

CARTA

Ravioli de ostra y manzana, mantequilla con pimentón y degustación de panes

Pan tradicional [Panadería Labrador, Malpica] pan de castañas [Panadería a Boa Migalla, Cea] y nuestras mariñeiras

-----x-----

Escabeche templado de xarda

Ceviche de salmonete

Croquetas de bacalao al pil-pil

Huevo y jamón Joselito

Vieira de Ferrol con parmentier de champiñón

Espárragos blancos, salsa romesco y avellana

-----x-----

Rodaballo con grelos y ajada blanca

Lubina, pil-pil de algas y berberechos

Caldeirada de rodaballo

Caldeirada de lubina

Paleilla de cordero lechal asada

Solomillo de vaca vella "marela", patatas y zanahorias risoladas

Arroz con lubrigante [mínimo 2 personas] +15€/persona

Arroz negro de calamar [mínimo 2 personas]

-----x-----

Tarta de fresas con nata

Coulant de chocolate

Tarta de manzana al horno con helado de vainilla

-----x-----

Cookies y nubes

68€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ravioli de ostra, croqueta de bacalao al pil-pil, mantequilla con pimentón y degustación de panes
Pan Tradicional [Panadería Labrador, Malpica], pan de castañas [Panadería A Boa Migalla, Cea] y nuestras mariñeiras

Ceviche de salmonete

Escabeche templado de xarda

Té de verduras y fideos de arroz fritos

Espárrago de Navarra, romesco y avellanas

Vieira de Ferrol con parmentier de champiñón

Rodaballo, pil-pil de algas, y berberechos

Solomillo de vaca vella marela y tubérculos risolados

Los quesos gallegos

San Simón, Savel y Queixo da Josefa

Aspic de hinojo, manzana verde y albahaca

Tarta de fresas con nata

Nubes y cookies

90€

Para completar la experiencia

Maridaje de 6 vinos

42€