




















Todo es como es, sin embargo, es muy distinto de cómo se nos aparece

(Howard Kanovitz)






ENTRANTES

Tiradito de Pescado de mercado <i>soja, algas y sésamo</i>	11 €	 
Jamón Ibérico de Bellota <i>tostas de pan y compota de tomate</i>	22 €	
Croquetas artesanas <i>consultar, cada semana diferentes</i>	10 €	   
Volandeiras a la plancha <i>soja texturizada y ramallo de mar</i>	12,5 €	
Gyozas de pollo de corral con verduras asadas <i>salsa tonkatsu</i>	10 €	 
Carpaccio de pulpo, ají amarillo y nueces <i>brotos tiernos y aove</i>	14 €	
Alcachofas salteadas con foie-gras y trufa <i>compota de higos y cebolla caramelizada</i>	15 €	
Steak tartar de Solomillo de vaca <i>aceite trufado, tostas y tuértano</i>	16 €	   
Fabas de Lourenzá guisadas con ciervo <i>pirparras, setas silvestres y aove</i>	14 €	











PESCADOS

Rodaballo relleno asado al horno <i>cebolla caramelizada, moluscos y jugo ligado</i>	17 €	 
Lomo de bacalao al punto de sal a baja temperatura <i>caldo de mejillones, ramallo de mar y verduras</i>	18 €	 
Taco de rape asado al horno <i>cacahuete tostado, caldo de moluscos y miso blanco</i>	20 €	  
Cochochas de merluza de anzuelo <i>en salsa verde de guisante lágrima y calçots salteados</i>	24 €	 
Arroz de chocos en su tinta	15 €	 

CARNES

Paletilla de cordero Lechal <i>hecho a baja temperatura, deshuesado</i>	25 €	
Solomillo de vaca asado y laminado <i>arroz cremoso de setas y queso Galmesano</i>	21 €	 
Entrecot de vaca madurada a la sartén <i>wok de verduras, patata nueva y jugo ligado</i>	17 €	
Cochinillo prensado a baja temperatura <i>cremoso de raíz de perifollo y nabo trufado</i>	22 €	
Secreto de cerdo Selecta <i>espuma de San Simón, verduras y jugo ligado</i>	17 €	

POSTRES

Coulant de chocolate (tiempo de preparación: 12min.) <i>mousse de oreo, arándanos y helado de chocolate y naranja</i>	7 €	 
Torrija caramelizada al ron <i>tofe, nube de azúcar y helado de nata</i>	5 €	  
Cremoso de queso de Cebreiro <i>salsa de miel, dulce de leche y helado de pistacho</i>	5 €	 
Milhojas de Requeixo y frutos rojos <i>hojaldre de mantequilla y salsa de fresa</i>	5 €	  

Leyenda informativa de intolerancias UE-1169/2001



PARA ACOMPAÑAR EL POSTRE

Porto Seara D'Ordens 10 Años	5€
Porto Seara D'Ordens Reserva	4€
PX Dulce Viejo	4€
Floralis Moscatel	4€
Medio Gin&Tonic	3,50€