



## Menú "ASTE NAGUSIA"

### Entrantes – Starters

- **PALETA IBÉRICA CON PANTUCAMA** Iberic shoulder ham & tomato
- **SALMÓN MARINADO A LAS FINAS HIERBAS** – Home baked salmon and fine herbs
- **ENSALADA DE TOMATE Y ATÚN ESCABECHADO CON PIPERRADA Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** – Soused Tuna & tomato with piperade Salad & Cantabrian anchovies
- **VENTRESCA DE BONITO CON PIMIENTOS ASADOS** – Tuna belly salad with roasted peppers ,
- **CROQUETAS CASERAS Y CALAMARES** -Homemade Croquettes & Dipped squid rings
- **PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS** – Galician octopus & cachelos
- **PLATO DE PASTA salteado con verduras, rúcula y queso (vegetariano)** – Pasta with vegetables & cheese (Vegetarian)
- **SOPA DE PESCADO** - Homemade Fish soup

### Segundos platos – Main Courses

- **LOMO DE BACALAO PIL-PIL** - Cod fillet with "pil-pil" (creamy olive oil & garlic sauce)
- **MERLUZA PLANCHA CON VERDURITAS** – Grilled hake with cooked vegetables
- **BEGI-HAUNDI EN SU TINTA** - Small cuttlefish in their own ink (funny local recipe, but not "haha" funny)
- **ENTRECOTT DE GANADO MAYOR PLANCHA CON PATATAS** - Grilled Entrecotsteak & chips
- **ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SU SALSA** – Beef Meatballs in sauce
- **COSTILLAR DE IBÉRICO ASADO A BAJA Tº, SU JUGO Y TRINCHAT DE PATATA** – Roast Iberian pork ribs
- **CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS AL VINO TINTO** - Iberian Pork Cheeks in Red Wine Sauce
- **POLLO DE CASERÍO ASADO CON PATATAS** - Roast chicken with chips

### Postres - Desserts

- **Sorbete de limón** – Lemon sorbet
- **Helado** – Ice cream
- **Coulant de chocolate** – Chocolate coulant
- **Pantxineta de hojaldre con crema pastelera** – Homemade cake
- **Yogurt casero** – Homemade yogurt
- **Torrija de pan brioche** – Brioche bread toast
- **Natillas** - Custard
- **Arroz con leche** – Rice pudding

**OPCIÓN A UN PRIMER PLATO 12 €** - One starter

**OPCIÓN B UN PRIMER PLATO Y POSTRE 14,50 €** One starter and dessert

**OPCIÓN C UN SEGUNDO PLATO 14 €** - Main course

**OPCIÓN D UN SEGUNDO PLATO Y POSTRE 16,50 €** - Main course and dessert

**ELIGIENDO 1 PLATO 2 PLATO Y POSTRE 26 €** - Starter, main course and dessert

*(bebida no incluida). (drinks not included)*

Consúltenos si tiene cualquier duda .

la carta – la roca,

