











































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  
- :: Caballa en un escabeche ligeramente picante    
- :: Fritura de carrillera de rape y mahonesa de camarón     
- :: Níscalo escabechado y lentejas 
- :: Cremoso de castaña asada y perdiz en escabeche    
-
- :: Bogavante encurtido y mandioca     
- :: Almeja babosa y patata en salsa verde    
- :: Ventresca de bonito marinada, tomate y pepino encurtido     
-
- :: Pescado del mercado breseado, jugo de nécoras y pencas    
- :: Corzo al espetón, carbón vegetal y arroz de senderuelas   
-
- :: Higos asados, sabayón de chocolate negro y menta   
- :: Tocino de cielo, sésamo frito y pasión  
- :: Bocados dulces

98.00€

Suplementos

- 12.00€ 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).

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 24-11-22, válido hasta nueva actualización.