



Menú especial Navidad

Aperitivos:

Bombón de foie de pato con frambuesa y pistacho
Mejillón en escabeche
Tartar de salmón y mango

Entrantes:

Falso ravioli de cigalas y puerro
Vieira al horno sobre crema de su coral
Salpicón de buey de mar, rape y langostinos

Principales:

Rodaballo salvaje al albariño con ñoquis
Carrillera de Black Angus prensada

Sobremesa:

Trufas de chocolate y turrón
Fresa de fruta de la pasión
Filipinos de turrón

57€



Entrantes fríos

Bombones caseros de foie con frambuesa y pistacho.....	13.50
Salpicón de buey de mar, rape y langostinos.....	17.50
Tartar de salmón con wakame.....	13.50
Tataki de bonito con ajoblanco.....	14.00

Para freir, o llevar fritos....

Croquetas caseras de marisco con patata paja.....	11.00
Colas de langostino con aguacate y emulsion de ajo.....	15.00

Cocinados, para calentar...

Cestillas crujientes de zamburiñas con crema de nécoras.....	14.00
Vieira a la gallega.....	10.00



Platos principales

(Cocinados, para calentar al horno)

Lubina salvaje con salsa de albariño.....	23.00
Bacalao con habas y langostinos.....	18.50
Codillo de cerdo asado a baja temperatura.....	18.00
Paletilla de cordero lechal.....	25.00
Canelones de txangurro.....	15.00

Arroces

(Mínimo 2 raciones, precio por ración)

(Cocinados, para calentar al horno)

Arroz con bogavante.....	27.00
Arroz de gamba roja alistada.....	21.00



Postres

Chessecake de lima y vainilla.....	5.50
Filipinos de turrón.....	6.00
Bombon XL de chocolate y praliné de avellana.....	6.00
Tiramisú de turrón.....	5.50