



¿NOS SENTAMOS A LA MESA?

<i>Jamón de bellota 100% ibérico alta expresión COVAP D.O.P. Los Pedroches al corte, con pan de Cea y tomate natural</i>	33 €
<i>Tabla de quesos manchegos D.O.P. de leche cruda de nuestra Quesería 1605 con membrillo, manzana y tostas</i>	18 €
<i>Lechuga romana a la plancha mejillones de la Ría y escabeche cítrico</i>	16 €
<i>Croquetas cremosas de jamón ibérico</i>	14 €
<i>Tortilla vaga de Galo Celta con navajas, encurtidos y trufa</i>	19 €
<i>Foie macerado con nuestro mención Pazo de Monterrey compota de cebolla, ajo negro, vinagreta de frutos rojos y tostas de brioche</i>	22 €
<i>Real Caviar Amur Beluga (lata de 10 gr) y sus blinis</i>	42 €
<i>Raxo de pulpo frito con crema de zanahoria y vinagreta de kalamata y naranja</i>	24 €
<i>Zamburiñas gallegas a la plancha con aceite de ajo y perejil</i>	22 €
<i>Berberechos abiertos a la sartén con un toque cítrico</i>	20 €
<i>Crema de marisco brotes marinos, vieira marinada y gambón</i>	14 €
<i>Fabes de Lourenzá con almejas y alga codium</i>	20 €





ARROCES Y PASTAS

Fideuá de calamar de anzuelo 19 €
mahonesa de lima y salicornia

Arroz marinero 23 €*
de pescados y mariscos de la lonja

Arroz con velo de cigala 24 €*
emulsión de codium y brotes del litoral

** mínimo 2 personas, precio por persona*

DE NUESTRAS RÍAS

Taco de rape negro asado al carbón 29 €
crema de cebolleta, chalotas glaseadas y brotes aliñados

Lomo de lubina a la plancha 33 €
espuma de patata, verduritas de temporada y berberechos

Rodaballo salvaje asado 30 €
con caldo de nécoras, crema de apio nabo, kale frito y brotes marinos

Pescado del día s/m
cremoso de patata y verduritas salteadas

DE NUESTROS MONTES

Paletilla de cochinillo frita 33 €
crema de membrillo, pak choi al carbón y ensalada

Entrecot de vaca gallega I.G.P. madurado, 27 €
con cachelos fritos y pimientos de piquillo confitados

Costilla de Black Angus 23 €
crema de manzana, verduritas de temporada y trufa

Muslo de Galo Celta guisado 20 €
terrina de patata y compota de piña e hinojo

IVA INCLUIDO





FINAL DULCE

<i>Esponja de chocolate negro mascarpone y helado de tiramisú</i>	8 €
<i>Crème Brûlée de café tierra de haba tonka y helado de avellana</i>	8 €
<i>Piña en texturas</i>	8 €
<i>Tarta de queso cremosa al horno...a nuestra manera con helado de frutos rojos</i>	8 €

¿ALGO MÁS REFRESCANTE.....?

<i>Sorbete de Gin Tonic</i>	5,5 €
<i>Sorbete de Yuzu</i>	5,5 €

Y SI PEDIMOS UN VINO DULCE.....

<i>Tabla de quesos manchegos D.O.P. de leche cruda de nuestra Quesería 1605 con membrillo, manzana y tostas</i>	14 €
---	------





¿CÓMO ACOMPAÑAMOS EL POSTRE?

Precio por copa

<i>Sitta Pereiras</i>	7 €
<i>Rias Baixas</i>	
<i>Tokaji Aszu 3 Puttonyos</i>	10 €
<i>Hungría</i>	
<i>Gomariz 12</i>	8 €
<i>Orense</i>	
<i>Pedro Ximénez Viña 98</i>	6 €
<i>Jerez</i>	
<i>Oporto Kopke 10</i>	8 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke Tawny</i>	5 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke LBV</i>	6 €
<i>Portugal</i>	

Solicite a nuestro personal cualquier información relativa a alérgenos

IVA INCLUIDO

