

# Carta

## Mariscos do día\*

|   | 1/2 ración | Ración      |
|---|------------|-------------|
| Centola da ría  |            | 60.00 €/kg  |
| Cigalas da ría  |            | 110.00 €/kg |
| Berberechos (300 gr)                                    | 10.00 €    | 18.50 €     |
| Navallas feitas na grella co seu aliño e limón (300 gr) | 10.00 €    | 18.50 €     |
| Ostra (unidade)   |            | 3.00 €      |
| Camarón   |            | 130.00 €/kg |

[\*] Preparamos calquera outro avisando con antelación

## Entrantes

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Angulas do Miño á brasa ou ao xeito tradicional (50g)                 |         | 70.00 € |
| A torrada de sardiña  | 9.00 €  | 16.00 € |
| A nosa Rusa de camarón  | 15.00   | 28.00 € |
| A cigala nunha sopa de congro e chícharos                             |         | 22.00 € |
| Anchoas de Castro Urdiales, kalamata pesto di pomodoro e tomatiños    | 9.50 €  | 17.50 € |
| Steak tartar de vaca galega madurada e curada con carpaccio de fungos | 15.00 € | 25.00 € |
| Cocochas de bacallau, pil-pil de piparra e balsámicos                 | 10.00 € | 18.00 € |
| Polbo da ría en zume de nécoras e verza riza                          | 15.00 € | 25.00 € |
| Peixe de rocha, zume de cogombro e esencia vexetal                    | 14.00 € | 25.00 € |
| Cogomelos á grella, allo porro e xema curada                          |         | 16.00 € |
| Croquetas cremosas de parrulo e ourizo de mar                         | 9.00 €  | 15.50 € |
| Empanada artesá de millo e xoubas                                     | 7.00 €  | 12.00 € |
| Xamón ibérico de belota ao corte (100 gr)                             | 14.00 € | 27.00 € |

## Peixes

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Bacallau á brasa, pil pil de tomate, piparra e aceituna negra     | 14.00 € | 25.00 € |
| Peixe do mercado asado, meunière de salicornia e boi de mar       | 22.00 € | 42.00 € |
| Bonito adubado en Kombu á brasa e allobranco                      | 14.00 € | 25.00 € |
| Pescada do pincho , sopa de ameixas e feixóns verdes escabechados | 14.00 € | 26.00 € |

## Carnes

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Galo de Mos estufado moi lento e espinacas á crema          | 18.00   | 34.00 € |
| Lombo de vaca asado ó carbón, verza e yuca                  | 22.00 € | 40.00 € |
| Leitón asado á brasa, cardamomo e cabaciña encurtida        | 17.00 € | 32.00 € |
| Pichón a l'ast, o seu arroz estufado e trompetas dos mortos | 20.00 € | 38.00 € |

## Sobremesa\*

|   |         |
|---|---------|
| Milfollas invertido, mazá, pementa de Sichuan e vainilla                | 9.50 €  |
| Tartaleta de pasta brisa bretón, amorodos e hortelá                     | 9.50 €  |
| Filloa, melocotón, lavanda e kefir                                      | 9.50 €  |
| Biscoito de fluído de chocolate negro con salteado de froitos vermellos | 9.50 €  |
| Selección de queixos de aquí e de acolá coas súas gornicións            | 20.00 € |
| [*] Tardamos 15 minutos en preparala, por iso recomendamos pedila antes |         |

## Observacións

Prezos con IVE incluído. Actualizado a 01 de xullo de 2020, válido ate nova actualización.