




















































# Solaina

Este menú hace referencia al espacio privilegiado que ocupa el restaurante, un lugar de disfrute en el que relajarnos bajo la luz del sol mientras nuestro paladar se deja llevar por los sabores ancestrales. Con el menú Solaina queremos ir un paso más allá de los menús Tiempo y Raíces, y ofreceremos un producto más especial y exclusivo, esos productos que determina también nuestra identidad como son el marisco, la lamprea o la angula.

- :: 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    
- :::~::~:
- :: Ventresca de bonito marinada, tomate y pepino encurtido     
- :: Bogavante encurtido y mandioca     
- :: Cigala, cacahuete y jugo de pato      
- :: Molleja a la parrilla, hinojo y avellana    
- :::~::~:
- :: Rodaballo, limón negro y vinagreta   
- :: Gallo de Mos estofado muy lento y su ravioli al chilindrón    
- :::~::~:
- :: Higos asados, sabayón de chocolate negro y menta   
- :: Tocino de cielo, sésamo frito y pasión  
- :: Milhojas de hojaldre invertido, manzana, pimienta de Sichuan y vainilla   

**150.00€**

## Suplementos

- 12.00€ 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 14.15 h y cena hasta las 22.00 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 08-11-22, válido hasta nueva actualización.