

Nebari

Algo ligero

Ensaladilla Nebari ②③

12 €

con encurtidos y langostinos

Ensalada de pera al vino ⑦⑧

14 €

con nueces, queso feta
y cebolla morada

Ensalada César ①③④⑦

14 €

con pollo crujiente, picatostes,
parmesano y salsa César

Ensalada de burrata ⑦

16 €

con aguacate y rúcula sobre tomate rosa

Tomate rosa aliñado

con cebolla y orégano

12 €

con ventresca de atún y aguacate ④

15 €

Alcachofa

crujiente al natural

4 €

con tartufata y parmesano ⑦

4,50 €

con jamón

Pincho de tortilla recién hecha ③

clásica

6 €

de trufa

10 €

Montaditos ①⑦

5 €

con bacon o pollo, tomate y queso ⑦

Para compartir

Croquetas (8 uds.) ①③⑦

14 €

de jamón ibérico, puchero o rabo de toro

Ración de patatas fritas

5 €

Patatas bravas

10 €

Huevos rotos ③

16 €

con jamón o chistorra

con micuit casero y reducción de PX ⑫

Quesadilla de pollo ①⑦

14 €

pollo, mozzarella y salsa de aguacate

Gyozas de pollo ①③⑥

14 €

Alioli kimchi · al vapor o fritas

Panceta Nebari

14 €

confitada y braseada,

sobre mermelada de tomate

Torreznos de Soria

10 €

sobre puré de patata Nebari

Tacos de carrillera

12 €

Nachos con carrillera ⑦

12 €

guacamole, pico de gallo, carrillera y queso

Tiras de pollo crujientes ①

12 €

Alitas Nebari ①

12 €

clásicas o picantes

Salchipapas

8 €



Reserva con 1 día de antelación

Pixín a la bilbaína ④

42 €

para 2 personas

Arroz caldoso con bogavante ② 22 €

finde de semana solo con reserva

22 € por persona · mínimo 2 personas

Por encargo

ALÉRGENOS: ① Cereales con gluten · ② Crustáceos · ③ Huevo · ④ Pescado ⑤ Cacahuets · ⑥ Soja · ⑦ Leche · ⑧ Frutos de cáscara · ⑨ Apio · ⑩ Mostaza ⑪ Sésamo · ⑫ Sulfitos · ⑬ Altramuces · ⑭ Moluscos.
Antes de pedir, consulte al personal sobre alergias, intolerancias y trazas.

Nebari

Carne

Carpaccio de ternera ⑦ 16,50 €
virutas de parmesano y citronette de limón

Cachopo ①③⑦ 18 €
con pimiento rojo, patatas fritas
y pimientos de Padrón

Costillar a la barbacoa 22 €
costillar de cerdo ibérico con salsa barbacoa

Codillo ⑦ 16,50 €
con puré de patatas y chucrut

Presa ibérica a la brasa 24 €
con patatas y pimientos de Padrón

Solomillo 25 €
con patatas y pimientos de Padrón

Tomahawk 50 €/kg

Chuletón de vaca (1 kg) 50 €

Pizzas

Pizza Margarita ①⑦ 10 €

Pizza de trufa ①⑦⑧ 14 €

Pizza burrata ①⑦ 15 €
con tomates cherry y burrata fresca

Pizza Nebari ①⑦ 15 €
con tomate, jamón y parmesano

Pescado

Fish & Chips Nebari ①④ 19 €
de bacalao en tempura

Dados de atún ④⑥⑩⑪ 20 €
atún marinado con aguacate

Tataki de atún con wakame 20 €
④⑥⑪

Pulpo a la plancha ⑭ 22 €

Hamburguesas

"La Clásica" ①⑦ 12 €
carne de ternera, lechuga, tomate, queso,
bacon y cebolla caramelizada

"La Cheese" ①⑦ 14 €
200 g de ternera y doble cheddar,
servida en sartén caliente

"La Chicken" ①⑦ 13 €
pollo crujiente, lechuga, tomate,
cheddar y salsa especial Nebari

"La Foie" de Nebari ①⑦ 16 €
200 g de ternera, queso cheddar
y salsa especial Nebari

Extra de huevo ③ 1,50 €

Extra de bacon 1 €

Extra de cebolla caramelizada 1 €



Nebari

Postres para disfrutar

Tarta de queso Idiazábal casera ③⑦

6 €

cremosa, con un toque ahumado

Tarta de zanahoria casera ①③⑦

6 €

suave y jugosa

Tarta Chocoreo de chocolate ①③⑦

6 €

Brownie ①③⑦⑧

6 €

con helado de vainilla y salsa de chocolate

Cookie Nebari 2.0 ①③⑦

6 €

horneada al momento, con chocolate
y helado de vainilla

Panna cotta casera ⑦

5,50 €

Crema catalana Nebari ③⑦

5,50 €

Helados ⑦

5 €

varios sabores; consulta al personal



Todos nuestros postres son caseros.

Síguenos en



ALÉRGENOS: ① Cereales con gluten · ② Crustáceos · ③ Huevo · ④ Pescado · ⑤ Cacahuets · ⑥ Soja · ⑦ Leche · ⑧ Frutos de cáscara · ⑨ Apio · ⑩ Mostaza · ⑪ Sésamo · ⑫ Sulfitos · ⑬ Altramuces · ⑭ Moluscos.
Antes de pedir, consulte al personal sobre alergias, intolerancias y trazas.

Nebari

Vinos tintos

D.O. Rioja

Luis Cañas 4,50 / 26 €
equilibrado, con fruta madura
para carnes y platos tradicionales

Ramón Bilbao 4 / 24 €
suave y redondo
para tapas y picoteo

D.O. Ribera del Duero

Protos 4 / 24 €
intenso y estructurado
para carnes rojas y platos a la brasa

López Cristóbal 4 / 23 €
complejo y equilibrado
para platos de sabor intenso

Carramimbre 4 / 23 €
con cuerpo y notas de madera
para carnes y asados

Emilio Moro 40 €
profundo y persistente
para ocasiones especiales

Matarromera 45 €
intenso y estructurado
para platos contundentes

Vinos blancos

Verdejo

Vegalgar 3,50 / 19 €
fresco y aromático
para aperitivos y pescados

Protos 4 / 20 €
afrutado y refrescante
para mariscos y ensaladas

Albariño

Martín Códax 4,50 / 24 €
fresco, con buena acidez
para pescados y mariscos

Marieta 4 / 21 €
afrutado y ligeramente dulce
para aperitivos

Godello

Viña Abad/Prado Alén 4 / 22 €
untuoso y con volumen
para platos elaborados

Semidulce

Baron de Ley 4 / 20 €
Semidulce Sauvignon Blanc

Precios: copa / botella. Precio único: botella. Los vinos contienen **sulfitos**.
Alergias, intolerancias y trazas: consulte al personal.