
















Tempo





Nuestra visión más directa de la cocina de temporada; el resultado son platos llenos de producto estacional y cercano. Una cocina que respeta los tiempos de la naturaleza y de nuestra despensa, potenciados por la elaboración contemporánea.

:: Selección de aceite, sales y mantequillas  






:: Volandeira a la brasa y maíz    

:: Agnolotti de choco y vizcaína de cigala      

:: Sardina del Xeito, puerro ahumado y piparra    


:: Caballa a la brasa, almendra, tomate y padrones    

.....

:: Vieira de Galicia asada, yuca y judías Kenya aciduladas     

.....

:: Bonito a la brasa, zanahoria y salsa de perdiz  

:: Carré de lechón Celta a la sal, bloody Mary y migas de pastor    

.....

:: Souffle de avellanas al jengibre, higos y queso de cabra    

:: Bocados dulces

85.00€

Suplementos

16.00€ Nuestros quesos de aquí y de allá (se servirán antes del postre)

50.00€ Acompaña nuestros clásicos con una selección de bodega dinámica y variable, atendiendo al mejor momento de cada vino y prestando un especial interés a las bodegas gallegas

Observaciones

El menú, el maridaje de vinos y nuestros quesos deberán servirse para mesa completa. Si de forma individual, desean la selección de quesos, pueden solicitarla a la carta (disponible en el apartado de postres).

Esta es una propuesta de mercado; debido a la estacionalidad de algunos productos, el menú podrá ser variado en su contenido.

Precios con IVA incluido. Actualizado a 21-08-24, válido hasta nueva actualización.