



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>azul "Airas Moniz", Marianne, Mouro, manchego trufado Quesería 1605</i>	25€
Maki de carabinero relleno de grelos y queso gallego 🍷🍷🍷🍷🍷 <i>con mahonesa de sus corales</i>	35€
Dúo de croquetas cremosas de jamón ibérico y marisco 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 <i>con alioli de alga codium</i>	19€
Ensalada de quinoa y endibias con anchoas 🐟🍷 <i>y toques de queso cebreiro</i>	21€
Caviar Nacarii Val d'Arán 10 gr 🐟🍷🍷 <i>y sus blinis</i>	49€
Pulpo y cremoso de boniato asado al carbón 🍷🍷 <i>con crujiente de arroz y pimentón</i>	27€
Ensalada templada de pulpo y navajas en escabeche, 🍷🍷 <i>sobre verduritas ecológicas de otoño</i>	29€
Gyozas de guiso de choco de la Ría 🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷 <i>con un alioli tradicional</i>	25€
Mejillones en escabeche 🍷🍷🍷 <i>con cremoso de aguacate</i>	21€
Crema de marisco, pinza de bogavante 🍷🍷🍷 <i>y aceite de trufa blanca</i>	22€
Huevo a baja temperatura con espuma de patata, 🍷🍷🍷 <i>setas de temporada y migas de pan</i>	19€

IVA INCLUIDO



De nuestras rías

Rodaballo salvaje asado  
sobre puré de patata y perejil

36€

Merluza de pincho a la gallega  
con patata de Coristanco y grelos

29€

Lomo de lubina salvaje  
con cremoso de calabaza asada y una reducción de sus espinas

38€

Langosta a la plancha, huevos fritos   
patata panadera y emulsión de sus corales

130€

Arroces y pastas

Fideuá de carabinero,      
y alioli de alga codium

39€

Fideuá negra de calamar de anzuelo a la brasa      
y alioli tradicional

34€

Arroz señorito    
de pescados y mariscos de la lonja

33€

Pasta fresca de albahaca y espinacas      
con vieiras y gambones

28€

Arroz al horno de jarrete de ternera 
y setas de temporada

26€

De nuestros montes

Paletilla de cordero asada, 
patata panadera y ensalada verde

39€

Entrecote de ternera rubia gallega I.G.P.,
patata de Coristanco y pimientos asados

38€

Carrillera de cerdo ibérico  
con trinxat de patata

28€

Solomillo de vaca a la parrilla, 
patata gallega y tomate seco

36€

IVA INCLUIDO

Final Dulce

Tarta de chocolate 
con espuma de coco y frutos rojos

10€

Apple crumble 
con helado de vainilla Bourbon

10€

Milhojas de dulce de leche
y helado de nata 

10€

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

10€

Volcán de chocolate negro Valrhona
y helado de tiramisú 

12€



¿Algo más refrescante...?

Sorbete de piña con espumoso gallego

6 €



Sorbete de kiwi atlántico

6 €



Sorbete de mango

6 €



Y si pedimos un vino dulce...

Quesos nacionales 
azul "Airas Moniz", Marianne, Mouro,
manchego trufado Quesería 1605

12€

IVA INCLUIDO

Solicite a nuestro personal cualquier información adicional 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

