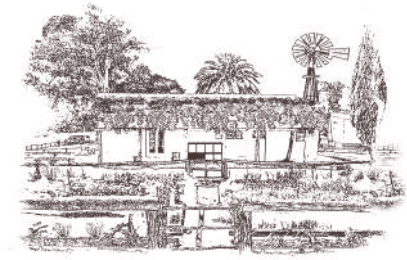
ENTRADAS

NARBONA

EST. 1909



ENTRADAS
Starters

Sopa de cebollas, tostada de brioche y Raclette fundido Onion soup, brioche toast and melted Raclette	**500**
Revuelto gramajo al estilo Narbona. Gramajo scrambled eggs, Narbona style.	**550**
Dúo de empanadas y salsa de tomates picantes Carne cortada a cuchillo | Raclette & cebolla caramelizada. Duo of empanadas and spicy tomato sauce Knife-cut meat | Raclette & caramelised onions.	**550**
Ensalada de remolacha asada, naranjas, girasol confitado, vinagreta de dijón y colchón de verdes Roasted beet salad with oranges, candied sunflower seeds, Dijon vinaigrette & mix of greens	**580**
Provolone fundido con tomates confitados y orégano. Melted provolone with tomato confit and oregano.	**650**
Selección de nuestros quesos. Selection of our cheeses.	**750**
Selección de nuestros quesos y charcutería. Selection of our cheeses and charcuterie.	**900**
Queso brie horneado con almendras e higos en almíbar. Baked brie cheese with almonds and figs in syrup.	**900**

Cubierto Adulto $160 – Cubierto Niño (hasta 12 años) $80
Adult table service $160 - Child table service (up to 12 years) $80
Precios con IVA incluido expresado en pesos uruguayos. No incluye propina.
Prices with VAT expressed in Uruguayan pesos. Tips not included.

PRINCIPALES

NARBONA

EST. 1909



CARNES
Meats

Milanesa de lomo Narbona acompañada de ensalada de la huerta o papas fritas caseras. **960**
Narbona tenderloin Milanesa served with salad from the garden or homemade french fries.

Ojo de bife grillado, cremoso de boniatos y chimichurri cítrico. **1250**
Grilled ribeye steak, creamy sweet potato purée, and citrus chimichurri.

Asado Toto
Costillas de asado braseado 8hs. en Tannat con aligot de papas y provolone. **1550**
Beef ribs slow-roasted for 8 hours in Tannat served with potato aligot and provolone.

KIDS' MENU
Up to 12 years old

Milanesa con papas fritas. **750**
Tenderloin Milanesa with french fries.

Pasta seca con salsa de tomates.
Dry pasta with tomato sauce.

Incluye bebida, helado (chocolate, frutilla, dulce de leche y crema) y cubierto.
Includes drink, ice cream (chocolate, strawberry, dulce de leche and cream) and table service.

Cubierto Adulto $160 – Cubierto Niño (hasta 12 años) $80
Adult table service $160 - Child table service (up to 12 years) $80
Precios con IVA incluido expresado en pesos uruguayos. No incluye propina.
Prices with VAT expressed in Uruguayan pesos. Tips not included.

PRINCIPALES

NARBONA

EST. 1909



PASTAS & ARROCES
Pasta & Rice

	Raviolones de espinaca & Parmesano Narbona, en manteca de tomillo & queso Brie flameado. Narbona spinach & Parmesan ravioli, served in thyme butter & topped with brûléed Brie.	**900**
	Risotto trufado de hongos, pino, portobello & champiñón Truffle risotto with wild mushrooms, pine mushrooms, portobello & champignons	**950**
	Fettuccine a la crema gratinada con Parmesano & jamón Fettuccine with cream sauce, topped with Parmesan & ham	**840**
	Ñoquis de papa & crema de Roquefort Potato gnocchi & Roquefort cream sauce	**850**
	Papardelle ripiene, rellena de Ricotta & salsa bolognesa Stuffed papardelle with ricotta & Bolognese sauce	**950**

Cubierto Adulto $160 – Cubierto Niño (hasta 12 años) $80
Adult table service $160 - Child table service (up to 12 years) $80
Precios con IVA incluido expresado en pesos uruguayos. No incluye propina.
Prices with VAT expressed in Uruguayan pesos. Tips not included.

POSTRES

NARBONA

EST. 1909



POSTRES
Desserts

	Panqueque de Dulce de Leche Narbona quemado al hierro, helado de crema. Narbona Dulce de Leche iron-burnt pancake, cream ice cream.	**480**
	Volcán de Dulce de Leche con crema inglesa y helado de crema. Dulce de Leche volcano with crème anglaise and cream ice cream.	**500**
	Delicia de chocolate belga con salsa de naranja y helado de pistacho. Belgian chocolate delight with orange sauce and pistachio ice cream.	**550**
	Helados (dos bochas) Crema, Dulce de leche, Chocolate, Frutilla, Limón, Naranja. Ice creams (two scoops) Cream, Dulce de Leche, Chocolate, Strawberry, Lemon, Orange.	**380**
	Queso Brie acompañado de nuestros almibares (Higos, Zapallo, Quinoto y Boniato) Brie cheese accompanied by our syrups (Figs, Pumpkin, Quinoto and Sweet Potato).	**550**
	Tarta fina de manzanas con helado de canela. Thin apple tart with cinnamon ice cream.	**550**

CAFETERÍA

Café Espresso Illy / Illy Espresso Coffee	**200**
Té Importado / Imported Tea	**180**

Cubierto Adulto $160 – Cubierto Niño (hasta 12 años) $80
Adult table service $160 - Child table service (up to 12 years) $80
Precios con IVA incluido expresado en pesos uruguayos. No incluye propina.
Prices with VAT expressed in Uruguayan pesos. Tips not included.

BODEGA
NARBONA
EST. 1909



BLANCOS *White Wines*	SAUVIGNON BLANC	**775**
	ALBARIÑO	**1377**
ROSADOS *Rosé Wines*	BLUSH	**844**
	TANNAT ROSE	**844**
	PINOT GRIGIO	**2065**
TINTOS *Red Wines*	PINOT NOIR	**1360**
	SYRAH	**1360**
	TANNAT ROBLE	**985**
	LUZ DE LUNA	**3177**
	BLEND 005	**1556**
	REGENERATIVO 2025	**1556**
	PETIT VERDOT	**1362**
COPA *Glass*	SAUVIGNON BLANC	**294**
	TANNAT ROSÉ	**294**
	TANNAT ROBLE	**315**
ESPUMANTE *Sparkling Wine*	BRUT	**1652**
SIN ALCOHOL *Non alcoholic*	AGUA / WATER	**180**
	REFRESCO / SOFT DRINKS	**200**
	LIMONADA MENTA Y JENGIBRE MINT & GINGER LEMONADE	**340**

Cubierto Adulto $160 – Cubierto Niño (hasta 12 años) $80
Adult table service $160 - Child table service (up to 12 years) $80
Precios con IVA incluido expresado en pesos uruguayos. No incluye propina.
Prices with VAT expressed in Uruguayan pesos. Tips not included.

MARIDAJE

NARBONA

EST. 1909



MENÚ MARIDAJE

Pairing Menu

Harmonização de vinhos

ALBARIÑO

Petit camembert bruleado, gel de limón, almendras e higo confitado

Caramelised petit camembert, lemon gel, almonds and candied figs

Pequeno camembert caramelizado, gel de limão, amêndoas e figo confitado

REGENERATIVO

Scarpinoc relleno de boniato, ajo y miel en manteca de tomillo

Scarpinoc stuffed with sweet potato, garlic and honey in thyme butter

Scarpinoc recheado com batata-doce, alho e mel, em manteiga de tomilho

BLEND 005

Parmigiana de berenjenas, tomates, albahaca y parmesano gratinado

Aubergine parmigiana, tomatoes, basil and parmesan au gratin

Parmigiana de beringelas, tomates, manjericão e parmesão gratinado

LUZ DE LUNA

Bife ancho grillado al punto, aligot de cabutia y raclette, chimichurri criollo

Medium-rare grilled ribeye steak, cabutia and raclette sauce, traditional chimichurri

Bife largo grelhado ao ponto, aligot de cabutia e raclette, chimichurri crioulo

BRUT

Tarta fina de manzanas y canela, helado de crema americana

Thin apple and cinnamon tart, american cream ice cream

Tarte fina de maçã e canela, gelado de creme americano

UYU 6000

Solo adultos. Precio expresado en pesos uruguayos con IVA incluido.
Incluye cubierto. No incluye propina.

Adults only. Price shown in Uruguayan pesos, including VAT.
Covers charge included. Tip not included.

Apenas para adultos. Preço indicado em pesos uruguaios, com IVA incluído.
Cobertura de mesa incluída. Gorjeta não incluída.