

# Tempo

Nuestra visión más directa de la cocina de temporada; el resultado son cinco 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

:: Jurel ahumado, putanesca y Kalamata

:: La cigala en una sopa de congrio y vainas

:::~::~:

:: Merluza del pincho, sopa de almejas y judías verdes escabechadas

:: La presa 5j a la parrilla, cremoso de anchoas y charcutière

:::~::~:

::Filloa, melocotón, lavanda y kéfir

:: Bocados dulces

**55.00€**

## Suplementos

12.00€ Nuestros quesos de aquí y de allá (se servirán antes del postre)

35.00€ 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.

Podemos ofrecerle la selección de quesos incluida en el apartado POSTRES para aquellos comensales que, de manera individual, deseen probarlos.

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 25 de septiembre de 2020, válido hasta nueva actualización.