



BEIRA



## *¿Nos sentamos a la mesa?*

**Jamón de bellota 100% ibérico Alta Expresión COVAP D.O.P. Los Pedroches**  
*al corte, con Pan de Cea y tomate natural*

**33€**

**Tabla de quesos nacionales con membrillo y pan soplado,**  
*Bisqato, Marianne, Mouro, manchego trufado Quesería 1605*

**24€**

**Alcachofas fritas, rellenas de Arzúa cremoso**  
*y crujientes de jamón ibérico*

**22€**

**Dúo de croquetas cremosas de jamón ibérico y marisco**  
*con alioli de alga codium*

**19€**

**Ensalada de pimientos asados al carbón, lomo de orza de porco Celta**  
*y brotes tiernos de la huerta de Cotobade*

**23€**

**Caviar Nacarii Val d'Arán**  
*y sus blinis*

**49€**

**Pulpo a la brasa, puré de zanahoria y naranja**  
*y crujiente de arroz y alga*

**31€**

**Ostras a la brasa**  
*napadas con holandesa tradicional*

**24€**

**Caldo gallego a nuestra manera**  
*con guarnición de matanza*

**24€**

**Volandeiras sobre zaragallada de cebolla,**  
*jamón y pimentón dulce*

**25€**

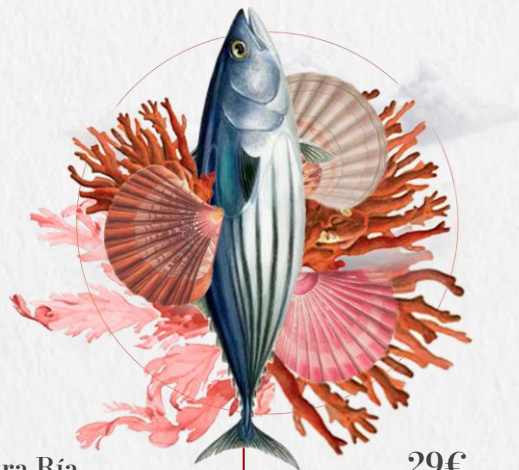
**Ensalada de bogavante azul**  
*mango y papaya*

**42€**

**Canelón de Galo Celta, bechamel trufada**  
*y lascas de Granna Padano*

**21€**

IVA INCLUIDO



## *De nuestras rías*

**Caldeirada de pescados y bivalvos de roca de nuestra Ría**  
*patata de Coristanco y ajada*

29€

**Rape a la plancha con salsa americana**  
*sobre chips de patata*

36€

**Lomo de lubina salvaje asada**  
*sobre tallarin de calabacín*

37€

**Bogavante a la plancha, huevos fritos**  
*patata panadera y emulsion de sus corales*

54 €

## *Arroces y pastas*

**Fideuá de carabinero,**  
*boletus y alioli de alga codium*

39€

**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 solomillo de porco Celta**  
*alcachofas y trufa negra*

33€

## *De nuestro montes*

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

38€

**Chuleta de ternera I.G.P. ,**  
*patata de Coristanco y pimientos asados*

39€

**Secreto de Porco Celta a la brasa**  
*sobre parmentier de patata y gelatina de manzana tabardilla*

28€

**Muslo de Galo Celta asado tradicional,**  
*con sus patatas y menestra de temporada*

27€

IVA INCLUIDO



## *Final Dulce*

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

9€

**Volcán de chocolate negro Valrhona**  
*con helado de tiramisú*

12€

**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 kiwi atlántico**

5,5€

**Sorbete de manzana verde**

5,5 €

## *Y si pedimos un vino dulce...*

**Quesos nacionales**

12€

*Bisqato, Marianne, Mouro,  
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

<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. 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>
<b>Altos de Torona Espumoso</b> <i>Galicia</i>	<b>8 €</b>

IVA INCLUIDO

