



¿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 nacionales, con membrillo y pan soplado Da Josefa, Cebreiro curado, azul Airas Moniz Savel, manchego trufado Quesería 1605</i>	<i>23 €</i>
<i>Alcachofas confitadas, demi-glacé y jamón ibérico</i>	<i>18 €</i>
<i>Dúo de croquetas, cremosas de jamón ibérico con su lasca y guiso de calamar en su tinta con alioli de alga codium</i>	<i>19 €</i>
<i>Ensalada de brotes tiernos de la huerta de Cotobade y lascas de foie de rape</i>	<i>21 €</i>
<i>Real Caviar Amur Beluga (lata de 20 gr) y sus blinis</i>	<i>49 €</i>
<i>Pulpo a la brasa cremoso de berenjena asada y crujiente de kale</i>	<i>26 €</i>
<i>Navajas escabechadas con su emulsión</i>	<i>24 €</i>
<i>Carneiro de la Ría de Arousa a la parrilla con aceite de cebollino</i>	<i>25 €</i>
<i>Fabas de Lourenzà I.G.P. y almeja de Carril salteada en sus jugos</i>	<i>25 €</i>
<i>Patatas fritas, huevo campero con su puntilla trufa negra y Real caviar Amur Beluga</i>	<i>32 €</i>
<i>Crema de marisco con una guarnición de pescados de la Ría</i>	<i>20 €</i>

IVA INCLUIDO





ARROCES Y PASTAS

Fideuá de carabinero, 34 €
emulsión de jengibre

*Arroz señorito ** 28 € *
de pescados y mariscos de la lonja
** mínimo 2 personas, precio por persona*

Arroz al horno de solomillo de cerdo ibérico 31 € *
y tomate seco
** mínimo 2 personas, precio por persona*

DE NUESTRAS RÍAS

Caldeirada tradicional de raya, 25 €
chicharos de Coristanco y ajada gallega

Rodaballo salvaje asado 31 €
caldo de algas y cebolleta tostada

Lomo de lubina salvaje asada 33 €
espuma de apionabo y tempura de algas

**Consulte nuestras opciones de pescados de lonja del día*

DE NUESTROS MONTES

Paletilla de cordero lechal asada 35 €
patata panadera y ensalada verde

Solomillo de ternera gallega I.G.P., 33 €
menestra de verduras de Invierno y almendra tostada

Costilla de Black Angus cocinada a baja temperatura 28 €
y parmentier de boniato

Aguja de Porco Celta ahumada 31 €
patata gajo y pimientos asados

IVA INCLUIDO





FINAL DULCE

*Texturas de chocolate ,
perlas de aceite y sal maldon* 9 €

*Bizcocho de zanahoria, cobertura de cítricos
y helado de avellana* 9 €

Tarta de Santiago 9 €
servida en copa a nuestra manera

*La tradicional... Tarta de queso cremosa
y quenelle de chantilly* 9 €

¿ALGO MÁS REFRESCANTE....?

Sorbete de manzana Granny Smith 5,5 €

Sorbete de fruta de la pasión 5,5 €

Sorbete de limón y albahaca 5,5 €

Y SI PEDIMOS UN VINO DULCE.....

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



*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 20</i>	<i>11 €</i>
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke Tawny</i>	<i>6 €</i>
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke LBV</i>	<i>7 €</i>
<i>Portugal</i>	
<i>Oporto Kopke White</i>	<i>5 €</i>
<i>Portugal</i>	

IVA INCLUIDO

