



LA CUCHARA de NARCISA

Lunes

Verdinas con bogavante del Cantábrico 18,00

Martes

Patatas con gambas rojas, pixín y setas 18,50

Miércoles

Fabada asturiana con su compango casero 16,50

Jueves

Cocido madrileño en tres vuelcos 26,00

Sábados y Domingos

Arroz meloso con carabineros y almejas 18,00

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

CASA NARCISA

Materias primas de calidad superior

	<u>RACIÓN</u>	<u>1/2 RACIÓN</u>
Jamón ibérico de bellota Guijuelo	25,50	14,00
Nuestro crujiente pan cristal con tomate y oliva virgen	3,30	
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	11,40	7,60
Croquetas de gamba roja del Mediterráneo	11,40	7,60
Ensaladilla rusa	10,80	7,50
Morcilla de Burgos con pimientos rojos	9,80	
La empanada del día, especialidad del chef (Consultar)	9,50	
Callos a la moda de Oviedo	15,40	9,50

De la huerta: ensaladas y verduras.

Tomate de temporada con oliva virgen extra y flor de sal	7,50	
Tomate de temporada con ventresca de bonito	16,80	
Cogollos de Tudela con bonito del norte y espárragos	15,50	
Flores de alcachofas Tudela con escamas de sal	16,50	
Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.		

De la costa

Bocartes fritos con jamón	14,50	9,50
Chipironcitos de costa plancha al ajillo	16,50	
Fritos de pixín como los hacen en el Llagar	19,50	
Pulpo gallego de invierno a la brasa	20,00	
Almejas gallegas a la marinera	19,80	
Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar.		

Huevos de gallinas camperas: fritos y en tortilla.

Huevos estrellados con patatitas y jamón ibérico	15,50	
Tortillita de patata al cabrales Para uno o para dos, ideal	9,50	

Con sabor de mar...

Bacalao a la brasa	21,00
Merluza de pincho rebozada o a la plancha	24,00
Merluza de pincho a la sidra	24,50
Lenguado especial de Casa Narcisa	27,50
Brocheta de rape y carabineros	21,50
Rape de barriga negra a la brasa de carbón de encina precio por persona (Mínimo 2 personas)	26,00
Tartar de atún rojo de Barbate	26,50
Previamente ultracongelado a -60°C, durante al menos 72 horas.	

... y de los prados

Albondiguitas guisadas en salsa Narcisa ¡Para untar a tope!	14,80
Rabo de buey estofado	19,00
Solomillo de vacuno troceado al ajillo	19,50
Steak tartar de solomillo	20,00
Solomillo de vacuno mayor a la plancha	27,00

A la Parrilla

Con brasas de carbón vegetal de encina

Chuletón de vacuno mayor (mínimo 2 personas) El Kilo	50,00
Entrecot de vacuno mayor Casa Narcisa	26,00
Hamburguesa de buey (200 g.) con parmesano y tomate natural	13,50
Chuletitas de lechal	19,50
Chorizo criollo	7,50

Guarniciones:

Pimientos de piquillo confitados	8,50
Patatas fritas en finas rodajas	5,50
Ensalada de lechuga crujiente y cebolleta dulce	6,00
Aliñada con oliva virgen extra y vinagre de sidra.	

Pan de pueblo y aperitivo: 2,00

IVA incluido.

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

PARA ACABAR

Tocinillo de cielo de Grado muy, muy dulce	7,00
Torrija tradicional de San Isidro	7,00
Arroz con leche. Especialidad	7,00
Tarta fina de manzana	7,50
Tarta casera de queso fresco	7,50
Crujiente de chocolate y nueces con helado de vainilla	7,50
Helados artesanos (chocolate, vainilla o turrón)	5,00
Sorbete de limón al gusto	5,00
Sorbete de sidra D.O.P. Asturias. Refrescante y digestivo	5,00
Selección de Casa Narcisa (mínimo 2 personas) precio por persona	9,50
Torrija, tocino de cielo, crujiente de chocolate y helado de vainilla.	
Fruta de temporada	5,00
Queso curado de oveja	1/2 R. 6,50 R. 11,00

BODEGA

Sidra natural D.O.P. Alto Infañzón **6,00**

Vinos por copas

Tintos

Cune Selección Especial La Máquina 2014 (La Rioja) **3,30**

Contino reserva 2011 (La Rioja) **4,40**

Izadi crianza 2014 (La Rioja) **3,80**

Monteabellón crianza 2014 (Ribera del Duero) **3,80**

Pruno 2015 (Ribera del Duero) **3,80**

Rosado

Clarete de Luna (Cigales) **2,80**

Blancos

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina (Rueda) 3,30

Albariño Bouza do Rei (Rías Baixas) **3,80**

Cava

Signat brut nature **4,50**

Vinos blancos

D.O. Rueda

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina 19,50

José Pariente Verdejo 21,00

D.O. Rias Baixas

Albariño Bouza do Rei 21,00

Albariño Martín Codax 22,00

Albariño Mar de Frades 27,50

D.O. Castilla y León

Quintaluna Verdejo Sobre Lías de Pago de Carraovejas 22,00

Cavas y champagnes

Cava Signat Brut nature 23,00

Cava Juvé y Camps Reserva de la Familia 29,00

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut 60,00

Rosados

D.O. Cigales
Clarete de Luna **18,00**

D.O. Navarra
Gran Feudo Edición Limitada Las Lías **19,00**

Vinos tintos

D.O. Vinos de Madrid
Tejoneras Alta Selección 2012 **27,50**

El Regajal Selección Especial 2015 **25,00**

D.O. Extremadura
Habla del Silencio 2016 **22,00**

D.O. Somontano
Enate Reserva 2011 **28,00**

D.O. Jumilla
Juan Gil 12 meses 2015 **22,00**

D.O.C. Rioja

Cune Selección Especial La Máquina 2014	20,00
Contino reserva 2011	26,50
Ramón Bilbao crianza 2014	22,00
Campillo crianza 2012 (18 meses en barrica)	24,00
Izadi crianza 2014	22,00
Marqués de Vargas reserva 2011	30,00
San Vicente 2013	49,00

D.O. Ribera del Duero

Monteabellón 2014	22,00
Pruno 2015	22,00
Arzuaga crianza 2014	29,00
Matarromera crianza 2014	31,00
Finca Resalso 2016 de Emilio Moro	21,00
Emilio Moro 2015	32,00
Tomás Postigo 2015	37,00
Pago de Carraovejas 2015	42,00