



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€

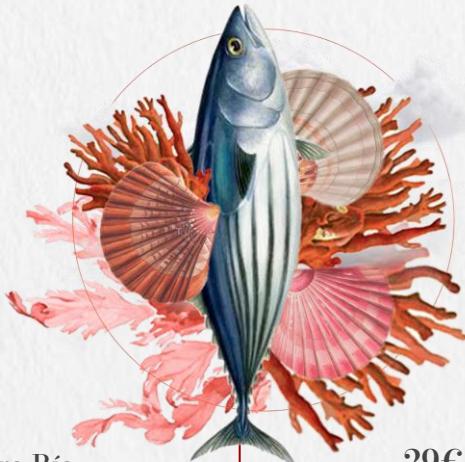
Ensalada de bogavante azul
mango y papaya

42€

Canelón de Galo Celta, bechamel trufada
y lascas de Grana Padano

21€

IVA INCLUIDO



De nuestras rías

Caldeirada de pescados y bivalbos de roca de nuestra Ría <i>patata de Coristanco y ajada</i>	29€
Rape a la plancha con salsa americana <i>sobre chips de patata</i>	36€
Lomo de lubina salvaje asada <i>sobre tallarin de calabacín</i>	37€
Bogavante a la plancha, huevos fritos <i>patata panadera y emulsion de sus corales</i>	54 €

Arroces y pastas

Fideuá de carabinero, <i>boletus y alioli de alga codium</i>	39€
Fideuá negra de calamar a la brasa, <i>su tinta y alioli tradicional</i>	33€
Arroz señorito <i>de pescados y mariscos de la lonja</i>	32€
Arroz de solomillo de porco Celta <i>alcachofas y trufa negra</i>	33€

De nuestro montes

Paletilla de cordero asada <i>patata panadera y ensalada verde</i>	38€
Chuleta de ternera I.G.P., <i>patata de Coristanco y pimientos asados</i>	39€
Secreto de Porco Celta a la brasa <i>sobre parmentier de patata y gelatina de manzana tabardilla</i>	28€
Muslo de Galo Celta asado tradicional, <i>con sus patatas y menestra de temporada</i>	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

Sitta Pereiras <i>Rías Baixas</i>	7€
Tokaji Aszu 3 Puttonyos <i>Hungría</i>	10€
Ximénez – Spínola P.X. Delicado <i>Jerez</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



HOTEL  ATTICA21
••••® vigo

BUSINESS & WELLNESS