



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: 37,50 € 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 frambuesa 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 chocolate6.00

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. Rias 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