

# CARTA



## ENTRANTES

- Gazpacho de productos de la zona con tierra de cacahuete, crujientes de jamón y polvo de yema.....10€
- Croquetas cremosas de ibérico con panko acompañadas de humus y patatas chips..... 10€
- Cubalibre de foie con tostaditas de Arzúa..... 14€
- Caramelo gallego relleno de lacón con grelos, crema de queso de tetilla, sal de ibérico y pimentón de la vera..... 12€
- Salmón semimarinado en remolacha con gel de soja y furikaque..12€
- Tartar de bonito con aguacate, encurtidos, salsa japonesa y torreznos marinos con sus tostas..... 12€
- Rissoto de Portobellos con teja crujiente de queso de Arzúa..... 11€

## ENSALADAS Y ENSALADILLAS

- Ensalada de tomate y queso fresco gallego, con sandía, naranja, y menta con vinagreta de yogur y lima..... 10,50€
- Ensaladilla con langostinos espuma de carabineros y huevas de Tobiko..... 10,50€

## PLATOS PRINCIPALES

- Bacalao al horno con crujiente de verduras de temporada..... 18,50€
- Bonito a la plancha con trilogía de cebollas, emulsión de maíz y patatas francesas..... 17€
- Pulpo a la plancha con patatas revolconas, galleta de algas y caviar de pimentón de la vera..... 15€
- Jarrete de ternera gallega, de raza autóctona "Caldelá", cocinado a baja temperatura, sobre espuma de patata, con crujiente de maíz y ensalada..... 17€



## PLATOS PRINCIPALES

- Espaldilla asada de ternera gallega, de raza autóctona "Caldelá", con parmentier de patata, edame, setas japonesas y brotes de temporada..... 16,50€
- Cordero asado a baja temperatura con sus patatas panaderas..... 16,50€
- Secreto de cerdo selecto glaseado, con melón, virutas de jamón y patatas dado..... 16,50€

## POSTRES

- Caramelo de arroz con leche de oveja..... 4€
- Sopa fría de frutos rojos con helado de yogur griego..... 4€
- Maceta de brownie con helado de vainilla.. 4,50€
- Sorbete casero de tomillo..... 3,50
- Filloas rellenas de crema suave con emulsión de plátano, virutas de fresa e hilo de chocolate caliente..... 4,50€

## MENU INFANTIL

- Espaguetis a la boloñesa.....9€
- Croquetas de jamón con patatas paja..... 8€
- Huevos rotos con jamón.....9€
- Fingers caseros de pollo con dúo de salsas.....13€

Servicio de pan y aceite virgen extra... 1€ (por persona)

Precios IVA incluido

# HORARIO RESTAURANTE

## VIERNES SABADO Y DOMINGO

13:30-15:30

8:30-22:30

# Carta de Vinos



## D.O Albariño

- Pazo Barrantes..... 20€
- Gran Bazán Limousine.....25€
- Gran Bazán Verde .....15€

## D.O Rioja

- Marqués de Murrieta.....21€
- Vallobera Crianza.....9€
- Allende Gran Reserva 2011.....22€
- El Marido de mi Amiga.....9€
- Calvario 2008.....105€
- Dalmau Reserva....80€

## D.O Ribera del Duero

- Cillar Tempranillo 2018.....15€
- Abadía Retuerta Selección especial....23€
- JS Cillar.....15€
- Cillar de Silos.....21€
- Torresilo.....40€
- Pago de Valdebellón.....83€

## D.O. Rueda

- Belondrade.....41€

## D.O. TORO

- Termes.....35€