

PARA EMPEZAR...

MEDIA / ENTERA

Torreznos	6€ / 12€
Croquetas de jamón ibérico	6€ / 10€
Cecina extra de vaca gallega madurada	9€ / 16€
Guiso de morro de ternera y manita de cerdo con oreja crujiente	11€ / 18€
Molleja de ternera sobre manitas de cerdo y curry rojo	11€ / 18€
Gamba cristal a la andaluza con huevo campero	9€ / 16€
Anchoas del Cantábrico, pan focaccia y tomate (6 ud.)	16€
Alcachofas confitadas y ligeramente ahumadas	11€ / 17€
Salteado de vainas con sardina ahumadas y pesto	11€ / 17€
Lomo de jabalí en escabeche	11€ / 18€

CARNES

MEDIA / ENTERA

Conejo de la dehesa al ajillo con papas	10€ / 18€
Carrillera de ternera en guiso tradicional, puré de patata y céleri	11€ / 19€
Steak tartar con aliño clásico	12€ / 22€
Pichón asado con gyozas y portobello al oloroso	17€ / 28€
Jarrete de cordero lechal, asado, dados de patata y kale crujiente	20€
Albóndigas de buey en su jugo y tomate concase	14€ / 21€
Arroz de gallo negro guisado	14€ / 24€

ESCABECHES

MEDIA / ENTERA

Jabalí en escabeche, verduritas y hojas	11€ / 18€
Bonito curado, escabeche y ensalada de mostazas	11€ / 18€

PESCADOS

MEDIA / ENTERA

Chipirones salteados sobre pasta bucatini y curry amarillo	11€ / 19€
Arroz cremoso con gamba Alistada	11€ / 20€
Pulpo asado, mojo y fondo a´feira	12€ / 22€
Pescados y mariscos de lonja... ..	S/M S/M

POSTRES

PRECIO

Peras, crema de tomillo y helado de lavanda	7€
Savarin de cacao, cremoso de chocolate y helado de chocolate blanco	7€
Tarta de queso gamoneu	7€
Hojaldre con crema de praliné de avellanas y almendra y helado de café	7€
Espiral de caramelo, bizcocho crujiente y manzanas al calvados en helado	7€
Servicio pan, aperitivo, petit fours	2,5€

MENÚ DEGUSTACIÓN

