



## ¿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>	20 €
<i>Salteado de setas, huevo frito trufa y caviar</i>	18 €
<i>Croquetas cremosas de jamón ibérico con alioli de cebollino</i>	16 €
<i>Ensalada de pimientos asados al carbón ventresca de atún y brotes</i>	18 €
<i>Foie macerado con nuestro mención Pazo de Monterrey compota de cebolla, ajo negro, vinagreta de frutos rojos y tostas de brioche</i>	23 €
<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>	26 €
<i>Volandeiras gallegas a la plancha con aceite de ajo y perejil</i>	22 €
<i>Berberechos abiertos a la sartén con un toque cítrico</i>	26 €
<i>Mejillones en escabeche encurtidos y aguacate</i>	16 €
<i>Crema tibia de hinojo con un crujiente de avellana</i>	14 €





---

## **ARROCES Y PASTAS**

---

*Fideuá ó arroz de carabinero,* 33 €  
*emulsión de alga codium*

*Arroz marinero \** 27 € \*  
*de pescados y mariscos de la lonja*  
*\* mínimo 2 personas, precio por persona*

*Risotto de quesos gallegos* 21 €  
*trufa y encurtidos*

---

## **DE NUESTRAS RÍAS**

---

*Medallón de rape negro asado al carbón* 27 €  
*crema de cebolleta, chalotas glaseadas y brotes aliñados*

*Merluza a baja temperatura, crema de guisantes* 22 €  
*tirabeques y brotes tiernos*

*Rodaballo salvaje asado* 29 €  
*crema anisada, perlas de calabacín y caldo cítrico de cigala*

*Lomo de lubina asada con almejas* 31 €  
*y espuma de puerros a la parrilla*

---

## **DE NUESTROS MONTES**

---

*Paletilla de cochinillo frita* 35 €  
*patata gajo, crema de membrillo, manzana y ensalada*

*Entrecote de vaca gallega I.G.P. madurado,* 33 €  
*con cachelos fritos y pimientos de piquillo confitados*

*Costilla de Black Angus* 25 €  
*ajoblanco de pistachos y verduritas temporada*

*Presa ibérica al carbón* 30 €  
*bimi a la parrilla y salsa romescu*

*Chuletillas cordero lechal de Burgos* 31 €  
*patatas asadas aromatizadas y pimientos de Padrón* IVA INCLUIDO





---

## ***FINAL DULCE***

---

<i>Esponja de chocolate negro mascarpone y helado de tiramisú</i>	9 €
<i>Piña en texturas</i>	8 €
<i>Tocinillo de cielo cremoso, espuma avainillada, yuzu y toffee cítrico</i>	9 €
<i>Tarta de queso cremosa al horno...a nuestra manera y quenelle de chantilly</i>	8 €

## ***¿ALGO MÁS REFRESCANTE.....?***

---

<i>Sorbete de Gin Tonic</i>	5,5 €
<i>Sorbete de fruta de la pasión</i>	5,5 €

## ***Y SI PEDIMOS UN VINO DULCE.....***

---

<i>Quesos manchegos D.O.P. de leche cruda de nuestra Quesería 1605 con membrillo, manzana y tostas</i>	9 €
--	-----

*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>Rías 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>	6 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke LBV</i>	7 €
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke White</i>	5 €
<i>Portugal</i>	

