las garzas

Mousse de sardina asada y maíz, mantequilla con pimentón y panes artesanos

pan tradicional de Malpica , pan de masa madre y mariñeiras hechas en casa

. . . . .

Ceviche de jurel

Escabeche tradicional de xarda

Puerro confitado y salsa holandesa ahumada

Tempura de alcachofa, yema y panceta ibérica

Huevo de corral rebozado y jamón Joselito

Croquetas de bacalao al pil-pil

. . . . .

Mero (lomo o ventresca) asado con potaje de garbanzos y espinacas

Lubina al vapor con grelos y ajada blanca

Merluza al pil-pil de algas y guisantes

Caldeirada de mero, merluza o lubina

Paletilla de cordero lechal asada y patatas confitadas

Solomillo de vaca vella, patatas confitadas y jugo de pimiento asado

Arroz con lubrigante (mínimo 2 personas) +15€/persona

Arroz negro de calamar (mínimo 2 personas)

. . . . .

Pastel de cítricos y albahaca

Lingote de chocolate, avellana y café

Profiterol de frambuesa y nata a la pimienta rosa

Helados artesanos

(sabores: Vainilla, Chocolate, Manzana asada, Kiwi)

. . . . .

Dulces de sobremesa

**75€**

**Marisco del día**

Camarón 20€/100g

las garzas

mousse de sardina asada y maíz,mantequilla con pimentón y panes artesanos

pan tradicional de Panadería Labrador, mariñeiras y pan de masa madre hechos en casa

. . . . .

ostra, manzana verde e hinojo

escabeche tradicional de xarda

puerro confitado y holandesa ahumada

guisante lágrima de Coristanco y pil-pil de algas

tempura de alcachofa, yema y panceta

lubina y minestrone de verduras

solomillo de vaca vieja y boniato

. . . . .

quesos gallegos

San Simón, Queixo da Josefa y Savel

aguacate, lima y té matcha

profiterol de frambuesa y pimienta rosa

. . . . .

dulces de sobremesa

**105€**

maridaje de 6 vinos 55€