

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  
- :: Almeja babosa, godello y salvia    
- :: Agnolotti de choco y vizcaína de cigala      
- :: Sabayon y erizo de mar         
- :: Caballa a la brasa, almendra, tomate y habas verdes    
-
- :: Vieira de Galicia asada, yuca y guisantes acidulados     
-
- :: Rape a la brasa, pan frito, cremoso de vieira y kale fermentado      
- :: Jabalí a la parrilla, salsa de cerveza y alcachofas   
-
- :: Milhojas de mora, chocolate y balsámicos   
- :: Bocados dulces

82.00€

Suplementos

- 16.00€ Nuestros quesos de aquí y de allá (se servirán antes del postre)
- 45.00€ 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 12-04-24, válido hasta nueva actualización.