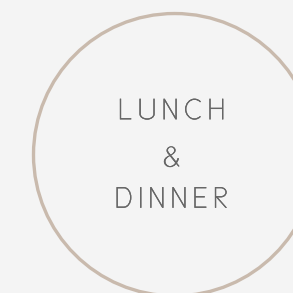




NAIA BISTRO



PARA PICAR

Gilda Naia (1 u.) anchoa del Cantábrico, tomate seco y jalapeño	3.00
Croquetas cremosas de jamón (4 u.) con mayonesa de piparras encurtidas	7.00
Patatas Bravas con alioli y salsa brava pimienta	8.00
Rabas de Santander calamar de potera pescado con anzuelo	13.00

PARA COMPARTIR

Virutas de foie con Oporto tostadas de pan al tomillo	12.00
Carrilleras de ternera ecológica de pasto curry rojo y arroz jazmín	18.00
Huevos camperos con migas setas y trufa	15.00

MARINADOS

Steak tartare Lomo Alto "Luisi Garayar" picado al momento a cuchillo	18.00
Tartar de atún con arroz japonés wasabi y lima	16.50

DEL HUERTO

Burrata italiana de Puglia con rúcula tomatitos braseados y pesto de albahaca y piñones	11.50
Asadillo de pimientos a la leña sardina ahumada, cebolleta tierna y almendras fritas	12.50
Ensalada de secreto ibérico D.O. Guijuelo humus, especias y granada	11.00
Alcachofas de Tudela ecológicas gremolata de anacardos, pasas y alcaparras	14.50
Raviolis de calabaza mantequilla de salvia y creme fraiche	14.00

BRASAS

Chipirones a la brasa arroz salvaje suflado y alioli de limón	17.50
Rape a la brasa con ajada verduras del huerto al carbón de encina	18.50
Brocheta de pollo de corral marinado con lemongras y chili Kashmiri	13.00
Presa ibérica D.O. Guijuelo gnocchi salteados, melocotón y salvia	18.50
Burger de ternera con pan de brioche queso San Simón y patatas fritas	13.00
Lomo bajo Premium "Luisi Garayar" 1/2 K pimientos confitados ahumados a la leña	33.00

POSTRES

Crumble de ruibarbo helado de yogur búlgaro con grosellas	6.00
Tarta cremosa de queso helado de toffee con flor de sal	6.00
Coulant de chocolate sin gluten helado de vainilla Bourbon	6.00
Brioche caramelizado helado de yogur búlgaro con grosellas	6.00
Tarta tatín manzana helado de vainilla Bourbon	6.00
Oreo Cheesecake nata fresca con crumble de galleta Oreo	6.00

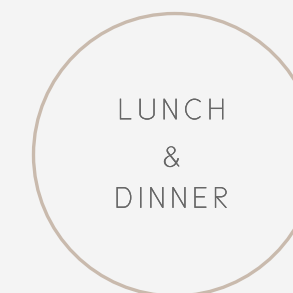
PANES

Pan de trigo blanco BIO masa madre, obrador Saint Honoré	1.50
Pan de trigo sarraceno BIO masa madre, molino de piedra	1.50
Pan de semillas sin gluten harina de arroz, tapioca y maíz	2.70



ORGANIC
FOOD

NAIA BISTRO



LUNCH
&
DINNER

PARA PICAR

Gilda Naia (1 u.)	3.00
anchoa del Cantábrico, tomate seco y jalapeño (SG) (SL) (SFS)	
Croquetas cremosas de jamón (4 u.)	7.00
con mayonesa de piparras encurtidas (SFS)	
Patatas Bravas	8.00
con alioli y salsa brava pimienta (OSG) (OSL) (V) (OVG)	
Rabas de Santander	13.00
calamar de potera pescado con anzuelo (SL) (SFS)	

PARA COMPARTIR

Virutas de foie con Oporto	12.00
tostadas de pan al tomillo (OSG) (SL) (SFS)	
Carrilleras de ternera ecológica de pasto	18.00
curry rojo y arroz jazmín (SG) (SL) (SFS)	
Huevos camperos con migas	15.00
setas y trufa (SL) (SFS)	

MARINADOS

Steak tartare Lomo Alto "Luisi Garayar"	18.00
picado al momento a cuchillo (OSG) (SL) (SFS)	
Tartar de atún con arroz japonés	16.50
wasabi y lima (OSG) (SL) (SFS)	

DEL HUERTO

Burrata italiana de Puglia	11.50
tomatitos braseados y pesto de albahaca y piñones (OSG) (SL) (V)	
Asadillo de pimientos a la leña	12.50
sardina ahumada, cebolleta tierna y almendras fritas (SG) (SL)	
Ensalada de secreto ibérico D.O. Guijuelo	11.00
humus, especias y granada (SG) (SL) (SFS)	
Alcachofas de Tudela ecológicas	14.50
gremolata de anacardos, pasas y alcaparras (SG) (OSL) (OSFS) (V)	
Raviolis de calabaza	14.00
mantequilla de salvia y creme fraiche (SFS) (V)	

BRASAS

Chipirones a la brasa	17.50
arroz salvaje suflado y alioli de limón (SG) (SL) (SFS)	
Rape a la brasa con ajada	18.50
verduras del huerto al carbón de encina (SG) (SL)	
Brocheta de pollo de corral	13.00
marinado con lemongras y chili Kashmiri (SG) (SFS)	
Presa ibérica D.O. Guijuelo	18.50
gnocchi salteados, melocotón y salvia (OSG) (SL)	
Burger de ternera con pan de brioche	13.00
queso San Simón y patatas fritas (OSG) (SL) (SFS)	
Lomo bajo Premium "Luisi Garayar" 1/2 K	33.00
pimientos confitados ahumados a la leña (SG) (SL) (SFS)	

POSTRES

Crumble de ruibarbo	6.00
helado de yogur búlgaro con grosellas	
Tarta cremosa de queso	6.00
helado de toffee con flor de sal	
Coulant de chocolate sin gluten	6.00
helado de vainilla Bourbon	
Brioche caramelizado	6.00
helado de yogur búlgaro con grosellas	
Tarta tatín manzana	6.00
helado de vainilla Bourbon	
Oreo Cheesecake	6.00
nata fresca con crumble de galleta Oreo	

PANES

Pan de trigo blanco BIO	1.50
masa madre, obrador Saint Honoré	
Pan de trigo sarraceno BIO	1.50
masa madre, molino de piedra	
Pan de semillas sin gluten	2.70
harina de arroz, tapioca y maíz	

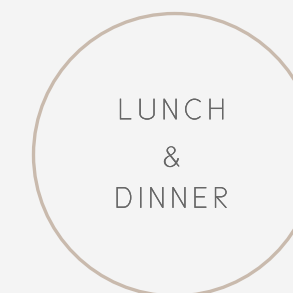
ALÉRGENOS: (V) Vegetariano (SG) Sin gluten (VG) Vegano (SL) Sin lactosa (OSG) Opción Sin gluten (OVG) Opción Vegano (OSL) Opción Sin Lactosa (SFS) Sin Frutos Secos (SH) Sin Huevo

Trabajamos con pequeños agricultores de Madrid y Navarra. Solo tenemos verduras del momento, llenas de vitaminas y recién recolectadas

+ 10 % Suplemento Terraza



NAIA BISTRO



TO START

Naia "Gilda" skewer (1 u.)	3.00
Cantabrian anchovy, dried tomato & jalapeño	
Ham croquettes (4 u.)	7.00
with chili pepper mayonnaise	
Baby potatoes	8.00
spicy "Brava" sauce & alioli	
Santander "Rabas"	13.00
slices of deep fried line-caught squid	

TO SHARE

Shavings of foie with Tawny Port	12.00
thyme flavoured toast	
Ecological beef cheeks	18.00
red curry & jasmine rice	
Black Trumpet & shitake mushrooms	15.00
free-range eggs, "migas" & truffle	

MARINATED

Ribeye steak tartar	18.00
cut and prepared on the spot	
Tuna tartar with japanese rice	16.50
wasabi & lima	

KITCHEN GARDEN

Puglia Burrata	11.50
grilled tomatos with basil & pine nut pesto	
Roasted red peppers	12.50
smoked sardine, spring onion & fried almonds	
"Secreto" iberian pork salad	11.00
humus, spices & pomegranate	
Black Trumpet & shitake mushrooms	15.00
free-range eggs, "migas" & truffle	
Organic Tudela artichokes	14.50
cashew, raisin & caper gremolata	
Squash ravioli	14.00
sage butter & creme fraiche	

GRILLED OVER EMBERS

Small "Chipiron" squid	17.50
puffed wild rice & lemon alioli	
Monkfish with chile & garlic sauce	18.50
grilled vegetables	
Free range chicken kebab	13.00
marinated with lemongrass & Kashmiri chilli	
Iberian pork shoulder	18.50
sauteed gnocchi, peach & sage	
Beef hamburger in brioche bun	13.00
San Simón cheese & chips	
1/2 K Premium entrecote "Luismi Garayar"	33.00
smoked & confitted peppers	

DESSERT

Rhubarb crumble	6.00
Bulgarian yoghurt & blackcurrant ice cream	
Creamy cheesecake	6.00
Toffee ice cream	
Chocolate fondant	6.00
Vainilla ice cream	
Caramelised brioche	6.00
Bulgarian yoghurt & blackcurrant ice cream	
Apple tarte tatin	6.00
Vainilla ice cream	
Oreo Cheesecake	6.00
nata fresca con crumble de galleta Oreo	

BREAD

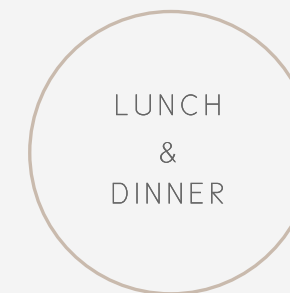
Organic white flour bread	1.50
sourdough	
Organic buckwheat bread	1.50
sourdough	
Gluten free seeded bread	2.70
rice flour, corn flour &	

We work with small farms from Madrid and Navarra. Our vegetables are recently harvested and full of vitamins

+ 10 % Terrace supplement



NAI A BISTRO



VINOS BLANCOS

Marañones Picarana 2019	26.00
Sierra de Gredos, Madrid Ecológico	
Castillo Monjardín 2020	17.00
Navarra, 100 % Chardonnay	
Mytilus 2019	18.00
Rías Baixas, 100% Albariño	
Do Ferreiro 2020	25.00
Rías Baixas, 100% Albariño	
O Luar Do Sil Godello 2020	20.00
Valdeorras, Pago de los Capellanes	
Perro Verde 2020	19.00
Madrid, Rueda 100% Verdejo	
Auzells 2020	22.00
D.O. Costers del Segre Ecológico	
Terraprima 2017	20.00
D.O. Penedés Ecológico	

VINOS ROSADOS

Sospechoso 2019	17.00
Castilla La Mancha - Uvas Felices	
Cara Nord Trepas 2019	18.00
D.O. Conca de Barberá	

VINOS TINTOS

Pícaro del Águila 2019	32.00
Ribera del Duero, Viñas Viejas Ecológico	
Venta de las Vacas 2019	23.00
Ribera del Duero, Uvas Felices	
Fuentespina 2020	15.00
Ribera del Duero, 100% Tempranillo	
El Hombre Bala 2018	25.00
D.O. Madrid, Uvas Felices Ecológico	
Agrícola de Cadalso 2017	18.00
D.O. Madrid, 100% Syrah	
Lalama 2017	29.00
D.O. Ribera Sacra, Mencía	
Sierra Cantabria 2019	17.00
D.O. Rioja, 100% Tempranillo	
Lindes de Remelluri 2016	23.00
D.O. Rioja, 10 meses barrica Roble francés	
L´Equilibrista 2015	24.00
D.O. Cataluña	
Viosell 2018	22.00
D.O. Costers del Segre Ecológico	
Castillo de Monjardín 2020	15.00
D.O. Navarra	
Legado de Farro 2018	16.00
D.O. Bierzo	
Sers Singular 2018	21.00
D.O. Somontano	

VINO ESPUMOSO

Torelló Brut Reserva 2015	22.00
D.O. Cava Corpinat Alto Penedés Ecológico	
La Cuvee Brut Nature	17.00
D.O. Cava	
Delamotte Brut	50.00
D.O. Champagne Francés	

VINOS DULCES COPAS

Chateau Costeau Cadillac 2016	3.50
Burdeos, Francia	
Oporto Nieport Twany	3.50
Porto, Portugal	
Lusteau San Emilio 12 años	4.00
Pedro Ximénez, Jerez de la Frontera	