

NUESTRA Bodega



**RIOJA
BORDÓN**
Crianza
80% Tempranillo
20% Garnacha tinta

Copa 2,80€
Botella 75 cl 14,95€



**RIOJA
VIÑA POMAL**
Crianza
100% Tempranillo

Copa 2,80€
Botella 75 cl 14,95€



**RIOJA
VIÑA REAL**
Crianza
90% Tempranillo, 10% Mazuela,
Graciano y Garnacha

Copa 2,80€
Botella 75 cl 14,95€



**VERDEJO
VEGA DE TERA**
Blanco de Rueda
100% Verdejo

Copa 2,30€
Botella 75 cl 11,95€



**CHARDONNAY
CASTILLO DE MONJADÍN**
100% Chardonnay

Copa 2,50€
Botella 75 cl 12,95€



**SIDRA
PETRITEGI**
Natural
100% Manzana

Botella 33 cl 3,15€
Botella 75 cl 4,95€

Y
**Mucho
MÁS...**

Artea

(Bizkaia)
artea@namrestaurantes.com
T 944 914 524

Ballonti

(Bizkaia)
ballonti@namrestaurantes.com
T 944 950 516

Megapark

(Bizkaia)
megapark@namrestaurantes.com
T 944 741 564

Max Center

(Bizkaia)
maxcenter@namrestaurantes.com
T 944 850 916

Bilbondo

(Bizkaia)
bilbondo@namrestaurantes.com
T 946 673 434

Intermodal

(Bizkaia)
intermodal@namrestaurantes.com
T 944 23 95 83

Peine del viento

(Gipuzkoa)
donosti@namrestaurantes.com
T 943 155 270

Gros

(Gipuzkoa)
gros@namrestaurantes.com
T 943 122 460

Bentaberri

(Gipuzkoa)
bentaberri@namrestaurantes.com
T 943 901 190

La morea

(Navarra)
cordovilla@namrestaurantes.com
T 948 153 687

Sarasate

(Navarra)
pamplona@namrestaurantes.com
T 948 220 549

Menú DEL DÍA

ñam

PRIMEROS

1. Ensalada templada de Mayulas y langostinos
2. Crujiente de txangurro y gambas sobre crema de marisco
3. Wok de verduritas con fideos chinos con vinagreta de soja y sésamo
4. Risotto de hongos y setas
5. Arroz negro con calamares y mejillones
6. Parrillada de verduras
7. Ensalada mixta
8. Fettuccini con tu salsa preferida: Carbonara, tomate o queso
9. Revuelto de hongos y setas
10. Ensalada de queso de cabra grillé y vinagreta de nueces
11. Lasaña de berenjena, champiñones y ternera
12. Ensalada César con pollo, beicon crujiente, costrones de pan y salsa César
13. Verdura de temporada ¡NOVEDAD!
14. Cocido del día ¡NOVEDAD!
15. Ensalada vegana de quinoa con vinagreta de mostaza y tomate

SEGUNDOS

1. Medallones de solomillo ibérico con salsa de queso
2. Chipirones con cebolla caramelizada
3. Huevos estrellados con jamón y patatas fritas
4. Sepia a la plancha con mayonesa de tinta de calamar
5. Fajita de pollo con verduritas, salsa ranchera y patatas fritas
6. Merluza rellena de txangurro sobre crema de marisco
7. Costilla de cerdo asada con salsa barbacoa
8. Pechuga de pollo y queso fresco a la parrilla con patatas fritas
9. Bacalao a la vizcaína
10. Entrecot de ternera con pimiento de piquillo y patatas fritas
11. Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto
12. Salmón a baja temperatura con mayonesa de eneldo ¡NOVEDAD!
13. Hamburguesa 100% vacuno con queso cheddar en PAN BRIOCHE con patatas fritas o Hamburguesa de calabaza con nachos, salsa ranchera y queso en PAN CRISTAL con patatas fritas
14. Cachopín de ternera con pimiento del piquillo y patatas fritas
15. Tataki de atún con ajo blanco y vinagreta de jengibre

POSTRES

1. Tarta de queso Nam
2. Crepe relleno de Nutella
3. Crema de yogurt con coulant de melocotón y cereales crujientes
4. Flan de huevo
5. Crema catalana
6. Torrija caramelizada de brioche
7. Profiteroles de nata con chocolate caliente
8. Sorbete de mango ¡NOVEDAD!
9. Brownie de chocolate y nueces
10. Helado crocanti de almendras
11. Goxua
12. Pantxineta de hojaldre con crema
13. Copetín: Zumo de naranja natural con una bola de helado de vainilla
14. Bizcocho de zanahoria y nueces con fondue de chocolate
15. Racimo de uva blanca moscatel ¡NOVEDAD!

MENÚ del DÍA 16 (Iva incl.)
Primero, segundo, bebida y postre **,90€**

Suplemento Terraza: + 1,60€ (Iva incluido)



Gama de **CERVEZAS**
incluidas en el menú



Incluido en el menú

Incluye agua, cerveza (33cl), coca-cola (35cl), fanta (35cl), vino (37,5cl) o sidra (33cl).
Segunda ración de pan, 0,30€.

*No es posible poder compartir menú