



BEIRA



¿Nos sentamos a la mesa?

Jamón de bellota 100% ibérico Alta Expresión COVAP D.O.P. Los Pedroches <i>al corte, con Pan de Cea y tomate natural</i>	33€
Tabla de quesos nacionales con membrillo y pan soplado, <i>Bisqato, Marianne, azul Airas Moniz Savel, manchego trufado Quesería 1605</i>	24€
Ragout de setas de temporada huevo a baja temperatura <i>y lascas de trufa negra</i>	27€
Dúo de croquetas cremosas de jamón ibérico y marisco <i>con alioli de alga codium</i>	19€
Ensalada de pimientos asados al carbón, anchoa 00 <i>y brotes tiernos de la huerta de Cotobade</i>	23€
Real Caviar Amur (lata de 20 gr.) <i>y sus blinis</i>	49€
Pulpo a la brasa, puré de zanahoria y naranja <i>y crujiente de arroz y alga</i>	31€
Ostras en escabeche <i>encurtidos y algas</i>	24€
Guiso de almejas, rape <i>y fabas verdinas</i>	28€
Vieira sobre zaragallada de cebolla, <i>jamón y pimentón dulce</i>	25€
Crema de calabaza, manitas de bogavante <i>y caldo miso</i>	20€
Canelón de Galo Celta, bechamel trufada <i>y lascas de Granna Padano</i>	21€

IVA INCLUIDO



De nuestras rías

Caldeirada de merluza de pincho de Burela
patata de Coristanco y ajada

29€

San Martiño salvaje a la plancha
patata panadera y verduras de temporada

36€

Lomo de lubina salvaje asada
sobre agnelotti rellenos de setas

37€

Arroces y pastas

Fideuá de carabinero,
emulsión de alga codium

38€

Fideuá negra de calamar a la brasa,
su tinta y alioli tradicional

33€

Arroz señorito
de pescados y mariscos de la lonja

32€

Arroz de presa de porco Celta
y boletus

33€

De nuestro montes

Paletilla de cordero asada
patata panadera y ensalada verde

38€

Solomillo de ternera I.G.P. , sobre filloa
patata de Coristanco y grelos

36€

Secreto de Porco Celta a la brasa
sobre manzana tabardilla en texturas

27€

Lomo de jabalí marinado,
sobre parmentier de castaña de Galicia I.G.P.

25€

IVA INCLUIDO

Final Dulce

Tarta vegana de chocolate
sopa de chocolate blanco y frutos rojos

9€

Cúpula de chocolate, praliné de nuez, chantilly de mascarpone
y salsa de chocolate Valrhona Blond Dulcey

11€

Torrija de pan brioche, salsa de toffe
y helado de queso de cabra

10€

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 nacionales

12€

*Bisqato, Marianne, azul Airas
Moniz Savel, manchego trufado
Quesería 1605*

IVA INCLUIDO

Solicite a nuestro personal cualquier información relativa a alérgenos.

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no podemos garantizar la ausencia de alérgenos y/o sus trazas



En cumplimiento con la ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario tenemos a su disposición envases de comida para llevar por un suplemento de 1€ (por envase).



¿Cómo acompañamos el postre?

PRECIO POR COPA

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

IVA INCLUIDO

