

# Carta Narcea



## LEYENDA DE ALÉRGENOS:

- |              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| 1 Glúten     | 8 Frutos de cáscara           |
| 2 Crustáceos | 9 Apio                        |
| 3 Huevos     | 10 Mostaza                    |
| 4 Pescado    | 11 Granos de sésamo           |
| 5 Cacahuetes | 12 SO <sub>2</sub> y sulfitos |
| 6 Soja       | 13 Altramuces                 |
| 7 Lácteos    | 14 Moluscos                   |



# Sabores de nuestra tierra

Croquetas de jamón o boletus **1, 3, 7** | 10,00€

Torreznos al estilo Soria | 8,00€

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca **3, 4, 7** | 9,50€

Ensalada Narcea **4** | tomate selección, aguacate, ventresca, cebolleta tierna | 19,50€

Ensalada mixta de la casa doble **3, 4** | 12,00€

Espárragos trigueros con jamón ibérico **12** | 10,00€

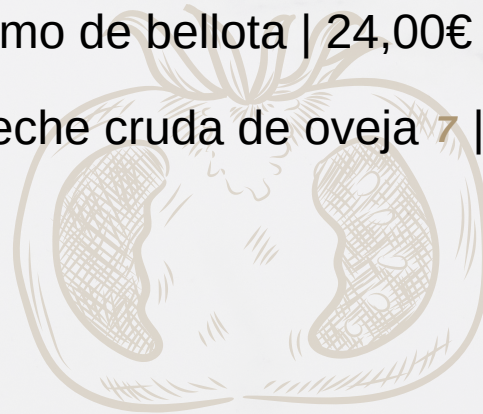
Alcachofas de Tudela con jamón ibérico **12** | 12,00€

Tortilla de migas de bacalao y puerros pochados **3, 4** | 9,50€

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo | 24,00€

Caña de lomo de bellota | 24,00€

Queso curado de leche cruda de oveja **7** | 15,00€





# Sabores de nuestros mares

Pulpo a las brasas con patata revolcona **14** | 24,00€

Pulpo a la gallega con cachelos **14** | 24,00€

Calamar de potera a la plancha o andaluza **1, 3, 14** | 22,00€

Bandejita de ocho anchoas de Santoña 00 con crema de cabrales **4, 7** | 20,00€

Anchoa "Jamón de mar" en mantequilla natural **4, 7** | 19,50€

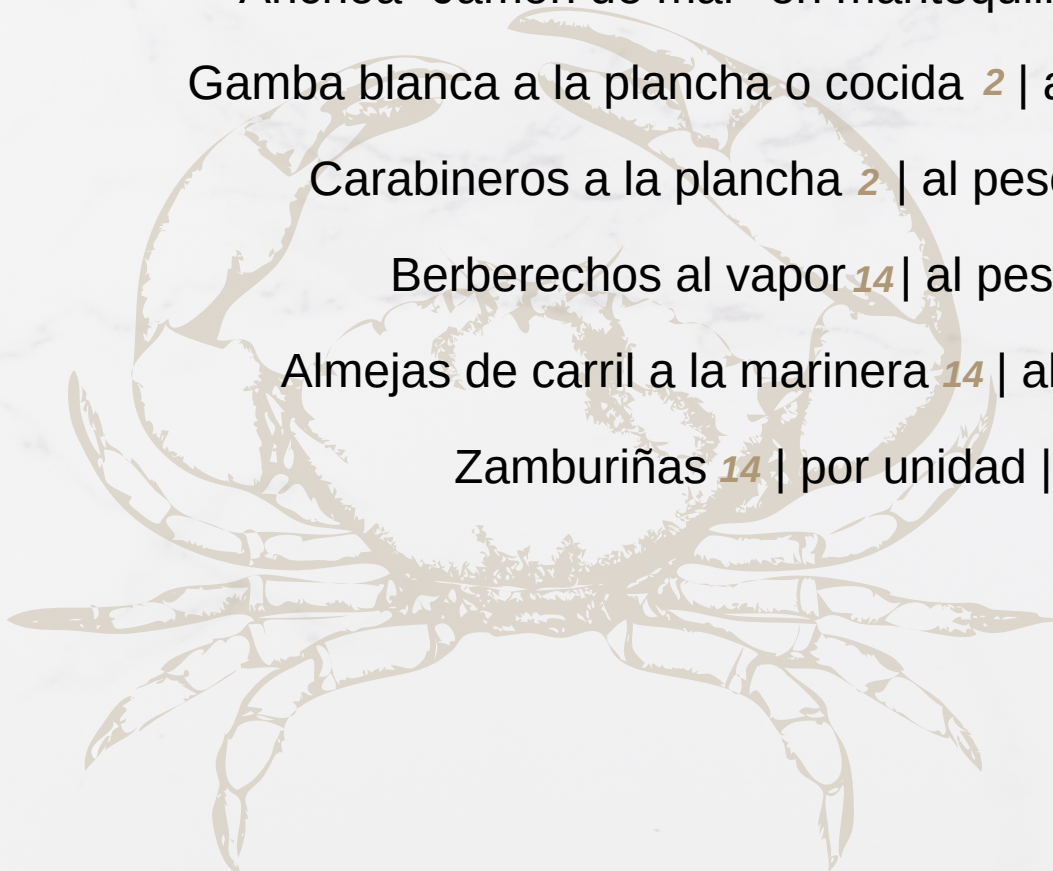
Gamba blanca a la plancha o cocida **2** | al peso | 12,00€ /100gr.

Carabineros a la plancha **2** | al peso | 12,50€ /100gr.

Berberechos al vapor **14** | al peso | 30,00€ /kg

Almejas de carril a la marinera **14** | al peso | 70,00€ /kg.

Zamburiñas **14** | por unidad | 3,00€ /ud.





# Arroces al gusto

*Mínimo dos personas*

Arroz con bogavante **2, 4, 12, 14** | 20,00€ p.p

Arroz con carabineros **2, 4, 12, 14** | 22,00€ p.p.

Arroz marinero **2, 4, 12, 14** | 19,00€ p.p.

# Guisos hechos con calma

Fabada asturiana con su compango **1, 7, 9** | 12,00€

Callos con pata y morro a la madrileña **1, 12** | 12,50€

Carrillada de ternera al Pedro Ximenez | 14,50€

Rabo a la cordobesa | 14,50€



# La lonja de Mercamadrid

*Cada madrugada, "pescamos" los mejores ejemplares del Mercado*

Merluza de pincho al gusto **4** | 24,00€

Lenguado a la plancha **4** | 27,00€

Lomo de Bacalao gourmet a la bilbaína o rebozado **1, 3** | 24,00€

Pixín barriga negra asado a los ajos, para dos **4** | 22,00€ p.p.

Lubina a la sal, para dos **4** | 26,00€ p.p.

Besugo de anzuelo a la espalda o asado **4** | 27,00€

Atún rojo a la plancha **4** , tataki **6** o tartar **1, 3, 4, 10, 11** | 27,00€

## Carnes

Cachopo asturiano con jamón ibérico y queso con patatinas **1, 3, 12** | 22,00€

Lomo de vaca madurado +30 días **12** | 58,00€/kg

Entrecot de ternera calidad premium **12** | 48,00€/kg

Chuletitas de cordero lechal **12** | 27,00€

Hamburguesa artesana de carne roja madurada 200gr. **1, 3, 7, 10, 11, 12** | 10,50€



# Dulce final

Tarta casera de queso al horno | 5,00€

Tiramisú casero | 5,00€

Flan de huevo con nata y caramelo **3, 7** | 3,10€

Helado artesanal 100% natural sobre tulipa de galleta | 5,00€

- Mango de Brasil

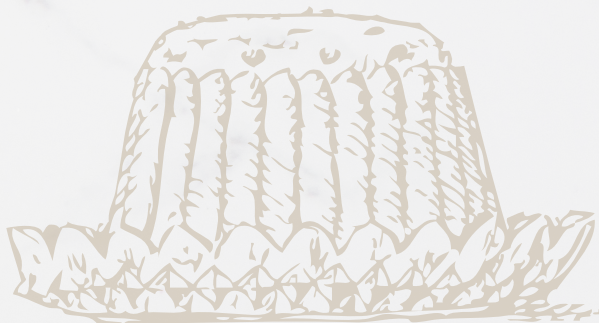
- Dulce de leche "San Ignacio" **7**

- Turrón de Jijona denominación **3, 7, 8**

- Vainilla Bourbon **3, 7**

- Chocolate Sao Thomé **3, 6, 7**

Fruta de temporada



CONTINEN SULFITOS

# Vinas

## Narcea





# Tintos

**CUNE CRIANZA "Vino de la Casa" | D.O. Rioja | Tempranillo, Garnacha y Mazuelo | 14,50€**

**LUIS CAÑAS | D.O. Rioja | Tempranillo y Garnacha | 18,00€**

**VIÑA ARDANZA | D.O. Rioja | Tempranillo y Garnacha | 29,50€**

**FIGUERO 4 | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 16,90€**

**FIGUERO 12 | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 23,50€**

**FIGUERO 12 0,5L | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 15,70€**

**FIGUERO 12 MAGNUM | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 43,10€**

**MILAGROS DE FIGUERO | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 45,50€**





# Tintos

**PESQUERA RESERVA** | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 40,00€

**PAGO DE CARRAOVEJAS** | D.O. Ribera del Duero |

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot | 44,00€

**PAGO DE CARRAOVEJAS MAGNUM** | D.O. Ribera del Duero | 95,00€

**MALLEOLUS, Emilio Moro** | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo | 45,00€

**PINTIA, VEGA SICILIA** | D.O. Toro | Tempranillo | 60,00€

**LICINIA** | D.O. Vinos de Madrid | Tempranillo, Syrah, Cabernet, Sauvignon | 30,00€

**ALAYA TIERRA, Bodegas Atalaya** | D.O. Almansa | Garnacha tintorera | 38,00



# Espumosos y cavas

**MOËT & CHANDON 75 cl. | Champagne | 42,90€**

**MOËT & CHANDON 37,5 cl. | Champagne | 32,00€**

**LAURENT PERRIER | Champagne | 50,00€**

**RECAREDO BRUT NATURE | Cava | 30,00€**

**PALACIO DE BORNOS FRIZZANTE | D.O. Rueda | Verdejo 5.5 | 15,00€**

# Blancos

**JOSE PARIENTE | D.O. Rueda | Verdejo | 17,00€**

**ABADÍA DE SAN CAMPIO | D.O. Rias Baixas | Albariño | 16,00€**

**TERRAS GAUDA | D.O. Rias Baixas | Albariño | 19,00€**

**MAR DE FRADES | D.O. Rias Baixas | Albariño | 22,00€**

**PAGOS DEL GALIR | D.O. Valdeorras | Godello | 19,00€**

**VIÑAS DEL VERO | D.O. Somontano | Gewüztraminer | 18,00€**

**DULCE MARÍA | Vinos Jeromín | Malvar | 12,00€**

HASTA LAS 12:00

# DESAYUNOS EN NARCEA



## CAFÉ

### E INFUSIONES



*Granos de café 100% natural recién molido sin torrefactos  
Descafeinado de proceso natural sin químicos  
Leche, entera o desnatada sin lactosa, de bienestar animal*

Solo · 1,55€


Cortado o con leche · 1,55€

Bombón · 1,75€ 

Spirit (carajillo) · 2,35€  

Spirit especial · 2,85€  

Infusiones clásicas · 1,40€

Cola Cao · 1,65€ 



## TOSTA DE AGUACATE



Tosta de pan multicereales

2,50€

fuelle de fibra y energía

con aguacate,

rico en ácido fólico y vitaminas

tomate triturado

rico en antioxidantes naturales

y lonchas de pavo

aporte de proteínas, bajo en grasa



HASTA LAS 12:00

# DESAYUNOS EN NARCEA



## PAN DE MASA MADRE TOSTADO

*Más natural que el pan común*

Barrita natural artesana · 1,30€



Barrita integral artesana · 1.30€



Aceite de Oliva Virgen Extra

*acompañalo con*

Tomate natural recién triturado

Mermelada de melocotón

Mermelada de fresa

Mantequilla



## BOLLERÍA



Churros · 0,35€/ud.

Porras · 0,45€/ud.

Pack de bizcochitos · 1,35€

Sobao pasiego · 1,35€

Bizcocho con pasas · 1,35€

## PASTELERÍA



*Artesana de fabricación diaria*

Croissant · 1,45€

Croissant a la plancha · 1,55€

Croissant mixto · 2,85€

Napolitana de crema o chocolate · 1,45€

Pepito de crema o chocolate · 1,45€

Palmera de chocolate · 2.00€

Magdalena artesana de AOVE · 1.00€