N A ! A

B I S T R O

PARA PICAR

GILDA NAIA
anchoa del Cantábrico, tomate seco y jalapeño
(pescado, sulfitos) — 3.00

PATATAS BRAVIOLI
salsa brava y alioli
(gluten, huevo) — 8.00

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
mayonesa de piparras
(gluten, lácteos, huevo) — 8.00

PAPAS "ARRUGADAS" CON MOJOS
mojo picón y mojo verde al estilo canario
(frutos de cáscara) — 8.00

SAMOSAS DE VERDURAS
con chutney de mango y hierbabuena
(gluten, lácteos) — 8.50

RUSA NÓRDICA
con ahumados y encurtidos
(gluten, pescado, huevo) — 13.50

DEL HUERTO

SALMOREJO
con sorbete de apio y lima
(gluten, apio) — 9.50

BURRATA DE PUGLIA
tomatitos cherry asados, pesto de albahaca y rúcula (gluten, lácteos, frutos secos) — 13.50

ENSALADA CÉSAR CON KALE
pollo al carbón y guanciale
(mostaza, huevo, gluten, achoa) — 13.50

RAVIOLI DE CALABAZA
mantequilla de salvia y creme frâiche
(lácteos, gluten) — 15.50

TROMPETAS CON HUEVOS FRITOS
migas crujientes y trufa
(gluten, huevo) — 16.50

PARA COMPARTIR

VIRUTAS DE FOIE
reducción de Oporto y tostadas al tomillo
(gluten) — 16.50

TARTAR DE ATÚN ROJO
salsa diabla y arroz japonés
(pescado, soja, sésamo, gluten) — 18.50

STEAK TARTARE
frisona gallega "Luismi Garayar" , picado al momento (gluten, huevo, mostaza, anchoa) — 19.50

TORTILLA JUGOSA DE BACALAO
con piparras vascas fritas
(huevo, pescado) — 15.50

CURRY ROJO DE CARRILLERAS
frisona gallega de pasto con arroz jazmín
(futos de cáscara) — 19.50

BRASAS

CHIPIRONES A LA BRASA
arroz salvaje suflado y alioli de limón
(pescado, huevo) — 18.50

BACALAO A LA BRASA
peperonata italiana, ajo y guindilla
(sin alérgenos) — 22.50

BROCHETA DE POLLO DE CORRAL
marinado en lemongrass y chile Kashmiri
(lácteos) — 15.00

PRESA IBÉRICA D.O. GUIJUELO
gnocchi, melocotón y salvia
(gluten) — 20.50

BURGER DE TERNERA GALLEGA
queso San Simón y patatas fritas
(lácteos, gluten) — 14.00

LOMO BAJO PREMIUM (550 GR.)
vaca frisona gallega "Luismi Garayar"
(sin alérgenos) — 36.00

IVA INCLUIDO — PAN ECOLÓGICO CON TRIGO SARRACENO 1.50 € — +10% SUPLEMENTO TERRAZA

N A ! A

B I S T R O

POSTRES

CRUMBLE DE RUIBARBO
helado de yogur búlgaro con grosellas
(gluten, lácteos) — 6.00

TARTA TATÍN DE MANZANA
helado de vainilla Bourbon
(gluten, lácteos) — 6.00

OREO CHEESECAKE
galleta oreo y nata fresca
(gluten, lácteos) — 6.00

COULANT DE CHOCOLATE
helado de vainilla Bourbon
(lácteos, gluten) — 6.00

STICKY TOFFEE PUDDING
crème frâiche y caramelo
(gluten, lácteos, huevo) — 6.50

HELADOS Y SORBETES
consultar sabores disponibles — 6.00

VINOS DULCES

CHÂTEAU COUSTEAU CADILLAC 2018
Bordeaux Sauvignon Blanc — 4.50

NIEPOORT TAWNY
Vino generoso, Oporto — 4.00

SAN EMILIO PEDRO XIMÉNEZ
Lusteau Solera Familiar Jerez — 4.50

IVA INCLUIDO

PAN ECOLÓGICO CON TRIGO SARRACENO 1.50 €

+10% SUPLEMENTO TERRAZA

N A ! A

B I S T R O

VINOS BLANCOS

CASTILLO MONJARDÍN 2022 Navarra, 100% Chardonnay	15.50
PERRO VERDE 2022 Madrid, 100% Verdejo	19.50
AUZELLS 2021 Costers del Segre - Ecológico	22.00
PACO Y LOLA 2021 D.O. Rías Baixas, 100% Albariño	21.00
PICARANA 2018 100% Albillo real , Bodega Marañones - Madrid	23.00
O LUAR DO SIL 2022 Pago de Capellanes, 100% Godello	23.00

ESPUMOSOS

TORELLÓ BRUT RESERVA 2016 D.O. Cava Corpinart Alto Penedés - Ecológico	24.00
LA CUVEE BRUT NATURE D.O. Cava Castell del Remei	19.00
DELAMOTTE BRUT D.O. Champagne francés	56.00

VINOS ROSADOS

SOSPECHOSO 2022 Castilla La Mancha 2020, Uvas Felices	17.50
CARA NORD TREPAT 2021 D.O. Conca de Barberá	18.50

VINOS TINTOS

FUENTESPINA 2021 Ribera del Duero, 100% Tempranillo	16.00
CASTILLO MONJARDÍN 2021 Navarra, Tempranillo y Garnacha	15.00
PÍCARO DEL ÁGUILA 2020 D.O. Ribera del Duero, Viñas Viejas - Ecológico	35.00
EL HOMBRE BALA 2019 D.O. Madrid, Uvas Felices - Ecológico	34.00
AGRÍCOLA DE CADALSO 2019 D.O. Madrid, 100% Garnacha	18.50
CUNQUEIRO 2020 D.O. Ribera Sacra, Mencía	20.00
LA LOCOMOTORA 2020 D.O. Rioja, 100% Tempranillo	18.50
VENTA LAS VACAS 2020 D.O. Ribera del Duero, 100% Tinta del País	25.00

IVA INCLUIDO

PAN ECOLÓGICO CON TRIGO SARRACENO 1.50 €

+10% SUPLEMENTO TERRAZA

NAIA

BISTRO

TO START

NAIA "GILDA" SKEWER (1 U.) Cantabrian anchovy, dried tomato & jalapeño	3.00
CANARY STYLE POTATOES with green & red "mojo picón" sauce	8.00
VEGETABLE SAMOSAS mango & mint chutney	8.50
IBÉRICO HAM CROQUETTES with chili pepper mayonnaise	8.00
BABY POTATOES spicy "Brava" sauce & alioli	8.00
NORDIC POTATOE SALAD with smoked salmon & marinated sardine	13.50

KITCHEN GARDEN

CREAMY "GAZPACHO" celery & lime sorbet	9.50
PUGLIA BURRATA grilled tomatoes & pesto	13.50
KALE CESAR SALAD grilled chicken & guanciale	13.50
SQUASH RAVIOLI sage butter & crème frâ	15.50
BLACK TRUMPET MUSHROOMS free-range eggs, "migas" & truffle	16.00

TO SHARE

FOIE SHAVINGS Port caramel & tyme toast	16.50
RED TUNA TARTAR japanise rice, wasabi & lime	17.50
ECO RIBEYE STEAK TARTAR cut and prepared on the spot	19.00
ORGANIC COD OMELETTE with seasonal fresh sweet chilies	15.50
ECO BEEF CHEEKS RED CURRY jasmin rice, coriander & lime	19.50

GRILLED OVER EMBERS

"CHIPIRON" LINE-CAUGHT SQUID puffed wild rice & lemon aioli	19.50
ORGANIC COD & "PEPERONATA" chilli & garlic vinaigrette	22.50
FREE RANGE CHICKEN KEBAB marinated with lemongrass & Kashmiri chilli	14.00
IBERIAN PORK SHOULDER gnocchi, peach & sage	19.50
BEEF HAMBURGER IN BRIOCHE BUN San Simón cheese & chips	13.50
PREMIUM ENTRECOTE (550 GR.) galician "frisona" pasture cow	35.00

TAX INCLUDED ORGANIC BREAD 1.50 € +10% TERRACE SUPLEMENT

NA!A
BISTRO

DESSERT

RHUBARB CRUMBLE Bulgarian yogurt & blackcurrant ice cream	6.00
APPLE TARTE TATIN Vainilla ice cream	6.00
OREO CHEESECAKE fresh cream & oreo crumble	6.00
CHOCOLATE FONDANT (gluten free) with Vainilla ice cream	6.00
STICKY TOFFEE PUDDING crème frâiche & toffee sauce	6.50
ICE CREAM & SORBETS please ask for available flavours	5.00

DESSERT WINES

CHÂTEAU COUSTEAU CADILLAC 2018 Bordeaux Sauvignon Blanc	4.50
NIEPOORT TAWNY Port wine	4.00
SAN EMILIO PEDRO XIMÉNEZ Lusteau Solera Familiar Jerez	4.50

TAX INCLUDED ORGANIC BREAD 1.50 € +10% TERRACE SUPLEMENT