



¿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>Fabas de Lourenzá con cigala trufa y encurtidos</i>	20 €
<i>Croquetas cremosas de jamón ibérico con alioli de cebollino</i>	16 €
<i>Escalibada de verduras, sardina mahonesa de ahumados y frutos secos</i>	17 €
<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>Navajas a la parrilla con refrito de bilbaina</i>	18 €
<i>Crema de calabaza con perlas de queso Arzúa, aceituna negra y avellanas</i>	12 €





ARROCES Y PASTAS

*Fideuá de carabinero, setas de temporada
y emulsión de alga codium* 32 €

Arroz marinero 26 € *
de pescados y mariscos de la lonja
** mínimo 2 personas, precio por persona*

Risotto de quesos gallegos 19 €
y trufa

DE NUESTRAS RÍAS

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

Lomo de bacalao a baja temperatura 24 €
crema de coliflor y maíz crujiente

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

Pato azulón 22 €
crema de castañas, paté de sus interiores y verduritas de temporada





FINAL DULCE

<i>Esponja de chocolate negro</i> <i>mascarpone y helado de tiramisú</i>	8 €
<i>Cremoso de manzana</i> <i>Helado vainilla-cardamomo y tierra de haba tonka</i>	8 €
<i>Torrija de pan brioche</i> <i>helado de cacahuete salado y crema inglesa avainillada</i>	8 €
<i>Tarta de queso cremosa al horno...a nuestra manera</i> <i>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.</i> <i>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>	7 €
<i>Rias Baixas</i>	
<i>Tokaji Aszu 3 Puttonyos</i>	10 €
<i>Hungría</i>	
<i>Pedro Ximénez Viña 98</i>	6 €
<i>Jerez</i>	
<i>Oporto Kopke 10</i>	8 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke 20</i>	11 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke Tawny</i>	5 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke LBV</i>	6 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke White</i>	5 €
<i>Portugal</i>	

