears in Port wine with sheep's milk ice cream</i>	9 euros