

Propuesta menú 30 €

Entrantes a centro de mesa:

Croquetas artesanas de marisco

Gyozas de pollo al vapor con salsa Pad Thai y cebollino

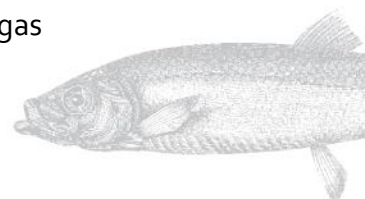
Salmón marinado y ligeramente ahumado con esferas de lima, mostaza y aguacate

Segundos a elegir 1 plato:

Lomo de Pescado azul a la llama con arroz cremoso de moluscos y algas
(se concreta un día antes)

O

Secreto de cerdo Duroc asado con patatas asadas, jugo ligado y setas salteadas



Postre:

Torrija caramelizada al ron con salsa de chocolate tibio y algodón de azúcar

Bodega:

Se incluye pan a centro de mesa, agua y café-infusión

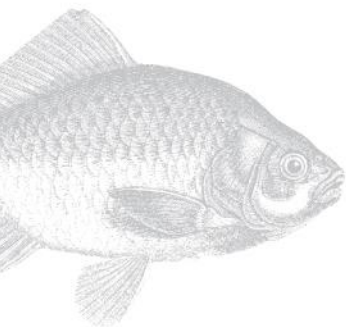
2 consumiciones por persona (vino blanco, tinto o cerveza, a elegir de una amplia variedad)

+3€/persona

Bodega incluida (vino blanco, tinto o cerveza, a elegir de una amplia variedad)

+8€/persona





Propuesta menú 35 €

Entrantes a centro de mesa:

Carpaccio de lubina con vinagreta de pimientos de Padrón, esencia de lima y tostones de su piel

Milhojas de pulpo con verduras y algas, emulsión de pimentón y brotes tiernos

Gozas de pollo al vapor con salsa Pad Thai y cebollino

Segundos a elegir 1 plato:

Lomo de merluza de anzuelo a baja temperatura con ragout de verduras y patata tierna

O

Jarrete de vaca cocinado a 70 °C con patatas, salsa trufada y calabaza asada

Postre:

Brownie de chocolate tibio con salsa de vainilla, nueces y helado

Bodega:

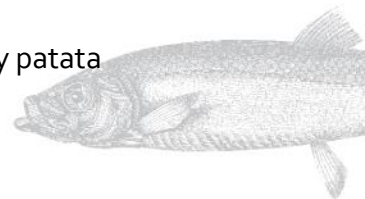
Se incluye pan a centro de mesa, agua y café-infusión

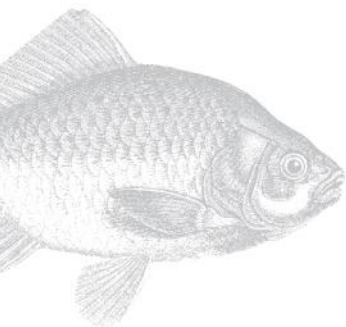
2 consumiciones por persona (vino blanco, tinto o cerveza, a elegir de una amplia variedad)

+3€/persona

Bodega incluida (vino blanco, tinto o cerveza, a elegir de una amplia variedad)

+8€/persona





Propuesta menú 40 €

Entrantes a centro de mesa:

Carpaccio de solomillo de vaca con Requeixo de "As Neves" vinagreta de tomate italiano y nueces

Setas silvestres de temporada salteadas con yema curada y jamón Ibérico

Zamburiñas a la plancha al aroma de vermut

Segundos a elegir 1 plato:

Rodaballo relleno de berberechos y mejillones, cebolla confitada y crema montada de patata y boniato

O

Entrecot de vaca madurada (300 gr.) a la sartén con terrina de patata, bacon y trufa negra de invierno

(elegir punto)

Postre:

Mousse de tarta de queso de Cebreiro con miel y frutos rojos

Bodega:

Se incluye pan a centro de mesa, agua y café-infusión

2 consumiciones por persona (vino blanco, tinto o cerveza, a elegir de una amplia variedad)

+3€/persona

Bodega incluida (vino blanco, tinto o cerveza, a elegir de una amplia variedad)

+8€/persona

