

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

:: Escabeche de pescado azul con licuado de vainas

:: Vieira asada, maíz al carbón, chicharrón y wasabina

:: Salpicón de bogavante azul, yema y sus corales

:: Chipirón de potera , manitas y manzana verde

.....

:: Rape a la parrilla, apio nabo, habitas tiernas y remolada

:: Lomo de vaca asado al carbón, berza y yuca

.....

:: Cerezas, pasta brisa Bretón, limón y albahaca

:: Cremoso de chocolate ahumado y requesón, lima y té verde

:: Bocados dulces

85.00€

Suplementos

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

40.00€ 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.

Debido al tiempo de elaboración de nuestro menú, los horarios de servicio para el mismo son: comida hasta 15.00 h y cena hasta las 22.30 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 31-07-21, válido hasta nueva actualización.