



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.

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

Precio: 34.00 €

Horario Restaurante: 13.30 a 16.00 y 21.00 a 23.30 (cerrado domingos y lunes noche)

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

## Para Comenzar...

- Croquetas caseras de jamón con patatas paja.....9.50  
 Gluten, crustáceos, huevos, lácteos, sulfitos
- Carpaccio de reno ahumado con ensalada de queso idiazábal.....13.50  
 Lacteos, sulfitos
- Salpicón de buey de mar, centolla y algo de rape.....16.00  
 Crustáceos, huevos, pescado, sulfitos
- Tartar de langostinos con helado de apio y lima.....12.50  
 Crustáceos
- Cestillas crujientes de zamburiñas con crema de nécoras.....12.60  
 Gluten, crustáceos, huevos, sulfitos, moluscos

Colas de langostinos crujientes, aguacate y emulsión de ajo.....	13.40
Gluten, crustáceos, lácteos, sulfitos	
Ensalada Artabria (lechuga, tomate, piña, salmón y queso, aliñado con salsa de yogur).....	8.00
Pescado, huevo, lácteos	
Tempura de pulpo sobre puré de patata.....	13.60
Gluten, huevo, lácteos	
Bombones caseros de foie con salsa de frambuesa y pistachos.....	12.60
Frutos secos, sulfitos	
Rollitos de salmón ahumado con tártara de langostinos.....	11.20
Crustáceos, huevo, pescado, sulfitos	

## Arroces y Pastas

Arroz caldoso de carabineros (Mínimo 2 personas) precio por ración.....	22.00
Moluscos, crustáceos,,pescado y sulfitos	
Arroz con lubrigante (Mínimo 2 personas) precio por ración.....	23.00
Moluscos, crustáceos	
Cintas frescas salteadas con nata y carpaccio de langostinos.....	9.50
Crustáceos, gluten, huevos, pescado, leche, sulfitos	

## En Pescados ofrecemos

Rape con queso del país, salsa de piquillos y arroz cremoso de setas.....	19.50
Gluten, lácteos	
Sanmartiño con vinagreta de langostinos y espárragos verdes.....	21.00
Crustáceos, sulfitos	

Bacalao a la plancha con pisto y vinagreta de frutos secos.....17.50

Lácteos, frutos de cáscara, sulfitos

## En Carnes ofrecemos

Solomillo de ternera a la plancha o al roquefort.....17.00

Lácteos

Solomillo de ternera con foie al oporto.....21.00

Sulfitos

Paletilla de cordero lechal asada.....19.50

Sulfitos

Costilla de Black Angus con salsa barbacoa y patata deluxe.....16.00

## CARTA DE POSTRES



### POSTRES CALIENTES

\*Pueden tardar entre 5 y 10 minutos

Leche frita con helado de dulce de leche y crema de Baileys.....5.00

Huevo, lácteos, gluten

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

Huevo, lácteos, gluten, frutos secos

## POSTRES FRÍOS

Tiramisú casero con helado de Ferrero.....	5.20
Huevo, lácteos, gluten	
Sorbete de limón al cava.....	5.00
Lácteos	
Semifrío de queso, espuma de mango y helado de frambuesa.....	5.30
Lácteos, gluten, huevo	
Bombones de chocolate blanco rellenos de fruta de la pasión.....	5.00
Lácteos, gluten	
Helado de yogur con grosellas.....	5.00
Lácteos, gluten, frutos secos	
Nuestra tarta cremosa de chocolate negro.....	5.50
Lácteos, huevos, gluten	

## CARTA DE BEBIDAS



## Aguas

-----Sin gas	
Cabreiroa 1 litro.....	2.30
Cabreiroa ½ litro.....	1.35
-----Con gas	
Cabreiroa ½ litro.....	1.35
Cabreiroa Magma ½ .....	2.70

## Vinos Espumosos

### -----Espumosos de Galicia

Gorgola (brut nature).....22.50

### -----D. Cava

Anna de Codorniu (brut nature).....14.50

Mestres Les Cupatges (brut nature).....16.50

Mirgin (brut nature).....19.00

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

Laurent Perrier.....46.00

## Vinos Blancos

### -----D.O. Rias Baixas

Condes de Albarei.....14.00

Lusco.....18.00

Pazo de Baion.....19.00

Do ferreiro.....16.50

Fefiñanes III año.....32.00

Pazo de Señorans.....15.50

Santiago Ruiz.....17.80

Terras Gauda.....18.00

-----**D.O. Ribeiro**

Casal de Arman.....	16.00
Finca Viñoa.....	15.00
A cova do lebre.....	15.60
El Renacido.....	20.00

-----**D.O. Valdeorras**

A Coroa.....	15.00
--------------	-------

-----**D.O. Monterrei**

Crego e Monaguillo.....	15.30
Traslovento.....	18.00

## Vinos Rosados

-----**D.O. Navarra**

Fran Feudo.....	8.10
-----------------	------

## Vinos Tintos

-----**D.O. Ribeira Sacra**

Lalama.....	19.50
Guimaro.....	14.00

-----**D.O. Valdeorras**

Pagos de Galir.....15.00

-----**D.O. Monterrei**

Castro de Lobarzán.....14.00

-----**D.O. Cal. Rioja**

Campillo.....16.20

Fernandez de Piérola.....14.80

Tobelos.....16.90

La Montesa.....15.90

Luberri.....14.50

El Nomada.....18.50

Predicador.....24.90

Ostatu selección.....18.40

Abel Mendoza selección.....34.50

Viña Paceta.....12.00

Roda Rv.....31.00

Viña Pomal Rv.....18.20

Baron de Chirle.....61.00

-----**D.O. Ribeira Duero**

Pago de Capellanes.....26.00

Convento san Francisco.....20.00

Emilio Moro.....21.90

Ferratus.....16.00

Lopez Cristóbal.....20.50

Cair Cuvée.....	16.00
Matarromera.....	26.50
Bosque Matasnos.....	27.00
Aalto.....	32.00
PSI.....	39.00

-----**Vinos de la Tierra de Castilla**

Mauro.....	30.00
Abadía Retuerta.....	25.50

-----**D.O. Empordá**

Tocat de Láia.....	17.00
--------------------	-------

-----**D.O. Bierzo**

Pétalos del Bierzo.....	21.00
-------------------------	-------

-----**D.O. Toro**

San Román.....	28.00
Campesino.....	15.00

-----**D.O. Somontano**

Gran Vós.....	20.00
Secantilla.....	28.00
Somos.....	16.00



-----**Vinos Tierra de Extremadura**

Habla del Silencio.....15.50

-----**D.O. Tarragona**

Terrer.....17.90

-----**D.O. Navarra**

Seis de Azul y Garanza.....15.20

-----**Vinos de Pago**

Pago de Cirsus.....16.00

**Vinos Extranjeros**

-----**A.O.C Pomerol**

Le Fleur Gazin.....41.70

-----**A.O.C Saint Emilion**

Château Magdelaine.....140.00

-----**Australia**

Domaine Tourinon.....28.70