



Rogamos en caso de tener alguna alergia o intolerancia a algún alimento, nos lo comuniquen al principio de la comida, para poder adaptar éstos a platos o prevenir trazas de alimentos.

Menú Degustación

Disponemos de un menú degustación, que deberá servirse para todos los comensales de la mesa, compuesto por dos entrantes, pescado, carne y postre.

Aperitivos: Canelón de boletus edulis

Sashimi de salmón con ali-oli de manzana

Canelón de setas de monte

Merluza con arroz meloso de zamburiñas

Carrillera de jabalí prensada

Torrija de brioche

**Precio: 36€ por persona
(mesa completa)**

Horario Restaurante: 13:30-16:00 y 20:30-23:00 (cerrado domingos noche y lunes noche)

Horario Take away: 13:30-16:00 y 20:30-23:00

Precios en euros con i.v.a. incluido.

Para Comenzar...

Tempura de pulpo sobre puré de patata.....17.00

Molusco, gluten, huevos, lácteos

Croquetas caseras de marisco con patatas paja.....11.00

Gluten, crustáceos, huevos, lácteos, sulfitos

Tosta de brioche y tartar de ternera.....14.00

Huevo, leche, gluten, soja, sulfitos

Tartar de salmón con salmorejo, aguacate y crujiente de Yuca.....13.50

Sulfitos

Salpicón de buey de mar, rape y langostinos.....17.50

Crustáceos, huevos, pescado, sulfitos

Cestillas crujientes de zamburiñas con crema de nécoras.....14.00

Gluten, crustáceos, huevos, sulfitos, moluscos

Colas de langostinos crujientes, aguacate y emulsión de ajo.....15.00

Gluten, crustáceos, lácteos, sulfitos

Ensalada de burrata y tomate ecológico.....12.00

Lácteos, sulfitos, huevo, frutos de hueso

Bombones caseros de foie con salsa de fresa y pistachos.....13.50

Frutos secos, sulfitos

Arroces y Pastas

Arroz con gamba roja alistada (mínimo 2 personas) precio por ración.....21.00

Moluscos, crustáceos, pescado, sulfitos

Arroz con lubrigante (mínimo 2 personas) precio por ración.....	27.00
Moluscos, crustáceos	
Cintas frescas salteadas con nata y carpaccio de langostinos.....	11.50
Crustáceos, gluten, huevos, pescado, leche, sulfitos	

En Pescados ofrecemos

Rape con queso del país, salsa de piquillos y arroz cremoso de setas.....	21.00
Gluten, lácteos	
Merluza con ñoquis y salsa de albariño.....	18.00
Gluten, lácteos, huevo, moluscos y sulfitos	
Bacalao con habas y langostinos salteados.....	18.50
Crustáceos, moluscos	
Sanmartiño con vinagreta de langostinos y trigueros.....	22.50
Crustáceos, sulfitos	

En Carnes ofrecemos

Entrecot de ternera a la plancha o al roquefort.....	18.00
Lácteos	
Solomillo de ternera con foie al oporto.....	25.00
Sulfitos	
Costilla de Black Angus con salsa barbacoa y patata deluxe.....	18.00
Sulfitos, gluten	
Chuletillas de cordero lechal.....	19.00
Sulfitos	

CARTA DE POSTRES



POSTRES CALIENTES

*Pueden tardar entre 5 y 10 minutos

Leche frita con helado de dulce de leche y crema de Baileys..... 5.50

Huevo, lácteos, gluten

Pastel caliente de avellana con helado de fruta de la pasión..... 6.00

Huevo, lácteos, frutos secos

POSTRES FRÍOS

Lemon pie..... 5.50

Huevo, lácteos, gluten

Nuestra tarta cremosa de chocolate negro..... 5.50

Lácteos, huevo, gluten

Sorbete de limón al cava..... 5.50

Lácteos

Helado de yogur con grosellas..... 5.50

Huevo, lácteos, gluten, frutos secos

Bombón XL de praliné de avellana y chocolate

6.00

Huevo, lácteos, gluten, frutos secos

Semifrío de queso, espuma de mango y helado de frambuesa..... 5.50

Huevo, lácteos, gluten

CARTA DE BEBIDAS



Aguas

-----Sin gas

Cabreiroa 1 litro.....	2.30
Cabreiroa ½ litro.....	1.35

-----Con gas

Cabreiroa 1 litro.....	2.30
Cabreiroa Magma ½ litro.....	2.70

Vinos Espumosos

-----Espumosos de Galicia

Feitizo (brut).....	22.50
---------------------	-------

-----D. Cava

Anna de Codorniu (brut nature).....	16.00
Vilarnau (brut nature).....	18.00
Mirgin (brut nature).....	18.00

-----A.O.C. Champagne

Laurent Perrier.....	58.00
----------------------	-------

Vinos Blancos

D.O. Rías Baixas

Condes de Albarei.....	14.50
Lusco.....	20.00
Pazo de Baión.....	21.00
Do Ferreiro.....	18.50
Fefiñanes III año.....	40.00
Pazo de Señorans.....	19.00
Santiago Ruiz.....	21.80
Terras Gauda.....	20.50

D.O. Ribeiro

Casal de Arman.....	17.50
Finca Viñoa.....	17.00
A Cova do Lebre.....	17.50
El Renacido.....	23.00

D.O. Valdeorras

A Coroa.....	16.50
--------------	-------

D.O. Monterrei

Crego e Monaguillo.....	14.50
Trasdovento.....	19.00

Vinos Rosados

D.O. Navarra

Gran Feudo.....11.00

Vinos Tintos

D.O. Ribeira Sacra

Lalama.....23.00

Guímaro.....15.50

D.O. Valdeorras

Pagos de Galir.....14.00

D.O. Monterrei

Castro de Lobarzán.....15.00

D.O. Cal. Rioja

Campillo.....18.50

Fernández de Piérola.....16.00

Tobelos.....16.50

La Montesa.....19.00

Luberri.....15.50

El Nómada.....19.50

Predicador.....30.00

Ostatu Selección.....20.50

Viña Paceta.....13.00

Roda Rv.....	32.00
Viña Pomal Rv.....	21.00
Remírez de Ganuza.....	67.00
La Nieta.....	135.00

D.O. Ribeira del Duero

Pago de Capellanes.....	29.50
Convento de San Francisco.....	20.00
Emilio Moro.....	24.00
López Cristóbal.....	22.50
Cair Cuvée.....	18.00
Matarromera.....	30.00
Bosque de Matasnos.....	32.50
Aalto.....	38.00

Vinos de la Tierra de Castilla

Mauro.....	36.00
Mauro VS.....	70.00
Abadía Retuerta.....	35.00

D.O. Empordá

Tocat de Láia.....	18.50
--------------------	-------

D.O. Bierzo

Pétalos del Bierzo.....	23.00
-------------------------	-------

D.O. Toro

San Román.....	36.00
Campesino.....	15.00

D.O. Somontano

Gran Vós.....	24.00
Secastilla.....	31.00
Somos.....	14.50

Vinos Tierra de Extremadura

Habla del Silencio.....	17.00
-------------------------	-------

D.O. Tarragona

Terrer.....	17.50
-------------	-------

D.O. Navarra

Seis de Azul y Garanza.....	16.50
-----------------------------	-------

Vinos Extranjeros

A.O.C Pomerol

Le Fleur Gazin.....	69.00
---------------------	-------

A.O.C Saint Emilion

Château Magdelaine.....	140.00
-------------------------	--------

Australia

Domaine Tourinon.....24.00