

MENÚ = CARTA

Sopa fría de maíz y kikos, mantequilla con pimentón y degustación de panes
Pan tradicional (Panadería Labrador, Malpica), Pan de centeno (hecho en casa) y nuestras mariñeiras

-----x-----
Espárrago de Navarra y ensalada cítrica de tirabeques

Ceviche de jurel

Escabeche tradicional de xarda

Croquetas de bacalao al pil-pil

Tempura de alcachofa, yema y panceta ibérica

Vieira de Ferrol y parmentier de champiñón

-----x-----
Rodaballo asado y potaje de garbanzos con espinacas

Mero con grelos y ajada blanca

Salmonete, bullabesa de las espinas y repollo

Caldeirada de rodaballo

Caldeirada de mero

Palefilla de cordero lechal asada y cachelitos

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

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

Arroz negro de calamar (mínimo 2 personas)

-----x-----
Tarta de mojito

Coulant de chocolate y helado de zanahoria

Milhojas de vainilla y frambuesa

Helados artesanos

[a escoger: Chocolate, Lima, Zanahoria y jengibre, Avellana, Té negro Pakistání]

-----x-----
Petit fours

72€

Incluye aperitivo, un entrante, un plato principal y un postre a escoger

Posibilidad de añadir marisco del día según disponibilidad

MIENÚ DEGUSTACIÓN

Sopa fría de maíz y kikos, croqueta de bacalao al pil-pil,

mantequilla con pimentón y degustación de panes

Pan tradicional (Panadería Labrador, Malpica), Pan de centeno (hecho en casa) y nuestras mariñeiras

Espárrago de Navarra y ensalada de tirabeques

Ceviche de jurel

Escabeche tradicional de xarda

Tempura de alcachofa, yema y panceta ibérica

Vieira de Ferrol y parmentier de champiñón

Salmonete, consomé de las espigas y repollo.

Solomillo de vaca y jugo de pimientos asados

Los quesos gallegos

San Simón, Queixo da Josefa y Savel

Fresa encurtida y almendra amarga

Tarta de mojito

Petit fours

98€

Para completar la experiencia

Maridaje de 6 vinos 48€/persona