



¿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

Esponja de chocolate negro 8 €
mascarpone y helado de tiramisú

Crème Brûlée de café 8 €
tierra de haba tonka y helado de avellana

Piña en texturas 8 €

Tarta de queso cremosa al horno...a nuestra manera 8 €
con helado de frutos rojos

¿ALGO MÁS REFRESCANTE.....?

Sorbete de Gin Tonic 5,5 €

Sorbete de Yuzu 5,5 €

Y SI PEDIMOS UN VINO DULCE.....

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





¿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

