



¿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>	<i>33 €</i>
<i>Tabla de quesos manchegos D.O.P. de leche cruda de nuestra Quesería 1605 con membrillo, manzana y tostas</i>	<i>18 €</i>
<i>Burrata con tomate seco, pesto de algas, aliño de frutos secos y carasatu</i>	<i>20 €</i>
<i>Croquetas cremosas de jamón ibérico con alioli de cebollino</i>	<i>16 €</i>
<i>Ensalada de tomate rosa, tataki de atún, y salsa ponzu</i>	<i>23 €</i>
<i>Foie macerado con nuestro mención Pazo de Monterrey compota de cebolla, ajo negro, vinagreta de frutos rojos y tostas de brioche</i>	<i>22 €</i>
<i>Real Caviar Amur Beluga (lata de 10 gr) y sus blinis</i>	<i>42 €</i>
<i>Raxo de pulpo frito con crema de zanahoria y vinagreta de kalamata y naranja</i>	<i>24 €</i>
<i>Zamburiñas gallegas a la plancha con aceite de ajo y perejil</i>	<i>22 €</i>
<i>Berberechos abiertos a la sartén con un toque cítrico</i>	<i>20 €</i>
<i>Navajas a la parrilla con refrito de bilbaina</i>	<i>18 €</i>
<i>Gazpacho de melón con sardina ahumada y crujiente de maíz</i>	<i>12 €</i>





ARROCES Y PASTAS

Fideuá de carabinero 31 €
con emulsión de alga codium

Arroz marinero 24 € *
de pescados y mariscos de la lonja

Arroz meloso de vieira, cocochas de merluza 29 €
y brotes marinos

** 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

Rodaballo salvaje asado 29 €
tirabeques aliñados, perlas de calabacín y caldo cítrico de cigala

Lenguado a la parrilla 34 €
cachelos y verduritas salteadas

DE NUESTROS MONTES

Paletilla de cochinillo frita 33 €
crema de membrillo, manzana y ensalada de escarola

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

Costilla de Black Angus 24 €
crema de apionabo, verduritas de temporada

Presa de cerdo ibérico 22 €
bimi a la parrilla, salsa romescu y brotes frescos

IVA INCLUIDO





FINAL DULCE

<i>Esponja de chocolate negro mascarpone y helado de tiramisú</i>	8 €
<i>Cremoso de pasión mango y pistacho</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 €
---	------

*Solicite a nuestro personal cualquier información relativa a alérgenos.
Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la
presencia accidental alérgenos y/o sus trazas*





¿CÓMO ACOMPAÑAMOS EL POSTRE?

Precio por copa

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

IVA INCLUIDO

