



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€

Tartar de atún rojo sobre tuétano de ternera gallega
y crema de aguacate

29€

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

19€

Ensalada de tomates ecológicos,
ventresca de atún y queso do Cebreiro

24€

Caviar Nacarii Val d'Arán 10 gr
y sus blinis

49€

Terrina de pulpo, puré de zanahoria y naranja
y cremoso de aguacate

24€

Cazuela de pulpo con almejas
con un toque de nuestro albariño Nora

31€

Gyozas de guiso de choco de la Ría
con un alioli tradicional

24€

Navajas en escabeche, encurtidos
y sus tostas

31€

Ensaladilla de verduras asadas,
pinzas de bogavante y huevas de lumpo

26€

Canelón de Galo Celta,
y lascas de Granna Padano

24€

IVA INCLUIDO



De nuestras rías

Rodaballo salvaje asado
puré anisado de apionabo y crujiente de sisho

36€

Cocochas de merluza de pincho de Burela
con salsa verde y patata vapor

33€

Lomo de lubina salvaje asada
sobre crema de guisantes y sus brotes

38€

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

56€

Arroces y pastas

Fideuá de carabinero,
y alioli de alga codium

39€

Arroz negro de calamar de anzuelo a la brasa,
y alioli tradicional

33€

Arroz señorito
de pescados y mariscos de la lonja

33€

Pasta fresca de albahaca y espinacas
con vieiras y gambones

28€

De nuestros 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 chutney de pera y bimi asado

29€

Croca de vaca a la parrilla,
escalivada de verduras y patata dado

28€

IVA INCLUIDO

Final Dulce

Tarta vegana de chocolate
con espuma de coco y frutos rojos

10€

Volcán de chocolate negro Valrhona
con helado de tiramisú

12€

Peras al vino mencia de Monterrei
y helado de vainilla Bourbon

10€

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

10€



¿Algo más refrescante...?

Sorbete de limón y albahaca

6 €

Sorbete de kiwi atlántico

6 €

Sorbete de maracuyá

6 €

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>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

