

ENTRANTES FRIOS

	Jamón ibérico 5J Sánchez Romero Carvajal	26,00 €
	1/2 Jamón ibérico 5J Sánchez Romero Carvajal	17,00 €
	Carpaccio de cecina de León (I.G.P. Cecina de León)	16,00 €
1,7	Queso D.O. Arzúa con anchoas del Cantábrico en salazón	15,00 €
1,3,4,6,8,12	Nuestra ensalada Contrastes A Taberna	14,00 €
4,12	Pimientos asados y ventresca con perlas de vinagre	13,00 €
4,8,12	Ensalada de carpaccio de bacalao, granada, naranja y frutos secos	15,00 €
3,6,7,10,12	Ensalada de canónigos con cecina (I.G.P. Cecina de León)	14,50 €

ENTRANTES CALIENTES

	Caldo gallego	7,00 €
2,3,7,12,14	Vieira de Galicia a la plancha y colas de langostinos sobre puré de patatas, caviar de erizos con vinagreta de módena	9,80 €
2	Gambas frescas de Huelva a la plancha o cocidas (precio por kg.)	90 €
1,3,6,7,9,12	Foie de pato a la plancha, compota de manzana verde y reducción de Pedro Ximénez	19,50 €
14	Navajas de nuestras Rías a la plancha	15,80 €
1,2,3,7	Croquetas de centolla (8 unidades)	11,00 €
2,4,7,14	Grelos (I.G.P. Grelos de Galicia, Galicia Calidade) con marisco del Atlántico	13,00 €
12,14	Chipirones al ajo	11,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

2,4,12	Bogavante con arroz (mínimo para 2 personas, precio por persona)	32,00 €
1,2,4,14	Parrillada de pescados y mariscos (mínimo para 2 personas, precio por persona)	26,00 €
2,4	Rape a la gallega o a la plancha	20,00 €
1,2,4,7,12	Rape con langostinos a mi manera	23,00 €
1,2,7,9,10,12	Langostinos al curry	18,80 €
4	Lomo de bacalao a la plancha	20,00 €
4,12	Caldeirada de bacalao y grelos	21,00 €
2,4,12,14	Arroz a banda (mínimo para 2 personas, precio por persona)	20,00 €
	Lubina a la sal	

Ver otros pescados salvajes de lonja del día, en las sugerencias diarias

Por encargo:

- Steak tartare de ternera
- Pollo casero con bogavante
- Bacalao al horno con puré

ALÉRGENOS

1 Cereales con gluten	3 Huevos	5 Cacahuetes	7 Lácteos	9 Apio	11 Sésamo	13 Altramuz
2 Crustáceos	4 Pescado	6 Soja	8 Frutos secos	10 Mostaza	12 Sulfitos	14 Moluscos

CARNES

	Solomillo de Ternera Gallega (I.G.P. Ternera Gallega)	
	A la parrilla	23,00 €
1,3,6,7,9,12	Queso azul Gallego o Colmenillas	24,50 €
1,3,6,7,9,12	Al foie de pato y jerez	25,50 €
	Entrecot de Ternera Gallega (I.G.P. Ternera Gallega)	
	A la parrilla	20,00 €
1,3,6,7,9,12	Queso azul Gallego o Colmenillas	21,50 €
1,3,6,7,9,12	Al foie de pato y jerez	23,00 €
1,3,6,7,9,12	Magret de pato relleno de foie con reducción de Pedro Ximénez	18,00 €
1,7,9,10	Ternera Gallega (I.G.P. Ternera Gallega) al curry	16,00 €
	Presa de paleta ibérica a la plancha	17,00 €
1,3,6,7,9,12	Solomillo de cerdo Selecta con castañas y virutas de foie	18,80 €
	Solomillo de buey Wagyu	36,00 €

POSTRES

3,7	Tarta de queso de Arzúa al horno	5,00 €
12	Sorbete de Papanduxas (manzana asada, canela y aguardiente de hierbas)	6,50 €
1,3,7,12	Tiramisú	5,50 €
1,3,7,8	Tarta de filloas con chocolate sobre helado de vainilla	6,00 €
8	Castañas en almíbar y zumo de naranja	5,00 €
1,3,7,8	Torrija quemada, crema inglesa y helado de nata	6,50 €
1,3,7,8,12	Coulant de chocolate con helado de nata	6,80 €
3,7,8,12	Manzana asada rellena de mousse de turrón y gelatina de orujo	6,80 €
7	Yogurt kalekoi, mermelada de higos y frutos silvestres	5,70 €
1,7	Gazpacho de fresas y helado de nata	5,70 €
1,3,7,8,12	Tarta de chocolate con galletas	5,40 €
1,7,12	Helado del chef (helado de nata, de yogur, con frutos del bosque y reducción de naranja)	6,80 €
1,3,7,8	Milhoja con crema de queso de Arzúa y fresas	6,60 €

ALÉRGENOS

1 Cereales con gluten	3 Huevos	5 Cacahuetes	7 Lácteos	9 Apio	11 Sésamo	13 Altramuz
2 Crustáceos	4 Pescado	6 Soja	8 Frutos secos	10 Mostaza	12 Sulfitos	14 Moluscos