

CASA NURIA

COCINA DE MERCADO DESDE 1998

Carta de la semana del 18 al 24

PARA EMPEZAR

Ensaladilla de la casa	9,50 €
<i>Atún de almadraba y huevo de corral</i>	
Croquetas de puchero	8,00 €
<i>Doce horas de reposo antes de freír</i>	
Tomate de temporada	11,00 €
<i>Con anchoa del Cantábrico y aceite de la casa</i>	
Alcachofas confitadas	12,50 €
<i>Con jamón y aceite de romero</i>	

PRINCIPALES

Arroz de la semana	19,00 €
<i>Mínimo dos personas. Treinta y cinco minutos de espera</i>	
Merluza de pincho	22,00 €
<i>Al pilpil suave, con almejas</i>	
Carrillera al vino tinto	18,50 €
<i>Ocho horas a baja temperatura, con puré de patata</i>	
Presa ibérica	21,00 €
<i>A la brasa, con pimientos de cristal</i>	
Verduras de la plaza	14,00 €
<i>A la parrilla, con romesco</i>	

POSTRES

Torrija de brioche <i>Con helado de leche merengada</i>	6,50 €
Crema quemada <i>Receta de la abuela, sin atajos</i>	5,50 €
Queso de la sierra <i>Con membrillo casero y nueces</i>	7,00 €

MENÚ DEL DÍA

De martes a viernes al mediodía <i>Primero, segundo, postre, pan y bebida. Café aparte.</i>	16,50 €
---	---------

BODEGA

Vino de la casa, copa <i>Tinto o blanco de la zona</i>	3,20 €
Botella de la casa <i>Carta completa de vinos disponible en sala</i>	16,00 €

BUENO SABER

Tenemos opciones sin gluten y sin lactosa. Avísanos al reservar y lo dejamos preparado.

Consulta los alérgenos de cada plato con el personal de sala.

La carta cambia cada semana con lo que trae la plaza. Si algo se acaba, se acaba.

Precios con IVA incluido. No disponemos de terraza en invierno.