

APERITIVO

Mantequilla ahumada de chimichurri, AOVE de la Sierra de Cádiz, tapenade trufado, cesta de panes **1, 6, 11**

3,00 € / persona

ENTRANTES

Ensalada de tomate y nectarina al estilo caponata con queso payoyo **6, 8, 11**

1/3 1/2
9,00 € | 15,00 €

Puerro ahumado, pesto rojo, burrata y mortadela de Bolonia **6, 7**

15,00 €

Ensaladilla con atún escabechado, piparra y algas **3, 4, 5, 10, 11**

10,00 € | 16,00 €

Semi mojama de atún con almendra, cereza y albahaca **4, 7, 11**

12,00 € | 18,00 €

Tataki de pez limón en adobo con vinagreta de tomate seco y piñones **1, 4, 5, 7, 10, 11**

19,00 €

CON LA MANO

Croqueta de kimchi con pastrami de vaca retinta casero **1, 3, 4, 5, 6, 10, 11**

2,20 € ud.

Empanada de asado frita con vacío cortado a cuchillo **1, 3, 11**

7,00 € ud.

Nuestro choripán de presa ibérica con pan de brioche **1, 3, 6, 11**

9,00 € ud.

PASTAS

Canelón de pollo de corral con salsa de queso taleggio **1, 3, 6, 11**

19,00 €

Sorrentino de setas y trufa con gamba roja **1, 2, 6, 11**

21,00 €

Pansotti de carrillera de ternera con especias, oloroso y salvia **1, 3, 5, 6, 11**

22,00 €

PRINCIPALES

Raya en manteca colorá **3, 4, 6** 18,00 €

Pargo en amarillo con judía, hinojo y naranja **4, 7, 11** 20,00 €

Facera de atún encebollada, algas, apio nabo y pera **4, 6, 11** 24,00 €

Chuleta de cerdo ibérico con pimientos asados al carbón (250 g) **11** 26,00 €

Costilla de vaca a baja temperatura y ahumada con su jugo tostado y patata (500 g) **1, 5, 6, 10, 11** 34,00 €

Ventresca de pez limón a la brasa con refrito de ajo y ensalada verde (400 g) **4, 11** 40,00 €

POSTRES

Melocotón con sirope de arce, especias, nata ahumada y nueces **7** 7,00 €

Cremoso de coco y yuzu, mango, maracuyá y hierbabuena 8,00 €

Chocolate guanaja, gianduja, dulce de leche y aceite de oliva **3, 6, 7** 9,00 €

Alérgenos:

1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Soja, 6 Lácteos, 7 Frutos Secos, 8 Apio, 9 Mostaza, 10 Sésamo, 11 Sulfitos, 12 Moluscos, 13 Cacahuets, 14 Altramuces

EXPERIENCIA VERDE

	1/3	1/2	Ración
Ensaladilla con crema de escabeche, piparra y algas 3, 5, 11, 10	8,00 €	12,00 €	
Ensalada de tomate y nectarina al estilo caponata con queso payoyo 6, 8, 11	9,00 €	15,00 €	
Puerros a la brasa con vinagreta de setas, piñones y tomate seco 7, 11		12,00 €	
Croqueta cremosa de kimchi 1, 3, 4, 5, 6, 10, 11	2,00 € ud.		
Zanahorias glaseadas con miso, hummus y migas de cacahuete picante 1, 5, 10, 11, 13		18,00 €	
Sorrentino de setas y trufa, salsa de salvia y queso payoyo 1, 6		20,00 €	

POSTRES

Melocotón con sirope de arce, especias, nata ahumada y nueces 7	7,00 €
Cremoso de coco y yuzu, mango, maracuyá y hierbabuena	8,00 €
Chocolate guanaja, gianduja, dulce de leche y aceite de oliva 3, 6, 7	9,00 €

INFANTIL

Croquetas de pollo asado (8 Uds.) 1, 6, 11	6,00 €
Mini pizza margarita al estilo argentino 1, 6	8,00 €
Corvina a la plancha con patata 4	14,00 €
Presa ibérica a la plancha con patata	16,00 €

Alérgenos:

**1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos,
4 Pescado, 5 Soja, 6 Lácteos,
7 Frutos Secos, 8 Apio, 9 Mostaza,
10 Sésamo, 11 Sulfitos, 12 Moluscos
13 Cacahuets, 14 Altramuces**

Consulte a nuestro personal si padece alguna alergia o intolerancia.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

www.narearestaurante.com

 @narearestaurante

C. de la Corredera, 21. 11150 Vejer de la Frontera, Cádiz