

Raíces

Este menú nos habla de pucheros, de calor, de olores y sabores conocidos, pero con una elaboración compleja y una presentación cuidada. Un recorrido gastronómico que nace de las raíces más profundas del recetario tradicional gallego y crece, evoluciona y se desarrolla hacia una cocina franca, directa y plenamente reconocible, con un claro sello de autor.

- :: Selección de aceites sales y mantequillas artesanas  
- :: Almeja babosa, godello y salvia   
- :: Berza escabechada, pimiento al carbón y caballa    
- :: Sabayon y erizo de mar          
- :: Consomé de pato, setas a la brasa y castaña     
-
- :: Choquito, chutney de zanahoria y aromáticas    
- :: Bogavante en manteca asado a la brasa     
- :: Salpicón de centolla y cacheira a la brasa    
-
- :: Pescado del mercado asado, madreperla y puerro      
- :: Corzo a la brasa y périgourdine   
-
- :: Aguacate a la brasa, cuajada y mandarina    
- :: Filloa caramelizada, manzana y haba tonka     
- :: Bocados dulces

115.00€

Suplementos

- 16.00€ Nuestros quesos de aquí y de allá (se servirán antes del postre)
- 55.00€ 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).

Debido al tiempo de elaboración de nuestro menú, los horarios de servicio para el mismo son: comida hasta 14.45 h y cena hasta las 22.15 h.

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 27-03-23, válido hasta nueva actualización.