



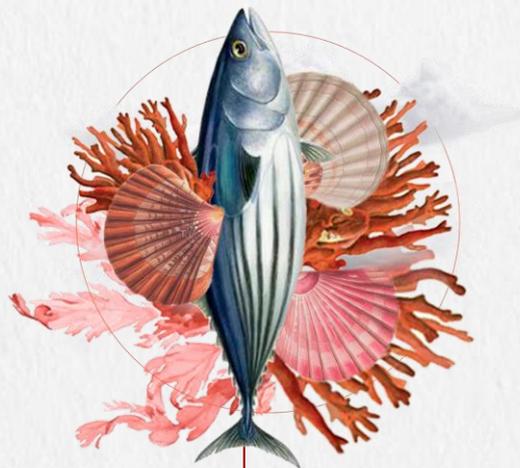
BEIRA



## *¿Nos sentamos a la mesa?*

<b>Jamón de bellota 100% ibérico Alta Expresión COVAP D.O.P. Los Pedroches</b> <i>al corte, con Pan de Cea y tomate natural</i>	<b>33€</b>
<b>Tabla de quesos nacionales con membrillo y pan soplado,</b> <i>Da Josefa, Mourelo, azul Airas Moniz Savel, manchego trufado Quesería 1605</i>	<b>24€</b>
<b>Espárragos blancos asados, emulsión de sus yemas</b> <i>y caviar de erizo</i>	<b>22€</b>
<b>Dúo de croquetas cremosas de jamón ibérico y guiso de calamar</b> <i>con alioli de cebollino</i>	<b>19€</b>
<b>Ensalada de pimientos asados al carbón, xouvas en conserva</b> <i>y brotes tiernos de la huerta de Cotobade</i>	<b>22€</b>
<b>Real Caviar Amur Beluga (lata de 20 gr)</b> <i>y sus blinis</i>	<b>49€</b>
<b>Pulpo a la brasa, patata gallega revolcona</b> <i>y crujiente de alga</i>	<b>29€</b>
<b>Navajas en escabeche</b> <i>con su propia emulsión</i>	<b>26€</b>
<b>Berberechos de Noia</b> <i>salteados en sus propios jugos</i>	<b>28€</b>
<b>Vieira curada</b> <i>espuma de guisante tierno de Coristanco</i>	<b>24€</b>
<b>Carabinero, patatas fritas, huevo frito</b> <i>trufa y caviar</i>	<b>36€</b>
<b>Crema de cebolletas</b> <i>con una guarnición de manitas de bogavante</i>	<b>21€</b>

IVA INCLUIDO



## *De nuestras rías*

**Merluza de pincho en papillote de alga  
y plancton**

28€

**Rodaballo salvaje asado  
patata violeta en salsa de caldeirada**

33€

**Lomo de lubina asada  
verduras de temporada y espuma de puerros a la parrilla**

34€

## *Arroces y pastas*

**Fideuá de carabinero,  
emulsión de alga codium**

35€

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

30€\*

**Arroz de Galo Celta de Vila de Cruces\*  
\*mínimo 2 personas, precio por persona**

29€\*

## *De nuestro montes*

**Paletilla de cordero asada  
patata panadera y ensalada verde**

36€

**Solomillo de ternera gallega I.G.P. ,  
pastel de patata y salsa de pimienta verde**

34€

**Costilla de Porco Celta asada  
patata y verduritas de temporada**

29€

**Jarrete de ternera gallega glaseado,  
chalotas y zanahoria**

28€

IVA INCLUIDO

## *Final Dulce*

**Tarta vegana de chocolate**  
*sopa de chocolate blanco y  
frutos rojos*

9€

**Tartar de frutas, coco en  
texturas**  
*y sorbete de maracuyá*

9€

**Tarta de Santiago,**  
*servida en copa a nuestra  
manera*

9 €

**Tarta de queso cremosa al  
horno...a nuestra manera**  
*y quenelle de chantilly*

9 €



## *¿Algo más refrescante...?*

**Sorbete de limón y albahaca**

5,5€

**Sorbete de fruta de la pasión**

5,5€

**Sorbete de manzana verde**

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*

IVA INCLUIDO

*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 de alérgenos y/o sus trazas*





## *¿Cómo acompañamos el postre?*

PRECIO POR COPA

<b>Sitta Pereiras</b> <i>Rías Baixas</i>	<b>7€</b>
<b>Tokaji Aszu 3 Puttonyos</b> <i>Hungría</i>	<b>10€</b>
<b>Ximénez – Spínola P.X.</b> <b>Delicado</b> <i>Jérez</i>	<b>10 €</b>
<b>Pedro Ximénez Viña 98</b> <i>Jerez</i>	<b>6€</b>
<b>Oporto Kopke 10</b> <i>Portugal</i>	<b>8€</b>
<b>Oporto Kopke 20</b> <i>Portugal</i>	<b>11€</b>
<b>Oporto Kopke Tawny</b> <i>Portugal</i>	<b>6€</b>
<b>Oporto Kopke LBV</b> <i>Portugal</i>	<b>7€</b>
<b>Oporto Kopke White</b> <i>Portugal</i>	<b>5€</b>

IVA INCLUIDO

HOTEL  ATTICA21  
●●●●● © vigo

---

BUSINESS & WELLNESS