



*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	
<small>Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.</small>		
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal .....	16,80	
<small>Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra.</small>		

### 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	
<small>Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar.</small>		

### 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 raza Ayrshire a la plancha .....	27,50

## A la Parrilla

### Con brasas de carbón vegetal de encina

Chuletón de raza Ayrshire (mínimo 2 personas) El Kilo .....	65,00
Entrecot de raza Ayrshire .....	28,50
Hamburguesa de vacuno (200 g.) con bacon, parmesano y tomate natural .....	14,00
Chuletitas de lechal .....	20,00
Chorizo criollo .....	7,50
<b>Guarniciones:</b>	
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.**

## 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

<b>Marqués de Riscal Verdejo S. E. La Máquina .....</b>	<b>19,50</b>
<b>José Pariente Verdejo .....</b>	<b>22,00</b>

### D.O. Rias Baixas

<b>Albariño Bouza do Rei .....</b>	<b>21,00</b>
<b>Albariño Martín Codax .....</b>	<b>22,00</b>
<b>Albariño Mar de Frades .....</b>	<b>27,50</b>
<b>Albariño Do Ferreiro .....</b>	<b>29,00</b>

### D.O. Castilla y León

<b>Quintaluna Verdejo Sobre Lías de Pago de Carraovejas</b>	<b>25,00</b>
---	--------------

## Cavas y champagnes

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

## 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**

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



**D.O. Ribera del Duero**

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

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Abril 2019 Rev.00

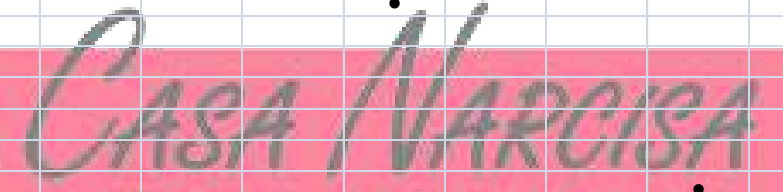
	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
<b>MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD SUPERIOR</b>														
Ensaladilla rusa	•		•	•		•				•		•	•	
Jamón ibérico														
Pan de cristal con tomate natural y ove	•													
Croquetas 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			•											
<b>DE LA HUERTA: ENSALADAS Y VERDURAS</b>														
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														
<b>DE LA COSTA</b>														
Almejas gallegas a la marinera.	•	•	•	•		•	•					•		
Bocartes fritos	•		•	•										
Fritos de pixín	•		•	•										
Chipironcitos de costa plancha al ajillo											•			
Pulpo gallego a la brasa											•			
<b>HUEVO DE GALLINA CAMPERA</b>														
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
<b>SUGERENCIAS:</b>														
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
<b>CON SABOR DE MAR...</b>														
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	●		●	●				●				●		
<b>...Y DE LOS PRADOS</b>														
Albondigas guisadas	●	●	●	●		●	●					●		
Solomillo vacuno mayor plancha														
Solomillo de vacuno al ajillo									●					
Steak tartar de solomillo	●		●	●			●	●	●					
<b>A LA PARRILLA</b>														
Entrecot especial de Casa Narcisa														
Chuleton de vacuno mayor														
Hamburguesa de buey	●					●								
Chuletitas de cordero lechal														
Chorizo criollo														
Guarniciones:														
Pimientos confitados														
Patatas fritas														
Ensalada									●					
<b>PARA ACABAR</b>														
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.