

NARBONA

PUNTA DEL ESTE

Entradas

- Revuelto gramajo al estilo Narbona \$550 
- Dúo de empanadas y salsa de tomates picantes (Carne a cuchillo / Panceta, puerro y provolone) \$550
- Rabas con salsa tártara \$600
- Provolone fundido con tomates confitados \$700 
- Tartare de atún y palta \$780 
- Selección de nuestros quesos \$800 
- Queso brie horneado con almendras e higos en almíbar \$950  , sin tostadas
- Tiradito de salmón curado, amaranto, maracuyá y brotes \$800 
- Selección de nuestros quesos y fiambres \$1100 

Especialidad de Caviar Oscietra Black River

Blinis, tostadas, crema ácida, cebollas y papines

Tradition 30 gr \$5300

Tradition 50 gr \$8300

Pizzas al horno de barro

Mozzarella y provolone \$600 / Margherita \$650 / Cebollas caramelizadas \$700 / Mozzarella, rúcula, Jamón crudo y queso Brie \$750

Ensaladas de verano

- Ensalada de la huerta con huevo de campo y dressing de dijón \$560 
- Remolachas, naranja, queso de cabra, vinagreta de ajo asado, nueces y hojas de rúcula \$620 
- Espinacas, pollo apanado en panko, tomates asados, frutos secos y honey mustard \$650

Especialidades de nuestra cocina

- Hamburguesa Narbona \$860
- Pura carne de ternera, queso provolone, rúcula, tomates, cebolla caramelizada, salsa tártara y papas fritas caseras*
- Hamburguesa de legumbres \$860
- Garbanzos, lentejas, quínoa, mozzarella, tomate, rúcula, castañas de cajú y mayonesa de zanahoria y sésamo*
- Milanesa de lomo Narbona \$960
- Ensalada de la huerta o Papas fritas caseras*
- Pesca del día \$990
- Trigo burgol, vegetales, tomates, rabanitos, hierbas frescas y zanahorias con gremolata de almendras*

A las brasas

- Ojo de bife \$1300 
- Con vegetales al horno de barro y manteca de hierbas*
- Cordero braseado al horno de barro \$1250 
- Con boniato al horno de barro y caramelizado*
- Asado Toto \$1600 
- Costillas de asado braseado en horno de barro 8hs en Tannat. Aligot de papas y provolone con cebollas y tomates asados*
- Rack de cordero \$1300
- Con berenjenas a la parmesana*

Comunicar restricciones alimenticias o preferencias

Risotto y pastas artesanales

Raviolones de espinaca y parmesano con tomates frescos y albahaca \$780

Risotto de hongos y queso brie \$900

Pasta seca Narbona con salsa de tomates o jamón y parmesano gratinado \$760

Postres

Flan con dulce de leche y crema \$500

Pavlova de frutas y curd de limón \$470

Panqueque Narbona con crema tibia vainillada y Helado de crema \$550

Volcán de chocolate, compota de frutos rojos y helado de crema \$600

Volcán de dulce de leche, crema inglesa y helado de crema \$600

Nuestros almibares y queso brie \$600

Martín Fierro \$450

Helados (dos bochas). Crema, Dulce de leche, Chocolate, Frutilla \$450

Menú infantil (hasta 12 años)

Milanesa con papas fritas

Pasta seca con salsa de tomates

Pizza de quesos y tomates

Nuggets caseras de pollo con ensalada de tomates

Bebida y helado

\$800



“En Narbona se puede encontrar una cocina artesanal donde unimos lo clásico y lo moderno.

Es un lugar donde prevalece el trabajo en equipo y el cuidado del producto desde que nace hasta que se presenta en la mesa. Aprovechamos en profundidad lo que la naturaleza de la región nos brinda desde nuestra huerta, vid y granja, siempre cuidando la sustentabilidad del producto y protegiendo el medio ambiente para así ofrecer una gastronomía de excelencia a nuestros comensales.”

Cubierto adulto \$190

Precios con IVA incluido, expresado en pesos uruguayos. No incluye servicio.



NARBONA
WINERY

Nuestras carnes

G CABAÑA JURAMENTO
CARNES
WWW.CABANAJURAMENTO.COM



NARBONA
EST. 1909