

# Tempo

A nosa visión máis directa da cociña de tempada; o resultado son cinco pratos cheos de produto estacional e próximo. Unha cociña que respecta os tempos da natureza e da nosa despensa, potenciados pola elaboración contemporánea.

- :: Selección de aceites, sales e manteigas
- :: Sardiña anella, putanesca e kalamata
- :: A cigala nunha sopa de congro e chícharos
- :::
- :: Bonito adubado en Kombu á brasa e allobranco
- :: Presa 5j á parrilla, cremoso de anchoas e charcutière
- :::
- :: Filloa, melocotón, lavanda e kefir
- :: Bocados doces

55.00€

## Extras

- 12.00€ Os nosos queixos de aquí e de acolá (serviranse antes da sobremesa)
- 35.00€ Acompaña os nosos clásicos cunha escolma de adega dinámica e variable, atendendo ao mellor momento de cada viño e prestándolles un especial interese ás adegas galegas

## Observations

O menú, a maridaxe de viños e os nosos queixos deberán servirse para a mesa completa.

Podemos ofrecerlle a selección de queixos incluída no apartado SOBREMESA para aqueles comensais que, de maneira individual, desexen probalos.

Esta é unha proposta de mercado; debido á estacionalidade dalgúns produtos, o menú poderá ser variado no seu contido.

Prezos con IVE incluído. Actualizado a 31 de xullo de 2020, válido ate nova actualización.