

ENTRANTES FRIOS

	Xamón ibérico 5J Sánchez Romero Carvajal	25,00 €
	1/2 Xamón ibérico 5J Sánchez Romero Carvajal	16,00 €
	Carpaccio de cecina de León (I.G.P. Cecina de León)	16,00 €
1,7	Queixo D.O. Arzúa con anchoas do Cantábrico en salazón	14,50 €
1,3,4,6,8,12	Nosa ensalada Contrastes A Taberna	13,80 €
4,12	Pementos asados e ventresca	13,00 €
4,8,12	Ensalada de carpaccio de bacallau, granada, laranxa e froitos secos	15,00 €
3,6,7,10,12	Ensalada de canónigos con cecina (I.G.P. Cecina de León)	14,50 €

ENTRANTES QUENTES

	Caldo galego	7,00 €
2,3,7,12,14	Vieira de Galicia á prancha e colas de langostinos sobre puré de patacas, caviar de ourizos con vinagreta de módena	9,80 €
2	Gambas frescas de Huelva á plancha ou cocidas (prezo por kg.)	90 €
1,3,6,7,9,12	Foie de pato á plancha, compota de mazá verde e redución de Pedro Ximénez	19,50 €
14	Navallas das nosas Rías á prancha	15,80 €
1,2,3,7	Croquetas de Centola (8 unidades)	11,00 €
2,4,7,14	Grelos (I.G.P. Grelos de Galicia, Galicia Calidade) con marisco do Atlántico	13,00 €
12,14	Chipirones ao allo	11,00 €

PEIXES E MARISCOS

2,4,12	Bogavante con arroz (mínimo para 2 personas, precio por persoa)	32,00 €
1,2,4,14	Parrillada de peixes e mariscos (mínimo para 2 personas, precio por persoa)	26,00 €
2,4	Rape á galega ou á prancha	20,00 €
1,2,4,7,12	Rape con langostinos á miña maneira	23,00 €
1,2,7,9,10,12	Langostinos ao curry	18,80 €
4	Lombo de bacallau á la plancha	20,00 €
4,12	Caldeirada de bacallau e grelos	21,00 €
2,4,12,14	Arroz a banda (mínimo para 2 personas, precio por persoa)	20,00 €
	Robaliza ao sal	

Ver outros peixes salvaxes de lonxa do día, nas suxestións diarias

Por encargo:

- Steak tartare de tenreira
- Polo caseiro con bogavante
- Bacallau ao forno con puré

ALÉRXENOS

1 Cereais con glute
2 Crustáceos

3 Ovos
4 Peixe

5 Cacahuetes
6 Soia

7 Lácteos
8 Froitos secos

9 Apio
10 Mostaza

11 Sésamo
12 Sulfitos

13 Altramuz
14 Moluscos

CARNES

	Solombo de Tenreira Galega (I.G.P. Tenreira Galega)	
	Á grella	23,00 €
1,3,6,7,9,12	Queixo azul Galego ou Colmenillas	24,50 €
1,3,6,7,9,12	Ao foie de pato y jerez	25,50 €
	Entrecot de Ternera Gallega (I.G.P. Tenreira Galega)	
	Á grella	19,80 €
1,3,6,7,9,12	Queixo azul Galego ou Colmenillas	21,00 €
1,3,6,7,9,12	Ao foie de pato y jerez	23,00 €
1,3,6,7,9,12	Magret de pato recheo de foie con redución de Pedro Ximénez	17,80 €
1,7,9,10	Tenreira Galega (I.G.P. Tenreira Galega) ao curry	16,00 €
	Presas de paleta ibérica á prancha	17,00 €
1,3,6,7,9,12	Solombo de porco Selecta con castañas e labras de foie	18,80 €
	Solombo de boi Wagyu	36,00 €

POSTRES

3,7	Torta de queixo de Arzúa ao forno	5,00 €
12	Sorbete de Papanduxas (mazá asada, canela e augardente de herbas)	6,50 €
1,3,7,12	Tiramisú	5,50 €
1,3,7,8	Torta de filloas con chocolate sobre xeado de vainilla	5,80 €
8	Castañas en caldo de azucre e zume de laranxa	5,00 €
1,3,7,8	Torrija queimada, crema inglesa y xeado de nata	6,50 €
1,3,7,8,12	Coulant de chocolate con xeado de nata	6,80 €
3,7,8,12	Maná asada rechea de mousse de turrón e xelatina de orujo	6,80 €
7	logur kalekoi, marmelada de figos e froitos silvestres	5,00 €
1,7	Gazpacho de amorodos e xeado de nata	5,50 €
1,3,7,8,12	Torta de chocolate con galletas	5,00 €
1,7,12	Xeado do chef (xeado de nata, de iogur, con froitos do bosque e redución de laranxa)	6,80 €
1,3,7,8	Milhoja con crema de queixo de Arzúa e amorodos	6,50 €

ALÉRXENOS

1 Cereais con glute
2 Crustáceos

3 Ovos
4 Peixe

5 Cacahuetes
6 Soia

7 Lácteos
8 Froitos secos

9 Apio
10 Mostaza

11 Sésamo
12 Sulfitos

13 Altramuz
14 Moluscos