



CASA NARCISA

CASA NARCISA

Materias primas de calidad superior

	<u>RACIÓN</u>	<u>1/2 RACIÓN</u>
Jamón ibérico de bellota	27,00	16,00
Nuestro crujiente pan cristal con tomate y oliva virgen	3,50	
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	12,00	8,00
Croquetas de gamba roja del Mediterráneo	12,00	8,00
Ensaladilla rusa	11,80	7,50
Morcilla de Burgos con pimientos rojos	10,80	
Callos a la moda de Oviedo	15,50	9,50
Timbal de setas con huevo y trufa	15,50	

De la huerta: ensaladas y verduras.

Tomate de temporada con oliva virgen extra y flor de sal	8,50	
Tomate de temporada con ventresca de bonito	17,50	
Ensalada Narcisa	15,50	
Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.		
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal	16,80	
Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.		

De la costa

Bocartes fritos con jamón	14,50	9,50
Chipironcitos plancha al ajillo	16,50	
Fritos de pixín como los hacen en el Llagar	21,50	
Calamares fritos en rodajas	18,00	
Pulpo a la brasa	22,00	
Almejas gallegas a la marinera	23,00	
Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar.		

Huevos de gallinas camperas

Huevos estrellados con patatinas e ibérico	15,50	
Huevos estrellados con patatinas y chorizo criollo	14,50	

Con sabor de mar...

Bacalao a la brasa	22,00
Merluza de pincho rebozada o a la plancha	24,50
Lenguado especial de Casa Narcisa	29,50
Brocheta de rape y carabineros	24,50
Rape a la brasa de carbón de encina (Mínimo 2 personas) precio por persona	26,00
Tartar de atún rojo de almadraba	26,50
Previamente ultracongelado a -60°C, durante al menos 72 horas.	
Arroz meloso con carabineros y almejas (Sábados, domingos y festivos)... Mínimo 2 personas. Precio por persona.	22,00

... y de los prados

Albondiguitas guisadas en salsa Narcisa ¡Para untar a tope!	14,80
Solomillo de vacuno troceado al ajillo	21,00
Steak tartar de solomillo	22,00
Solomillo de vacuno mayor a la plancha	27,50

A la Parrilla

Con brasas de carbón vegetal de encina

Chuletón de vacuno mayor (mínimo 2 personas) El Kilo	58,00
Entrecot de vacuno mayor Casa Narcisa	27,50
Hamburguesa de vacuno (200 g.) con bacon, parmesano y tomate natural	14,00
Chuletitas de lechal	20,00
Chorizo criollo	7,50

Guarniciones:

Pimientos de piquillo confitados	9,00
Patatas fritas en finas rodajas	5,50
Ensalada verde 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 sobre alérgenos.

GRUPO DE RESTAURACIÓN
LA MAQUINA
EST  1982

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
Selección de Casa Narcisa (mín. 2 personas) precio por persona Torrija, tocinillo de cielo, crujiente de chocolate y helado de vainilla.	9,50
Fruta de temporada	5,00
Queso curado de oveja	1/2 R. 6,50 R. 11,00

IVA incluido

Sidra natural D.O.P. Alto Infanzón	6,00
--	------

Vinos por copas

Tintos

Cune Selección Especial La Máquina 2015 (La Rioja)	3,30
--	------

Contino reserva 2014 (La Rioja)	4,50
---------------------------------------	------

Monteabellón crianza 2016 (Ribera del Duero)	3,80
--	------

Pruno 2017 (Ribera del Duero)	3,80
-------------------------------------	------

Rosado

Gran Feudo Edición Limitada Las Lías (Navarra)	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 S. E. La Máquina	19,50
José Pariente Verdejo	22,00

D.O. Rias Baixas

Albariño Bouza do Rei	21,00
Albariño Martín Codax	22,00
Albariño Mar de Frades	27,50
Albariño Do Ferreiro	29,00

D.O. Castilla y León

Quintaluna Verdejo Sobre Lías de Pago de Carraovejas	25,00
---	--------------

Cavas y champagnes

Cava Signat Brut nature	23,00
Cava Juvé y Camps Reserva de la Familia	29,50
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut (75 cl.)	60,00
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut (37,5 cl.)	32,00

Rosados

D.O. Cigales

Clarete de Luna 18,00

D.O. Navarra

Gran Feudo Edición Limitada 19,00

Vinos tintos

D.O. Vinos de Madrid

Tagonius Crianza 2016 21,00

El Regajal Selección Especial 2016 25,00

D.O. Extremadura

Habla del Silencio 2017 22,00

D.O. Somontano

Enate Reserva Cabernet Sauvignon 2012 29,00

D.O. Jumilla

Juan Gil 12 meses 2017 22,00

D.O.C. Rioja

Cune Selección Especial La Máquina 2015	20,00
Contino Reserva 2014	26,50
Ramón Bilbao Crianza 2016	22,00
Campillo Crianza 2016 (18 meses en bodega)	24,00
Izadi Crianza 2016	22,00
Ara de Spes Crianza 2014	21,50
Marqués de Vargas Reserva 2014	30,00
San Vicente 2015	52,00

D.O. Ribera del Duero

Monteabellón 2016	22,00
Pruno 2017	22,00
Arzuaga Crianza 2016	29,50
Matarromera Crianza 2016	31,00
Finca Resalso 2018 de Emilio Moro	21,00
Emilio Moro 2017	33,00
Tomás Postigo 2017	38,00
Pago de Carraovejas 2017	48,00

GRUPO DE RESTAURACIÓN
LA MAQUINA
EST  1982

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Abril 2019 Rev.00

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD SUPERIOR														
Ensaladilla rusa	•		•	•		•				•		•	•	
Jamón ibérico														
Pan de cristal con tomate natural y ove	•													
Croquetas de jamón ibérico	•	•	•	•		•	•					•		
Croquetas de gamba roja	•	•	•	•		•	•					•		
Morcilla de Burgos con pimientos rojos	•													
Callos a la moda de Oviedo	•	•	•	•		•	•					•		
Timbal de setas con huevo y trufa			•											
DE LA HUERTA: ENSALADAS Y VERDURAS														
Tomate de temporada con ove y flor de sal														
Gazpacho	•								•					
Salmorejo	•													
Tomate de temporada con ventresca de bonito				•										
Cogollos de Tudela con bonito del norte y espárragos				•					•					
Flores de alcachofas de Tudela con escamas de sal														
DE LA COSTA														
Almejas gallegas a la marinera.	•	•	•	•		•	•					•		
Bocartes fritos	•		•	•										
Fritos de pixín	•		•	•										
Chipironcitos de costa plancha al ajillo											•			
Pulpo gallego a la brasa											•			
HUEVO DE GALLINA CAMPERA														
Huevos estrellados con patatinas e ibérico			•											
Huevos estrellados con patatinas y chorizo criollo			•											
Tortilla de patata al cabrales			•			•								

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
SUGERENCIAS:														
Arroz con carbineros y almejas		•		•					•		•			
Rabo de vacuno estofado	•	•	•	•		•	•					•		
Empanada	•		•	•					•					

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Abril 2019 Rev.00

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
CON SABOR DE MAR...														
Merluza plancha o rebozada	●		●	●										
Bacalao a la brasa				●										
Lenguado especial de Casa Narcisa				●										
Brocheta de rape y carabineros		●		●										
Rape de barriga negra a la brasa				●					●					
Tartar de atún rojo de Barbate	●		●	●				●				●		
...Y DE LOS PRADOS														
Albondigas guisadas	●	●	●	●		●	●					●		
Solomillo vacuno mayor plancha														
Solomillo de vacuno al ajillo									●					
Steak tartar de solomillo	●		●	●			●	●	●					
A LA PARRILLA														
Entrecot especial de Casa Narcisa														
Chuleton de vacuno mayor														
Hamburguesa de buey	●					●								
Chuletitas de cordero lechal														
Chorizo criollo														
Guarniciones:														
Pimientos confitados														
Patatas fritas														
Ensalada									●					
PARA ACABAR														
Arroz con leche						●								
Torrija tradicional	●		●			●								
Tocinillo de cielo de Grado			●			●								
Tarta fina de manzana	●		●			●								
Tarta de santiago	●		●			●							●	
Tarta casera de queso fresco	○		●			●			○	○		○	○	
Crujiente de chocolate, nueces y helado vainilla	●		●		●	●							●	
Helados	●				●	●						○	●	
Sorbete de limón						●								
Sorbete de sidra D.O.P.						●								
Selección "Casa Narcisa"	●		●		●	●						○	●	
Fruta de temporada														
Queso curado de oveja			●			●								

●	Contiene alérgeno
○	Puede contener trazas

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.